

BRILHANTE

Baguette, Manteiga Fumada 4

ENTRADAS

Ostras do Sado

3un. 12 6un. 22 12un. 42

Caviar Oscietra^{20g} com blinis 95

Salmão Gravlax, blini, crème fraîche 16

Tártaro de Atum com salada de batata 16

Vieiras, puré de pastinaca e emulsão de erva príncipe 25 / *com Caviar* (5g) 49

Carpaccio do Lombo, Parmigiano Reggiano e molho Harry's Bar 14

Bife Tártaro 25

Croquetes de Novilho com seleção de mostardas 2un. 7

Foie Gras Torchon, compota de chalota, brioche 20

⑤ **Raviolis de Cogumelos**, jus de cogumelos 12

PRINCIPAIS

Bife à Brilhante

Uma homenagem à receita centenária lisboeta do “Bife à Marrare”, especialidade eternizada nos célebres cafés do séc. XIX. Aperfeiçoámos a receita, que permanecerá como um segredo bem guardado.

LOMBO 31

EXTRAS

Ovo Estrelado 2,5

Escalope de *Foie Gras* 12

Lavagante 25

Salada Caesar com frango ou camarão 20

Lobster Roll 30

Bacalhau com molho Pil Pil 22

Atum, molho bouilabaisse e arroz de amêijoas 24

Arroz de Lavagante 47

Cordon Bleu com presunto, Emmental e cogumelos 24

Carré de Borrego, crosta provençal e jus de Vinho Madeira 42

⑤ **Risotto de Cogumelos** 20

ACOMPANHAMENTOS

Batatas Fritas 5

Puré de Batata Trufado 12

Tartiflette au Reblochon 12

Esparregado de Espinafres com Parmigiano Reggiano 10

Corações de Alface com vinagrete de mostarda e mel 6

Endívias com Roquefort e Nozes 10

CAVIAR OSCIETRA: 24/5g

⑤ VEGETARIANO

PREÇO EM €, INCLUI IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.