

MENU



ENTRADAS

Couvert da casa - consultar disponibilidade Pães da casa com pastinha	25	
Pan con tomate - SL Pão de fermentação natural e tomate fresco	26	
Pan con tomate & Parma - SL Pão de fermentação natural, tomate fresco e presunto Parma	45	
Sanduiche de peixe Peixe crocante, ciabatta, aioli e pickles de cebola roxa	34	
Batata frita & aioli - SG Com pó de <i>wakame</i>	35	
Snack de polenta - 2 unidades - SL SG Polenta frita com ragú bovino e parmesão	42	
Crudo de atum & maracujá - SL SG Atum fatiado, emulsão de maracujá, quinoa crocante e avocado	62	
Tartar de atum Atum fresco, coalhada, pickles da casa, chilli oil, <i>wakame</i> e toast	65	
Taco de camarão - 2 unidades Tortilha de trigo, camarão grelhado, coalhada e pickles da casa	66	
Steak tartar File mignon, aioli, pickles de cebola roxa, azeite verde e toast	69	
Costelinha suína & fritas - SL Costelinha ao teriyaki com fritas	74	
Tábua Delfino Ciabatta, manteiga, Saint Paulin, provolone, parma, aioli e azeitonas	98	

SL - Sem Lactose

SG - Sem Glúten

V - Vegetariano

MENU



PRINCIPAIS

Abóbora & missô - SG

Abóbora na brasa com manteiga de missô, coalhada e ervas 62

Rigatoni ao ragú

Rigatoni, ragú bovino, parmesão e aioli 89

Mignon e mil folhas de batata

Medalhão de mignon, purê de ervilha fresca e aioli 99

Peixe na brasa - consultar peixe do dia - SG

Purê de couve-flor, emulsão de parmesão, brócolis e azeite verde 110

Entrecot na brasa

Entrecot Angus, purê de batatas, demi-glace e castanhas 130

Arroz do mar - SG - Tempo mínimo 35 minutos

Arroz caldoso com base espanhola, camarão e lula 139

Polvo na brasa - SG

Polvo grelhado, romesco de cenoura, batatas e tomates confit 145

Pappardelle & camarões

Massa grano duro, fonduta de parmesão e farofa de castanhas 149

SOBREMESAS

Morango & hibisco - SG

Ganache de iogurte, hibisco e morangos 36

Cacau & coco

Ganache de chocolate, crocante e gelato de coco queimado 39

SL - Sem Lactose

SG - Sem Glúten

V - Vegetariano