

Meat

Beef skewer 35,00€

Tender beef skewer prepared with carefully selected cubes of meat, charcoal grilled to enhance its natural flavour.

On the Board

Black pork rack 25,00€

Succulent black pork rack, marinated in garlic and white wine, grilled to perfection and served with chimichurri sauce.

Beef tenderloin 30,00€

Grilled beef tenderloin finished with butter, garlic and thyme, served with a velvety cream and green peppercorn sauce.

Lamb cutlets 35,00€

Tender rack of lamb from controlled origin, sliced into cutlets, marinated in garlic and white wine, grilled to your liking and served with Port wine and mint sauce.

Black pork secreto skewer 25,00€

Tender and succulent black pork secreto, grilled to perfection with a subtle smoky note that enhances its natural flavour.

Tomahawk steak (2 pax.) 60,00€

Premium beef tomahawk, an impressive long bone cut that enhances the flavour and succulence of the meat, grilled to your preference.

Grilled picanha with pineapple 29,00€

Succulent picanha, carefully selected for its tenderness and marbling, grilled to perfection and served with grilled pineapple.

Flank Steak 29,00€

A rich and succulent cut, grilled to perfection and served in thin slices to maximise tenderness, accompanied by homemade chimichurri.

Mixed meat board (2 pax.) 55,00€

A selection of grilled meats, carefully prepared for sharing, bringing together different cuts and charcoal grilled flavours in a generous and convivial experience.

Mixed meat board (4 pax.) 110,00€

A generous selection of grilled meats for sharing, ideal for groups, with different cuts prepared over charcoal and served at the centre of the table.

Side dishes

All meats served on the board are accompanied by white rice, black beans, potato wedges and green salad.



*Food Allergies?
Please check here,
before ordering.*

Carne

Espetada de novilho 35,00€

Espetada de novilho, preparada com cubos tenros de carne cuidadosamente selecionada e grelhada na brasa para intensificar o seu sabor natural.

Na Tábua

Carré de porco preto 25,00€

Suculento carré de porco preto, marinado em alho e vinho branco, grelhado no ponto e servido com molho chimichurri.

Lombo de novilho 30,00€

Lombo de novilho grelhado e finalizado com manteiga, alho e tomilho, servido com um aveludado molho de natas e pimenta verde.

Costeletas de borrego 35,00€

Tenro carré de borrego de origem controlada, fatiado em costeletas, marinado em alho e vinho branco, grelhado a gosto e servido com molho de vinho do Porto e hortelã.

Espetada de lagartinhos de porco preto 25,00€

Lagartinhos de porco preto grelhados no ponto, suculentos e macios, com um ligeiro toque fumado da grelha que realça o seu sabor natural.

Tomahawk (2 pax.) 60,00€

Tomahawk de novilho premium, um corte imponente com osso longo que intensifica o sabor e a suculência da carne, grelhado no ponto desejado.

Picanha grelhada com abacaxi 26,00€

Suculenta picanha grelhada no ponto, cuidadosamente selecionada pela sua maciez e marmoreio, servida com abacaxi grelhado.

Fraldinha 29,00€

Um corte saboroso e suculento, grelhado na perfeição e servido em fatias finas para maximizar a ternura, acompanhado por chimichurri caseiro.

Tábua mista (2 pax.) 55,00€

Seleção de carnes grelhadas, cuidadosamente preparada para partilhar, reunindo diferentes cortes e sabores da brasa numa experiência generosa e convivial.

Tábua mista (4 pax.) 110,00€

Seleção generosa de carnes grelhadas para partilhar, ideal para grupos, com diferentes cortes preparados na brasa e servidos ao centro da mesa.

Acompanhamentos

Todas as carnes servidas na tábua são acompanhadas por arroz branco, feijão preto, batata wedges e salada verde.



*Alergias Alimentares?
Antes de pedir, verifique aqui.*