

chou

MEZZE

Pequenas porções para partilhar no meio da mesa. *(trazem pickles feitos por nós, salada de ervas frescas & azeitonas marinadas)*

Pães feitos hoje mesmo, dukkah, azeite brasileiro da Serra da Mantiqueira & manteiga fermentada	\$23.
Mandioca grelhada na chapa à carvão com manteiga queimada & manjerona	\$18.
Linguicinhas de porco feita por nós com erva doce, laban & conserva de limão	\$29.
Abobrinhas italianas, laranja Bahia, queijo feta, azedinha, ricota caseira & sementes de abóbora	\$24.
Lulinhas frescas na chapa com aioli	\$45.
Doces cebolas assadas com creme fresco & queijo zola azul	\$29.
Berinjelas queimadas no fogo, cremosas e perfumadas, com burrata & confit de limão	\$25.
Ultra-cremosa mozzarella de búfala com uma salsa rústica de limão, alho & anchovas	\$37.
Polenta dourada na grelha com ricota feita por nós & tapenade de azeitonas marroquinas	\$23.
Crudo de peixe do dia com dill, semente de coentro, rabanete e maracujá, super fresco & límpido	\$30.
Cenouras jovens queimadas com <i>vinaigrette</i> de alcaparra, dill & hortelã	\$22.
Risoni cremoso com hortelã fresca & nozes pecans	\$20.
Batata doce assada na brasa com manteiga, untuosa & reconfortante	\$18.
Salada verde com brotos e ervas, mel & limão	\$15.

DA GRELHA

nossa grelha à carvão & lenha

Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, suculenta & gratificante	\$70.
Miolo de contrafilé Argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	\$69.
Kebabs de peixe fresco do dia, marinados com cúrcuma, coentro, dill & cominho, servido com harissa	\$65.
Polvo fresco na chapa com páprica espanhola & limão siciliano	\$115.
Coxa e sobrecoxa <i>alla diavola</i> , desossada e grelhada com muuuita pimenta do reino & limão	\$46.

DA COZINHA

Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	\$52.
Tagliatelle fresco com abobrinha grelhada, ricota feita por nós, rúcula & tapenade	\$51.
Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjeriço, dukkah & ricota feita por nós	\$45.

Privilegiamos produtores artesanais e orgânicos, sempre que possível. Alguns dos nossos produtos são provenientes da pesca e agricultura familiar.

Taxa de serviço 12%.

chou

SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	\$24.	Mousse de chocolate, <i>crème anglaise</i> com baunilha verdadeira & praliné de avelã	\$27.
Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	\$24.	Cookie apocalipse: um decadente cookie com chocolate da Maria Brigadeiro, sorvete de baunilha da Polinésia & calda de chocolate com uma gota de café, para comer como se não houvesse amanhã	\$28.
Passion sundae: sorvete de baunilha verdadeira, creme batido, curd de maracujá & crocante de gergelim	\$27.	Fruta do dia	\$9.

VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

LA GOUYATE 2016	CH. Barouillet, França	Taça 40ml \$25. (garrafa \$160.)
PORTO TAYLOR'S TAWNY 10 anos	Taylor's, Portugal	\$20.
POIRE WILLIAMS	G. E. Massenez, França	\$17.
LIMONCELLO	Feito por nós	\$15.
AMARETTO DISARONNO	Ilva Saronno, Itália	\$16.
BAILEYS	R&A Bailey, Irlanda	\$16.
COGNAC HENESSY VSOP	Hennessy, França	\$29.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	Nevada, Estados Unidos	\$16.
GRAND MARNIER	Marnier-Lapostole, França	\$17.
G. BYASS SOLERA 1847 JEREZ CREAM	Jerez, Espanha	\$17.