

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* 17

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 15

Bife Tártaro 25

Croquetes de Novilho com seleção de mostarda 2un. 8

Foie Gras Torchon, compota de chalota, brioche 20

⑤ **Raviolis de Cogumelos**, jus de cogumelos 13

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 32

EXTRAS

Ovo Estrelado 2,5

Escalope de Foie Gras 12

Lavagante 25

Salada Caesar com frango ou camarão 22

Lobster Roll 30

Bacalhau com molho Pil Pil 23

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

Arroz de Lavagante 48

Hachis Parmentier 22

Boeuf Bourguignon 28

Bife Wellington 2pax 54

⑤ **Risotto de Cogumelos** 22

ACOMPANHAMENTOS

Batatas Fritas 6

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.