

MENU

ENTRADAS

PASTEL DE CEBOLA 	38
COM GORGONZOLA DULCE, FIOR DI LATTE E MEL DE ALHO FERMENTADO.	
PIZZETA DE ALCACHOFRA 	67
FEITA COM BECHAMEL, CORAÇÃO DE ALCACHOFRA, PARMESÃO, PESTO E CEBOLINHA FRANCESA.	
BATATA FRITA 	45
COBERTA DE PARMESÃO SERRA DAS ANTAS E MAIONESE DE ALHO NEGRO.	
TOSTA DE LULA	68
SOURDOUGH TOSTADO NO BRASEIRO E VINAGRETE MORNO DE LULA, FINALIZADO COM AIOLI CÍTRICO.	
STRACIATELLA 	79
COM TOMATINHOS TRUFADOS, AZEITE BRASILEIRO E SAL MALDON. ACOMPANHA PÃOZINHO FEITO NA CASA.	
ROMANA	57
FOLHAS DE ALFACE ROMANA, MOLHO DE MOSTARDA COM ANCHOVAS, PARMESÃO SERRA DAS ANTAS, MEL DE ALHO FERMENTADO E PANGRATATTO.	

VEGETAIS

BERINJELA 	68
ASSADA INTEIRA E SEM CASCA NO BRASEIRO, RECHEADA DE MUÇARELA FIOR DI LATTE, COBERTA COM MOLHO DE TOMATE E PESTO, FINALIZADA NO FORNO. VAI COM PÃOZINHO DA CASA PARA CHUCHAR.	
MILHO DOCE 	54
TOSTADO NO BRASEIRO COM MAIONESE DE ALHO NEGRO, PARMESÃO E PÁPRICA.	

MASSAS

NHOQUE DE BATATA DOCE 	99
COM FONDUTA DE QUEIJO TULHA MATURADO POR 12 MESES, SALSA TRUFADA E PESTO DE BASÍLICO.	
SPAGHETTI AO MARE	147
PASTA FEITA NA CASA, CAMARÕES ROSA, BISQUE CREMOSA, LIMÃO SICILIANO E PANGRATTATO.	
CAVATELLI AO RAGU DE RABADA 	92
PASTA FRESCA DE SÊMOLA FEITA NA CASA, RAGU DE RABADA E CHILI OIL. FINALIZADO COM UMA COLHERADA DE STRACCIATELLA ARTESANAL E CEBOLINHA FRANCESA.	

DO MAR

PEIXE DO DIA <i>“Consulte disponibilidade”</i>	147
FEITO NA BRASA. ACOMPANHA CUSCUZ NORDESTINO, CAMBUCI GRELHADA E SALADINHA DA CASA.	
ARROZ DE BACALHAU	153
FEITO COM CALDO DO COZIMENTO, LASCAS DE BACALHAU CONFITADAS, PIMENTÃO E CEBOLA ASSADOS NO BRASEIRO, AZEITONAS, OVO FRITO E CUBOS DE BATATA CROCANTES.	

CARNES *“Servidas sempre no ponto da casa”*

BIFE DE CHORIZO ANGUS <i>320g in natura</i>	127
AO MOLHO DE MOSTARDA ANCIENTTE, ALHO NEGRO E JEREZ. ACOMPANHA FRITAS ARTESANAIS.	
COSTELA ANGUS <i>550g in natura</i>	185
ASSADA LENTAMENTE, SERVIDA COM MANDIOCA CREMOSA FRITA E SALADA DE SALSA E CEBOLA ROXA.	
STROGONOFF DE MIGNON ANGUS	117
RECEITA ESPECIAL DO CHEF COM TOQUE DE JEREZ E MOLHO INGLÊS LEA PERRINS. ACOMPANHA BATATA QUADRICULADA BEM CROCANTE FEITA NA CASA E ARROZ BRANCO SOLTINHO.	
ARROZ CALDO DO GALINHA	97
FEITO COM CALDO DE 14H, SOBRECOXA NO BRASEIRO, QUIABO GRELHADO E OVO CAIPIRA ESTALADO. POTENTE E MUITO SOBOROSO.	
P.C.Q. <i>“Burger servido apenas ao ponto. Não fazemos outro ponto”</i>	74
HAMBURGUER POR DCK BURGER COM BLEND ANGUS DE 210G PREPARADO NO BRASEIRO A 400° C, GENEROSA FATIA DE QUEIJO PRATO, PICLES FEITO AQUI E MAIONESE BRANCA, ACOMPANHA FRITAS DA CASA E MAIONESE DE ALHO NEGRO.	

SOBREMESAS

RABANADA	48
NOSSA RABANADA É SELADA NA MANTEIGA COM AÇÚCAR DEMERARA, FORMANDO AQUELA CASQUINHA CROCANTE. SERVIDA COM GELATO DE BAUNILHA, SUCRILHOS CARAMELIZADO E TOFFEE.	
MOUSSE DUO	55
COMBINAÇÃO PERFEITA ENTRE MOUSSE INTENSO DE CHOCOLATE BELGA E MOUSSE BRANCO DE AVELÃS TOSTADAS.	
TORTA BASCA	44
AUTÊNTICA TORTA BASCA COM UM TOQUE DE GORGONZOLA DOLCE E FINALIZADA COM UMA COLHERADA DE DOCE DE LEITE CASEIRO.	



Aliô