

# BRILHANTE

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

## ENTRADAS

### Ostras do Sado

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

**Caviar Oscietra**<sup>20g</sup> com blinis 95

**Salmão Gravlax**, blini, crème fraîche 17

**Corvina**, aguachile de melancia, milho frito 14

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

**Vitello Tonnato** 18

**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 rosbife ou camarão 22

**Lobster Roll** 30

**Bacalhau** com molho Pil Pil 23

**Lula**, beurre blanc, ovas de salmão 32

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

**Arroz de Lavagante** 48

**Coq au Riesling**, puré de batata 22

**Confit de Leitão**, jus de vinho Madeira e laranja, chips de batata 28

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

**Legumes Assados** 12

**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.