

SÃO JOÃO



1828

FOCACCIA

MANTEIGA, TAPENADE, AZEITE VARGELAS

CROQUETE

FEITO A MÃO, CARNE MATURADA, CHUTNEY DE MANGA, CHILLI & MOSTARDA

TÁRTARO & CAVIAR

LOMBO DE BOI CORTADO À MÃO, 20 DIAS DE MATURAÇÃO, AVRUGA, ALCAPARRAS, PEPINOS EM VINAGRE, CEBOLA BRANCA, TOQUE DE DIJON & PICANTE CASEIRO, PÃO DE ALECRIM ARTESANAL

ROSBIFE

DE PICANHA MATURADA, FLOR DE SAL DE AVEIRO

OSSOBUCO A PARTILHAR

COM CERCA DE 1 KG, CONFITADO A BAIXA TEMPERATURA, BATATA CASEIRA, TRILOGIA DE PIMENTOS, SALADA DE FOLHAS VERDES

LINGOTE

71% CACAU, FRUTOS VERMELHOS, GEL DE FRAMBOESA

BEBIDAS

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA

 QUINTA VALE DO BRAGÃO RESERVA BRANCO 2022

 CRASTO SUPERIOR TINTO 2020

 CROFT LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2017