

BRILHANTE

Baguette, Brioche de Tomate Seco, Manteiga Fumada, Patê de Fígados 4

ENTRADAS

Ostras do Sado

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

Caviar Oscietra^{20g} com blinis 95

Salmão Gravlax, blini, crème fraîche 16

Crudo de Corvina, emulsão de coco, maracujá 14

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

🍴 **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

Corvina, mousseline de couve-flor, acelga e *beurre blanc* 26

Arroz de Lavagante 47

Hachis Parmentier 22

Boeuf Bourguignon 28

Bife Wellington ^{2pax} 54

🍴 **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

TRUFA BRANCA DE ALBA: 16/g | CAVIAR OSCIETRA: 24/5g

🍴 VEGETARIANO

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