

Clássicos reinventados, personalizados com ingredientes frescos, espíritos selecionados e técnicas modernas
Reinvented classics, personally crafted with fresh ingredients, finest spirits and modern techniques



SNACKS
BITES

#GYOSAS DE VEGETAIS E CAMARÃO (6 UNI) 21 
VEGETABLE & SHRIMP GYOZAS
COM MOLHO TERIYAKY, WAKAME E SÊSAMO
WITH TERIYAKI SAUCE, WAKAME AND SESAME

#TRILOGIA DE DIPS E TOTOPOS 22 
TRILOGY OF DIPS & TOTOPOS
GUACAMOLE, CREME DE TRUFA E MOLHO TZATZIKI
GUACAMOLE, TRUFFLE CREAM AND TZATZIKI SAUCE

#TÁBUA DE QUEIJOS COM TOSTAS CASEIRAS 24 
CHEESE BOARD WITH HOMEMADE TOASTS
SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS
SELECTION OF NATIONAL CHEESES

#TACO DE ATUM (2 UNI) 25 
TUNA TACO
MAIONESE DE WASABI, OVAS E CEBOLA CROCANTE
WITH WASABI MAYO, FISH ROE AND CRISPY ONION

#PRESUNTO PATA NEGRA 26 
PATA NEGRA CURED HAM
PRESUNTO DE PORCO IBÉRICO COM PISTÁCHIOS
IBERIAN CURED HAM WITH PISTACHIOS

#FOCACCIA DE ROSBIFE E CREME TRUFADO 26 
ROAST BEEF FOCACCIA & TRUFFLE CREAM
FOCACCIA COM ROSBIFE, MOSTARDE E CREME DE TRUFA
ROAST BEEF, MUSTARD AND TRUFFLE CREAM

#TIGER BUN BRIOCHE COM CAMARÃO (3 UNI) 26 
TIGER SHRIMP BRIOCHE BUN
BRIOCHE COM CAMARÃO E MAIONESE DE KIMCHI
BRIOCHE WITH SHRIMP AND KIMCHI MAYO

#BAO DE LEITÃO À BAIRRADA (3 UNI) 29 
SUCKLING PIG BAO BAIRRADA-STYLE
COM MAIONESE DE PIMENTA
WITH PEPPER MAYO

#MINI HAMBÚRGUER DE FOIE GRAS (3 UNI) 29 
FOIE GRAS MINI BURGERS
COM CEREJA E CHUTNEY DE CEBOLA ROXA
WITH CHERRY AND RED ONION CHUTNEY



