

ENTRADAS E SALADAS | STARTERS AND SALADS

ANTIPASTO ITALIANO "FLOW" SELEÇÃO DE 3 CHARCUTARIAS, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLINI, TOMATE SOLEADO, FOCACCIA (3/4PAX) **30€**
"FLOW" ITALIAN ANTIPASTO SELECTION OF 3 CHARCUTERIES, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLINI, DRIED TOMATO, FOCACCIA (3/4PAX)

BIFE TÁRTARO DE NOVILHO, TEMPEROS ACIDULADOS E GEMA DE OVO (100 GR) **19€**
CLASSIC BEEF TARTAR, ACIDULATED SEASONING AND EGG YOLK (100 GR)

BRÁS DE GAMBAS E VIEIRAS, ALHO FRANCÊS, GEMA DE OVO E BATATA DOCE CROCANTE **18€**
"BRÁS" OF PRAWNS AND SCALLOPS, LEEK, EGG YOLK AND CRISPY SWEET POTATO

CARPACCIO DE NOVILHO, VINAGRETE DE ALCAPARRAS, RÚCULA E PARMIGIANO REGGIANO DOP **16€**
BEEF CARPACCIO, CAPER VINAIGRETTE, ROCKET AND PARMIGIANO REGGIANO DOP

CEVICHE DE ATUM EM CITRINOS, FUNCHO, GENGIBRE, BERGAMOTA E SÉSAMO **17€**
TUNA CEVICHE IN CITRUS, FENNEL, GINGER, BERGAMOT AND SESAME

"CEVICHE" DE TOMATE, GASPACHO, PESTO DE TOMATE SOLEADO, STRACCIATELLA E AMÊNDOAS **14€** 🌿
TOMATO "CEVICHE", GASPACHO, SUN DRIED TOMATO PESTO, ALMONDS AND STRACCIATELLA

COGUMELO PORTOBELLO, HÚMUS DE GRÃO, TOFU, LEGUMES E MOLHO ROMESCO **13€** 🌿
PORTOBELLO MUSHROOM, CHICKPEA HUMMUS, TOFU, VEGETABLES, ROMESCO SAUCE

CROQUETAS DE CHARCUTARIA ITALIANA (4 UN) **11€**
"CROQUETAS" OF ITALIAN CHARCUTERIE (4 UN)

CEVICHE DE SALMÃO, MANGA E ABACATE **17€**
SALMON CEVICHE, MANGO AND AVOCADO

DOURADA BRASEADA, PONZU, KIZAMI, ALGAS, OVAS E LIMA **16€**
SEARED SEA BREAM, PONZU, KIZAMI, SEAWEED, ROE AND LIME

MINI-BURGERS DE ALHEIRA DE CAÇA, MORTADELA TRUFADA, PESTO DE TOMATE SOLEADO, OVO DE CODORNIZ E AGRIÃO (2un) **15€**
GAME MINI-BURGERS, TRUFFLED MORTADELA, TOMATO PESTO, QUAIL EGG AND CRESS (2UN)

OVO BENEDICT "SURF N' TURF" EM BAGEL, SAPATEIRA, PASTRAMI E PICO DE GALLO **16€**
EGG BENEDICT "SURF N' TURF" IN BAGEL, CRAB, PASTRAMI AND PICO DE GALLO

PIZZETTA DE TOMATE AMARELO, MOZZARELLA FRESCA E PRESUNTO DE PARMA **19€**
PIZZETTA WITH PARMA HAM, YELLOW TOMATO AND FRESH MOZZARELLA

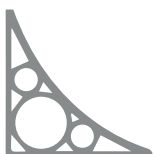
SALADA BABY CAPRESE, TOMATE CEREJA, MINI MOZZARELLA, REDUÇÃO DE BALSÂMICO, PINHÃO E PESTO **13€** 🌿
BABY CAPRESE SALAD, CHERRY TOMATO, MINI MOZZARELLA, BALSAMIC REDUCTION, PINE NUTS AND PESTO

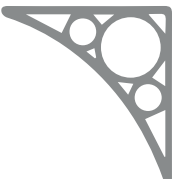
SALADA DE CARPACCIO DE SALMÃO FUMADO, CROCANTE DE CEREAIS, PALMITO, ABACATE, ALCAPARRA E LIMA **21€**
SMOKED SALMON CARPACCIO SALAD ON MIXED SEED CRACKER, AVOCADO, HEART OF PALM, CAPERS AND LIME

SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE EM TEMPURA, FIDEOS DE ARROZ, MANGA, MALAGUETA E LIMA **23€**
TEMPURA SOFT SHELL CRAB SALAD, RICE FIDEOS, MANGO, CHILI AND LIME

SALADA DE PRESUNTO DE PEITO DE PATO, KUMQUAT, BATATA DOCE, CAJU, FOIE GRAS E VINAGRETE DE SOJA E MEL **21€**
DUCK PROSCIUTTO SALAD, KUMQUAT, SWEET POTATO, CASHEW, FOIE GRAS, SOY AND HONEY VINAIGRETTE

TÁBUA DE QUEIJOS SELEÇÃO DE 5 QUEIJOS, COMPOTA, FRUTOS SECOS E PANIFICADOS **27€** 🌿
CHEESE BOARD SELECTION OF 5 CHEESES, JAM, NUTS AND BAKED GOODS





PASTAS E/AND RISOTTOS

DRECCHIETTE, MOLHO DE TOMATE SOLEADO, BRÓCOLOS, MANJERICÃO, BURRATINA, PESTO E AMÊNDOA GRANULADA **22€** 🍴
DRECCHIETTE, DRIED TOMATO SAUCE, BROCCOLI, BASIL, BURRATINA, PESTO AND CHOPPED ALMONDS

