

# RIB

BEEF & WINE

## TO START

<b>Ajoblanco</b> , uva verde e amêndoa torrada	8
<b>Couve-flor grelhada</b> , romesco, crumble de pistachio e romã	14
<b>Burrata</b> , tomate coração de boi e balsâmico	16
<b>Camarão frito</b> , pickle de malagueta e Brandy	22
<b>Vieira braseada</b> , kale crocante e pancetta	25
<b>Caviar Oscietra 30gr</b> , blinis e crème fraîche	95
<b>Croquetes de carne</b> e molho de mostarda e mel (2 unidades)	7
<b>Carpaccio de novilho</b> , parmesão, pinhões e maionese fumada	19
<b>Steak tartare</b> , o clássico do lombo, cortado à faca	23

Pão, tostas, manteiga artesanal, azeite extra virgem, tapenade 5 (por pessoa)

## MEAT YOUR TARGET

<b>Lombo novilho 200gr</b> a mais nobre e tenra das secções, sabor equilibrado e textura perfeita	30	<b>T-Bone 700gr</b> duas peças num só corte, parte lombo e parte vazia, perfeito para partilhar	75
<b>Entrecôte maturado 250gr</b> corte clássico com ligeira maturação, que lhe confere sabor rico e pronunciado	36	<b>Chuletón 1Kg</b> corte com maturação longa, confere sabor pronunciado	120
<b>Chateaubriand 400gr</b> secção premium do lombo, sabor elegante e sofisticado	58		
<b>RIBeye 500gr</b> corte clássico, bom marmoreado, suculento, que lhe confere um sabor rico	65	<b>SIGNATURE CUT</b> <b>RIBeye Wagyu A5 - Japão 200gr</b> corte nobre, intensamente marmoreado, maciez incomparável e sabor único	135

## MOLHOS

BEARNÊS | CHIMICHURRI | MARRARE | PIMENTAS

## THE COOL ALTERNATIVES

<b>Gnocchi à Napolitana</b> , mozzarella e pesto	20
<b>Medalhão de lagosta</b> , malagueta, lima e batatas fritas com ervas finas	62

## ACOMPANHAMENTOS

<b>Batata frita</b> com ervas finas	7
<b>Batata frita</b> , pecorino e maionese de trufa	10
<b>Risotto de pleurotus</b> , tomilho e parmesão	9
<b>Legumes assados e avelã</b>	10
<b>Salada verde</b> , pepino e cebola	7



<b>Mousse de chocolate</b> com flor de sal	9
<b>Pavlova de morangos e lima</b> (2pax)	13
<b>Cheesecake de pistachio</b> e sorbet de framboesa	9
<b>Cookie quente</b> com gelado de baunilha (2pax)	14
<b>Tábua de queijos "Ortodoxo"</b>	21
<b>Gelados &amp; Sorbets</b> , cada bola	5

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

## TO START

<b>Ajoblanco</b> , green grapes and toasted almonds	8
<b>Grilled cauliflower</b> , romesco sauce, pistachio crumble and pomegranate	14
<b>Burrata</b> , oxheart tomato and balsamic	16
<b>Sautéed prawns</b> , chilli pepper pickle and brandy	22
<b>Seared scallops</b> , crispy kale and smoked pancetta	25
<b>Oscietra Caviar 30gr</b> , blinis e crème fraiche	95
<b>Meat croquettes</b> , with honey and mustard sauce (2 unidades)	7
<b>Beef carpaccio</b> , parmesan, pine nuts and smoked mayonnaise	19
<b>Steak tartare</b> , the classic knife-cut	23

Regional bread, toasts, olive oil, homemade butter and olive pate 5 (per person)

## MEAT YOUR TARGET

<b>Loin 200gr</b> the most noble and tender cut, Balanced taste and perfect texture	30	<b>T-Bone 700/800gr</b> two pieces in one cut, half loin and hlf sirloin, perfect to share	75
<b>Dry aged Entrecôte 250gr</b> classic cut, with maturation that gives a pronounced flavor	36	<b>Chuletón 1Kg</b> classic cut with long maturation, intense flavor, perfect to share	120
<b>Chateaubriand 400gr</b> premium loin, elegante and sophisticated flavor	58		
<b>RIBeye 500gr</b> classic cut, abundant marbling, juicy, with great dept of taste	65	<b>SIGNATURE CUT</b> <b>RIBeye Wagyu A5 - Japão 200gr</b> noble cut, exceptional marbling, and tenderness, a unique flavor	135

## SAUCES

BEARNAISE | CHIMICHURRI | MARRARE | PEPPER

## THE COOL ALTERNATIVES

<b>Gnocchi alla Napoletana</b> mozzarella and pesto	20
<b>Lobster tail</b> lime and french fries with fine herbs	62

## SIDE DISHES

<b>French fries</b> , with fine herbs	7
<b>French fries</b> , pecorino and truffle mayo	10
<b>Pleurotus risotto</b> , and parmesan P.D.O	9
<b>Roasted vegetables</b> with hazelnuts	10
<b>Green salad</b> , cucumber and onion	7



<b>Chocolate mousse</b> with fleur de sel	9
<b>Strawberry and lime pavlova</b> (2 pax)	13
<b>Pistachio cheesecake</b> and raspberry sorbet	9
<b>Skillet Cookie</b> with vanilla ice cream (2pax)	14
<b>"Ortodoxo" Cheese board</b>	21
<b>Ice cream &amp; Sorbets</b> , each scoop	5

Allergy products or intolerance - please request additional information

Suggested service charge included on the bill - 10%

Price in euros, VAT included