

SPECIAL EVENTS
GROUPS 2019



SOUTH AMERICAN GRILL

Discover our contemporary restaurant set in the heart of the Golden triangle. Where you will enjoy a contagious South American experience, sample our wonderful grass fed and finished Beef, and relax with one of our signature cocktails.

Savor our unique flavours, created with the use of our custom built Uruguayan grill, better known as the 'Parrilla'. Fabulous moments and memories are waiting for you at Parrilla Natural.

Descubra o nosso restaurante contemporâneo no coração do triângulo dourado. Onde você vai desfrutar de uma experiência contagiante de América do Sul e provar nossa maravilhosas grama alimentada e acabada de carne e opções naturais e orgânicas.

Saboreie os sabores únicos, criados com o uso de nossa churrasqueira uruguaia construída a medida, mais conhecida como a Parrilla. Momentos fabulosos e memórias estão esperando por você na Parrilla Natural.

parrillanatural.com | T. 289 350 040



PACKS FOOD MENU

*Price per person

GAUCHO MENU € 52

FRIENDS SHARING
TABLE € 58

CHICO MENU € 68

PARRILLA 2019 BY ELISIO
BERNARDES € 72



PACKS DRINKS MENU

*Price per person

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water

BASIC € 21

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water | 1 Beer | 1 Cocktail

PREMIUM € 25

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water | 2 Large Beers
2 Cocktails |

EXCLUSIVE € 35

Quality & Style with a South American Touch.
Parrilla Natural offers a truly memorable dining experience.

Set in breath-taking mature gardens, the large deck offers magical grace, with dinner under the stars and in the glow of our famed Pine tree.

Let us take care of you and your guests at Parrilla Natural.

Qualidade e estilo com um toque Sul Americano

O restaurante Parrilla Natural foi criado para oferecer a todos os seus clientes uma experiência diferente e mágica num cenário encantador, situado no coração do Algarve.

Os nossos cocktails frescos e naturais são uma das nossas especialidades, juntamente à nossa técnica para grelhados, a nossa "Parrilla".

Deixe-nos cuidar de você e seus convidados na Parrilla Natural.



PARRILLA NATURAL



THE LAKE at Parrilla Natural

VIP AREA for Groups



Covered

STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Cheese, onion and herb empanadas, served with salad & vinaigrette
Empanadas de queijo, cebola e ervas, servido com salada & vinagrete de mel

Beef carpaccio, finished with parmesan foam & olive oil powder
Carpaccio de carne, espuma de parmesão, pó de azeite & flor de sal

Chicken liver terrine, mille feuille of pear & portuguese liqueur sauce
Terrina de fígado de aves, mil folhas de pêra & molho de Ginga de Óbidos

Cured mackerel, roasted tomato gazpacho & coriander pesto
Cura de cavala, gaspacho de tomate assado & pesto rico de coentros

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Beef Wellington, served with a bourguignon sauce Bife Wellington e molho bourguignon

Grilled chicken breast, served with a truffle infused butter Peito de frango grelhado com manteiga de trufa

Confit of cod, served with a fennel Vichyssoise Bacalhau confitado e Vichicoyse de funcho

Soft taco filled with red cabbage & onions Taco de grão de bico recheado com couve roxa & cebola

SAUCES MOLHOS

Chimmichurri, mushroom & bearnaise
Chimmichurri, cogumelos & bearnaise

SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Potato fries, spinach gratin, mac & cheese with truffle, tomato and onion salad with walnut pesto
Batata frita, mac & chesse trufado, salada de tomate e cebola com pesto rico de noz

DESSERT SOBREMESA

Apple tart, served with a cinnamon brûlée
Tarte foja de maçã, servido com brûlée de canela

Coconut cannelloni, filled with ricotta & red fruits
Canelonni de coco, recheado com ricotta de frutos vermelhos

Chocolate & toffee parfait
Parfait de chocolate & caramelo

Coffee & petit fours - Café e petit fours

Couvert

CANAPÉS

To share - Para partilhar

Smoked salmon blini
Blini de salmão curado

Goats cheese tempura, with honey
Tempura de queijo de cabra com mel

Black pudding & caramelised apple croquette
Croquete de morcela & maçã caramelizada

Chicken liver toasts
Tosta de pão de soda & mousse de figado de aves

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

To share - Para partilhar

Mixed grill - Sirloin 227g, lamb chump, fillet steak 150g, mixed sausage & chicken breast
Braseiro - Vazia 227g, lombinho de borrego, bife do lombo 150g, salsichas & peito de frango

