

chou

COUVERT

Pão rústico caseiro, azeite grego & dukka
(opcional & cobrado por pessoa)

\$10.2

MEZZE

Para partilhar, beliscar & lamber os dedos:
(trazem pickles feito por nós, salada de ervas
frescas & azeitonas marinadas)

Tzatziki de beterrabas coloridas, cenoura & pastinaca : laban, alho e ervas	\$22.
Abóbora cabochan assada, doce e cremosa, com gergelim negro & coentro	\$25.
Polenta dourada e cremosa com ricotta feita por nós & tapenade de azeitonas marroquinas	\$23.
Quiabos tostados na chapa com amendoim, limão tahiti & azeite de gergelim	\$20.
Homus de lentilha vermelha com sumac & cenouras	\$19.
Doces cebolas assadas, com creme fresco & queijo Saint Agur	\$29.
Tomates orgânicos marinados com balsâmico e alho, cremosa mozzarella, pão frito e manjeriço	\$33.
Batata doce assada na brasa com manteiga	\$15.
Purê rústico de abóbora cabochan com gengibre & óleo de coco	\$17.
Risoni cremoso com hortelã fresca & pecans	\$18.
Batatas rústicas amassadas com ovo, cebola, mostarda & manjerona fresca	\$16.
Cogumelos portobello com salsa de avelãs & parmesão	\$29.
Crudo de peixe do dia com dill, semente de coentro, rabanete e maracujá, super fresco & límpido	\$28.
Mandioca grelhada no carvão, sal grosso marinho & orégano fresco	\$18.
Salada verde com brotos & ervas	\$15.

DA GRELHA A LENHA

Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, succulenta & gratificante	\$58.
Miolo de contrafilé argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	\$64.
Shoulder de Wagyu brasileiro com chimichurri (300g)	\$79.
Peixe fresco do dia, simplesmente grelhado na chapa a carvão (180g)	\$59.
Fresquíssimo carapau grelhado inteiro (Gengibre, pimenta vermelha, limão, coentro & azeite de gergelim)	\$67.
Satay - espetos de frango natural grelhados com molho cremoso de amendoim & coentro, levemente picante	\$44.

DA COZINHA

Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	\$49.
Tagliatelle fresco com ragú do Giuseppe: bolonhesa de porco, suave & perfumado	\$52.
Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjeriço, dukka & ricotta feita por nós	\$43.

chou

SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	\$20.	Delicioso Saint Agur, pêras portuguesas, praliné de avelãs & mel orgânico	\$26.
Torta aveludada de chocolate belga 70%, laranja, toffee & amêndoas tostadas	\$25.	Cookie apocalipse: um decadente cookie com muito chocolate, sorvete de baunilha da Polinésia & calda de chocolate com uma gota de café, para comer como se não houvesse amanhã	\$28.
Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	\$24.	Fruta do dia	\$9.
Pannacotta com baunilha verdadeira & compota de kinkan	\$28.		

VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

		<i>Taça 40ml</i>
POIRE WILLIAMS	<i>G. E. Massenez, França</i>	\$17.
GRAPPA TRADIZIONE NONINO	<i>Nonino, Friuli, Itália</i>	\$23.
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY	<i>Porto, Portugal</i>	\$15.
LIMONCELLO	<i>Feito por nós</i>	\$15.
AMARETTO DISARONNO	<i>Illva Saronno, Itália</i>	\$16.
BAILEYS	<i>R&A Bailey, Irlanda</i>	\$16.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	<i>Nevada, Estados Unidos</i>	\$16.
GRAND MARNIER	<i>Marnier-Lapostole, França</i>	\$17.
COGNAC HENESSY VSOP	<i>Hennessy, França</i>	\$29.
BAS-ARMAGNAC VSOP	<i>Tariquet, França</i>	\$31.
SAUTERNES 2013	<i>Schröeder & Schyler, França</i>	\$38.

(garrafa \$252.)