



BEEF & WINE



Creme de alho francês 7

shimenji, cebolinho
e amêndoa torrada

Clássica Salada Caesar 12

alface romana, parmesão e croutons

Couve-flor grelhada 14

romesco, crumble de pistáchio e romã



Croquetes de carne 12

molho de cebola fumada (uni. extra 3)

Carpaccio de novilho 18

chicória, maionese fumada, parmesão
e pinhões tostados

Escalope de foie gras 25

pêra Rocha, pimenta rosa
e Moscatel Rôxo



Vieira braseada 22

kale crocante, pancetta fumada
e velouté de Alvarinho

Lagosta confit 25

puré de aipo, espargos verdes,
chicória, e vinagrete de trufa

Caviar Oscietra 30gr 90

blinis, crème fraîche e cebolinho

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

MEAT YOUR TARGET

Entrecôte sem osso 200gr

sabor equilibrado, suculento e de textura macia

25

Lombonovilho 200gr

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

30

Entrecôte maturado 250gr

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

35

Chateaubriand 400gr

secção premium do lombo, sabor
elegante e sofisticado

52

RIBeye steak 500gr

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

55

T-Bone 700gr

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

68

Tomahawk Ribeye steak 1kg

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

80

Chuletón Premium 1kg

corte com maturação longa,
confere sabor pronunciado

90

RIB BURGER

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

20

SIGNATURE CUT

RIBeye Wagyu A5 - JAPÃO 200 gr

Corte nobre, intensamente marmoreado,
maciez incomparável e sabor único

135

MOLHOS

BEARNÊS | AIOLI | BBQ RIB | PIMENTAS

THE COOL ALTERNATIVES

Gnocchi à Napolitana,

mozzarella e pesto

18

Medalhão de lagosta, malagueta,

lima e batatas fritas com ervas finas

62

Steak tartare, o clássico do lombo, cortado à faca 19

acrescente 5gr de caviar Oscietra

+6

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas

5

Batata frita, pecorino e maionese de trufa

7

Risotto de pleurotus, e parmesão D.O.P

8

Espargos assados, couve-flor e avelã

12

Salada verde RIB, pepino e cebola

6



Crème brûlée de alfazema

6

Flan de abóbora assada, especiarias e tuile de canela

7

Crunchie, chocolate crocante, creme queijo e doce de leite

8

Cheesecake Basco de chocolate, e gelado de café

9

Tábua de queijos "Ortodoxo"

18

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



Creamy leek soup 7
shimenji, chives
and roasted almond

Classic Caesar salad 12
romain lettuce, parmesan and croutons

Grilled cauliflower 14
romesco sauce, pistachio crumble
and pomegranate



Meat croquettes 12
with smoked onion sauce (extra unit 3)

Beef carpaccio 18
chicory, smoked mayo,
parmesan and pine nuts

Seared foie gras 25
pear, pink pepper
and Moscatel Rôxo



Seared scallops 22
crispy kale, smoked pancetta
and Alvarinho velouté

Confit lobster 25
celery purée, green asparagus,
chicory, and truffle vinaigrette

Oscietra Caviar 30gr 90
blinis, crème fraîche and chives

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

MEAT YOUR TARGET

Entrecôte 200gr
balanced taste, succulent and tender texture

25

Loin 200gr
the most noble and tender cut,
balanced taste and perfect texture

30

Dry aged Entrecôte 250gr
classic cut, with maturation that gives
a pronounced flavor

35

Chateaubriand 400gr
premium loin, elegant and sophisticated flavor

52

RIBeye steak 500gr
classic cut, abundant marbling, juicy,
with a great dept of taste

55

SIGNATURE CUT

RIBeye Wagyu A5 - JAPAN 200 gr
noble cut, exceptional marbling,
and tenderness, a unique flavor

135

T-Bone 700gr
two pieces in one cut, half loin
and half sirloin, perfect to share

68

Tomahawk ribeye steak 1kg
distinguished cut, with maturation
that gives a pronounced flavor, not very intense

80

Chuletón Premium 1kg
classic cut with long maturation,
intense flavor, perfect to share

90

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

20

SAUCES

BEARNAISE | AIOLI | BBQ RIB | PEPPER

THE COOL ALTERNATIVES

Gnocchi alla Napoletana,
mozzarella and pesto

18

Lobster tail, chilli pepper,
lime and french fries with fine herbs

62

Steak tartare, the classic, Knife-cut
add 5gr of Oscietra caviar

19

+6

SIDE DISHES

French fries, with fine herbs

5

French fries, pecorino and truffle mayo

7

Pleurotus risotto, and parmesan P.D.O

8

Roasted asparagus, cauliflower and hazelnut

12

Green RIB salad, cucumber and onion

6



Velvet lavender Crème brûlée

6

Roasted pumpkin flan, spiced cream and cinnamon tuile

7

Crunchie, chocolate, cream cheese and dulce de leche

8

Chocolate Basque cheesecake, and coffee ice cream

9

"Ortodoxo" Cheese board

18

Ice cream & Sorbets, each scoop

4