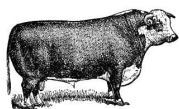




Vinhos .Cozinha de fogo



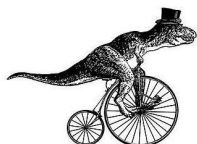
Pão de massa mãe	3
Azeitonas, alho, orégãos	3
Burrata, caviar fumado	12
Vieiras, champagne, xerém, coentros	14
Gamba tigre, manteiga, salicornia	14
Presunto ibérico	12
Carpaccio de vaca velha, tahini	12
Tártaro de vaca velha, faca afiada	12
Morcela, maçã assada, hortelã	8
Tapioca, rillettes de pato, cebola pickle	7
Croquetas de presunto ibérico	9
Queijo assado, madeira, orégãos	12
Queijos afinados, manteigas caseiras	12



Lombo de vaca, gema, molho pimentas	27
Entrecôte angus, ovos rotos, laranja (2 pax)	67
Chuletón rubia gallega, ovos rotos, laranja (2/3 pax)	97
Vazia wagyu A5	59
Costela ibérica em vinha d'alhos, papas de milho	26
Costela de vitela, arroz de coentros e lima (2 pax, 20 min)	48
Robalo, arroz de forno, vieiras, salicórnia (20 min)	32
Cantaril, massinha de forno, suquet (2 pax, 20 min)	65



Carta de vinhos **BATONAGE**



Doçaria

Salame de chocolate, pistacho, amêndoas	7
Tiramissu	7
Hóstia, ovos moles, lima kaffir	7
Tarte de bolacha, cacau, caramelo	7
Baba au rhum, tangerina, natas acidas	7
Abacaxi	7

Os valores são apresentados em euros, iva incluído.