

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 bouillabaisse 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

Espargado 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.