

RIB

BEEF & WINE



Gazpacho 7

sopa fria de tomate, croutons e orégãos

Coração de burrata 16

tomate verde, figos frescos e pesto

Falafel 10

hummus de grão, iogurte e hortelã

Croquetes de carne 12

molho de cebola fumada (uni. extra 3)

Carpaccio de novilho 18

chicória, azeite parmesão e pinhões tostados

Steak tartare 19

o clássico do lombo, cortado à faca

Polvo confit 17

romesco, batata com paprika fumada e cebolinho

Amêijoas à Bulhao Pato 20

coentros e pão de alho

Camarão 22

salteado em citronela, lima e Brandy

Pão, tostas, manteiga artesanal, azeite extra virgem, tapenade 4 (por pessoa)

MEAT YOUR TARGET

Entrecôte sem osso 200gr

ligeiramente marmoreado, suculento e de textura macia

Lombo novilho 200gr

a mais nobre e tenra das secções, sabor equilibrado e textura perfeita

Entrecôte maturado 250gr

corte clássico com ligeira maturação, que lhe confere sabor rico e pronunciado

Chateaubriand 400gr

secção premium do lombo, sabor elegante e sofisticado

RiBeye steak 500gr

Corte clássico, bom marmoreado, suculento, que confere um sabor rico

25

30

35

52

55

T-Bone 700gr

duas peças num só corte, parte lombo e parte vazia, perfeito para partilhar

Tomahawk ribeye steak 1kg

corte diferenciado, com maturação que confere um sabor pronunciado e não muito intenso

Chuletón Premium 1kg

corte com maturação longa, confere sabor pronunciado

RIB BURGER

hambúrguer maturado 150gr
bacon, cheddar gratinado, alface romana, pickle e molho de cebola fumada

68

80

90

20

SIGNATURE CUT

Ribeye Wagyu A5 - JAPÃO 200gr

Corte nobre, intensamente marmoreado, maciez incomparável e sabor único

135

MOLHOS

BEARNÊS | AIOLI | BBQ RIB | PIMENTAS

THE COOL ALTERNATIVES

Clássica Salada Caesar, alface romana,

anchovas, croutons e parmesão

12

Fish & Chips, bacalhau fresco,

batata wedge com paprika fumada e tártaro

15

Noodles, tofu fumado, pimentos, pak choi,

cebola roxa, rebentos de soja e molho Asiático

14

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas

5

Batata frita, pecorino e maionese trufada

7

Arroz de tomate, pimentos e coentros

7

Legumes Asiáticos, lima e cebote

8

Salada de tomate RIB

tomate, pepino, cebola roxa, croutons e orégãos

6



Mousse de chocolate, avelã, azeite e flor de sal

7

Tarte de limão merengada

8

Pavlova de frutos vermelhos, sorbet de framboesa e lima

9

Crème brûlée de maracujá

6

Gelados & Sorbets, cada bola

4

Produtos alergénios ou intolerantes - por favor solicitar informação adicional

Sugestão de gratificação incluída na conta - 10%

Preço em euros, IVA à taxa em vigor

RIB

BEEF & WINE



Gazpacho 7

tomato cold soup,
croutons and oregano

Stracciatella 16

green tomato, fresh figs and pesto

Falafel 10

hummus, yogurt and mint

Meat croquettes 12

with smoked onion sauce (extra unit 3)

Beef carpaccio 18

olive oil, chicory, parmesan
and pine nuts

Steak tartare 19

the classic, Knife-cut

Octopus 17

romesco, smoked paprika
potatoes and chives

"Bulhão Pato" Clams 20

coriander, and garlic bread

Prawns 22

sautéed in citronella, lime and Brandy

Regional bread, toasts, olive oil, homemade butter and olive pate 4 (per person)

MEAT YOUR TARGET

Entrecôte 200gr

slightly marbling, succulent
and perfect texture

Loin 200gr

the most noble and tender cut,
balanced taste and perfect texture

Dry aged Entrecôte 250gr

classic cut, with maturation that gives
a pronounced flavor

Chateaubriand 400gr

premium loin, elegant and sophisticated flavor

RiBeye steak 500gr

classic cut, abundant marbling, juicy,
with a great dept of taste

25

30

35

52

55

T-Bone 700gr

two pieces in one cut, half loin
and half sirloin, perfect to share

Tomahawk ribeye steak 1kg

distinguished cut, with maturation
that gives a pronounced flavor, not very intense

Chuletón Premium 1kg

classic cut with long maturation,
intense flavor, perfect to share

RIB BURGER

dry aged burger 150gr
bacon, melted cheddar, romain lettuce,
pickle and smoked onion sauce

68

80

90

20

SIGNATURE CUT

Ribeye Wagyu A5 - JAPAN 200gr

Noble cut, exceptional marbling,
and tenderness, a unique flavor

135

SAUCES

BEARNAISE | AIOLI | BBQ RIB | PEPPERS

THE COOL ALTERNATIVES

Salada Caesar, anchovies, romain lettuce
parmesan and croutons

12

Fish & Chips, fresh codfish, potato wedges
with smoked paprika and tartar sauce

15

Noodles, smoked tofu, peppers, pak choi,
red onion, soybean and Asian sauce

14

SIDE DISHES

French fries, with fine herbs

5

French fries, pecorino and truffle mayo

7

Tomato rice, peppers and coriander

7

Asian vegetables, lime and chives

8

Tomato RIB salad

6

tomato, cucumber, red onion, croutons and oregano



Chocolate mousse, hazelnut, olive oil and "fleur de sel"

7

Lemon meringue pie

8

Red berries Pavlova, raspberry ice cream and lime

9

Passion fruit Crème brûlée

6

Ice cream & Sorbets, each scoop

4

Allergy products or intolerance - please request additional information

Suggested service charge included on the bill - 10%

Price in euros, VAT included