RAVIOLI DE BOCHECHA DE VITELA, COGUMELOS SHIMEJI, VINHO DO PORTO, ESPUMA DE PARMESÃO, PINHÕES E VINAGRE BALSÂMICO **22€**
VEAL CHEEK RAVIOLI, SHIMEJI MUSHROOMS, PORT WINE, PARMESAN MOUSSE, PINENUTS AND BALSAMIC ACETO

RAVIOLI DE BETERRABA, STRACCIATELLA E PISTACHIO **21€** 🍴
BEETROOT, STRACCIATELLA AND PISTACHIO RAVIOLI

RISOTTO DE ALCACHOFRA E LIMÃO **20€** 🍴
ARTICHOKE AND LEMON RISOTTO

RISOTTO DE COGUMELOS FRESCOS E PORCINI DESIDRATADOS, PASTA TRUFADA, ALECRIM E AVELÃS **21€** 🍴
FRESH MUSHROOM AND DRIED PORCINI RISOTTO, TRUFFLE PASTE, ROSEMARY AND HAZELNUTS

RISOTTO DE ABÓBORA MANTEIGA ASSADA, BRESAOLA, PLEUROTUS, COURGETTE E PEVIDES TOSTADAS **20€**
BUTTERNUT SQUASH RISOTTO, BRESAOLA, PLEUROTUS, COURGETTE AND TOASTED SEEDS

PEIXE E MARISCO | FISH AND SHELLFISH

LOMBO DE BACALHAU GRATINADO EM CROSTA DE MILHO, TAPENADE DE AZEITONA, PURÉ DE BATATA, PICKLES DE LEGUMES **27€**
SEMOLINA CRUSTED COD LOIN, OLIVE TAPENADE, MASHED POTATOES AND PICKLED VEGETABLES

CARIL DE GAMBA DE MADAGÁSCAR **26€**
MADAGASCAR PRAWN CURRY

CAMARÃO TIGRE, MALAGUETA, ALHO, SALSA, TAGLIOLINI DE LIMÃO **38€**
TIGER PRAWN, CHILI, GARLIC, PARSLEY AND LEMON TAGLIOLINI

FILETE DE ROBALO E RISOTTO DE ESPARGOS VERDES, MOLHO DE CHAMPAGNE E AÇAFRÃO **26€**
SEA BASS FILLET AND GREEN ASPARAGUS RISOTTO, CHAMPAGNE AND SAFFRON SAUCE

LOMBO DE ATUM CORADO EM CROSTA DE SÉSAMO, REBENTOS DE SOJA, TEMPURA DE ARROZ E MOLHO PONZU **26€**
SESAME CRUSTED SEARED TUNA, SOYBEANS, RICE TEMPURA AND PONZU SAUCE

TENTÁCULO DE POLVO, PURÉ DE BATATA-DOCE, ERVILHAS SALTEADAS COM PERNIL FUMADO, TAMARINDO E GEMA DE OVO **30€**
OCTOPUS TENTACLE, MASHED SWEET POTATOES, PEAS, SMOKED HAM, TAMARIND AND EGG YOLK

CARNES | MEATS

COSTELETÃO DE CARNE MATURADA, BATATA SALTEADA COM LEGUMES E VINAGRETE DE TAMARINDO (1 KG COM OSSO) (3 PAX) **82€**
DRY AGED RIB-EYE, SAUTEED POTATOES WITH VEGETABLES AND TAMARIND VINAIGRETTE (1KG WITH BONE, (2/3PAX)

ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRELHADO, BATATA SALTEADA COM LEGUMES E VINAGRETE DE TAMARINDO (250 GR) **28€**
BLACK ANGUS GRILLED ENTRECÔTE, SAUTEED POTATOES WITH VEGETABLES AND TAMARIND VINAIGRETTE (250GR)

FILLET WELLINGTON, DUXELLE COGUMELOS, FOIE GRAS, PORTOBELLO, ESPARREGADO, ARROZ BASMATI **59€**
WELLINGTON FILLET, MUSHROOM DUXELLE, FOIE GRAS, PORTOBELLO, SPINACH PURÉE, BASMATI RICE

OSSOBUÇO, CHAMBÃO COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA, RISOTTO DE ABÓBORA MANTEIGA E MOLHO GREMOLATA **23€**
"OSSOBUÇO", SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE, BUTTER PUMPKIN RISOTTO AND GREMOLATA SAUCE

PRESA DE PORCO IBÉRICO, FONDANT E CRUMBLE DE CASTANHA, RATATOUILLE, CHIMICHURRI E REDUÇÃO DE TOURIGA NACIONAL **27€**
IBERIAN PORK ON COAL, CHESTNUT FONDANT, RATATOUILLE, CHIMICHURRI AND RED WINE REDUCTION

SUPREMO DE FRANGO, CANNELLONIS DE COGUMELOS COM TRUFA E TALEGGIO, GRAVY COM VINHO DA MADEIRA **21€**
CHICKEN BREAST, MUSHROOM CANNELLONIS WITH TRUFFLE AND TALEGGIO, "MADEIRA" WINE GRAVY

TORNEDÓ GRELHADO, PURÉ DE COUVE-FLOR, GRATIN DE BATATA, RATATOUILLE DE LEGUMES E MOLHO DE COGUMELOS TRUFADOS **28€**
GRILLED TENDERLOIN STEAK, CAULIFLOWER PURÉE, POTATO GRATIN, RATATOUILLE AND TRUFFLED MUSHROOM SAUCE