SAUCES MOLHOS

Peppercorn, chimichurri, bearnaise
Molho pimenta, chimichurri, bearnaise

SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Potato fries, potato gratin, spinach gratin, coleslaw with mint and apple,
roasted potato & onion caramelized with Port
Batatas fritas, batata gratinada, espinafre gartinado, couve roxa com menta e maçã,
batatas assadas & cebolas caramelizadas com Porto

DESSERTS SOBREMESAS

To share - Para partilhar

Banoffee mille floures
Mil folhas banoffee, camadas sablê, doce de leite & banana, com chiboust de chocolate

Brownie bounties
Brownie bounties

Strawberry cheesecake, icy strawberry sponge & strawberry confit
Cheesecake de morango, esponja gelada de morango & morango confit

Coffee & petit fours - Cafés & petit fours

STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Oven melted italian provolone cheese, oregano, cherry tomato & pesto
Queijo provolone derretido, orégãos, tomate cherry & pesto

Oxtail croquettes, served with toasted hazelnuts & truffled potato foam
Croquetes de rabo de boi, avelãs tostadas & espuma de batata trufada

Tempura prawns, served with almonds & sweet chilli sauce
Tempura de camarão, sweet chilli & amêndoa tostada

Asian salmon, served with samphire, coriander & lemon curd
Salmão em cura asiática, curd de limão, salada de coentros & salicornia

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

200g fillet steak, served with a dried fruit & rosemary crust and pepper sauce
Bife do lombo 200g servido com crosta de frutos secos & alecrim, com molho de pimenta

Grilled sea bass supreme, served with sautéed vegetables & soy
Supremo de robalo grelhado, servido com legumes salteados com soja

Grilled chicken breast, served with a truffle infused butter
Peito de frango grelhado com manteiga de trufa

Pappardelle served with mushrooms, thyme & parmesan
Papardelle com cogumelos, parmesão & tomilho

SAUCES MOLHOS

Mushroom, chimichurri, bearnaise
Molho de cogumelos, chimichurri, bearnaise

SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Croquette potatoes, broccoli sautéed with garlic, thyme & lemon glazed carrots, potato gratin
Batata croquete, brócolos salteados com alho, cenouras glazeadas tomilho & raspa de limão, batata gratinada

DESSERTS SOBREMESAS

Your choice of - À sua escolha

Pavlova served with citrus textures
Pavlova de citrinos em texturas

Red berries, served with beetroot velvet & cream
Velvet de beterraba, servido com creme & frutos vermelhos

Chocolate tart
Tarte de chocolate do 8 ao 80 (chocolate branco & chocolate 70%)

TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO

Max. 15 pax

MOMENT 1 - MOMENTO 1

Tuna tartare, served with passion fruit & wakame seaweed
Tártaro de atum, maracujá & alga wakame

MOMENT 2 - MOMENTO 2

Cured mackerel, served with samphire & lemon curd
Cura de cavala, curd de limão & salicornia

MOMENT 3 - MOMENTO 3

Presunto of lamb, pomegranate vinaigrette & halzelnuts
Presunto de borrego, vinagrete de romã & avelãs

MOMENT 4 - MOMENTO 4

150g fillet steak, served with a bone marrow sauce & celery puree
Bife do lombo 150g, servido com molho tûtano & puré de aipo tostado

MOMENT 5 - MOMENTO 5

Lemons Citrinos

MOMENT 6 - MOMENTO 6

Pressed pork belly, shiitake & truffle oil
Barriga de leitão prensada, shiitake & trufa

MOMENT 7 - MOMENTO 7

American style cheesecake, goiaba & biscuit ice cream
Cheesecake estilo americano, goiaba & gelado de bolacha

Coffee & petit fours Café e petit fours

Minimum of 12 persons, excluding Parrilla 2019 by Elisio Bernardes
Mínimo de 12 pessoas, excluindo Parrilla 2019 by Elisio Bernardes

If number increases or decreases the final price will be adjusted accordingly.
Please always confirm the final number of guests in advance with the reservations team.

Caso acrescentar ou reduzir o número de pessoas, o preço final será reajustado em conformidade. Por favor informar a nossa equipa de reservas o número final de pessoas com antecedência.

30% Deposit is required to confirm your booking
30% de Depósito será pedido para confirmar a sua reserva

10% Gratuity charge to be agreed on confirmation
10% de gratificação será concordada quando efectuar a reserva

All prices include VAT
Os preços incluem o IVA

CONTACTS CONTACTOS

PARRILLA NATURAL RESTAURANT

GPS 37.071175, -8.048094
EM 527 - Encosta do Lobo | Almandil
Golden Triangle - Algarve | Portugal



EM 527, Encosta do Lobo
8135-855 Almandil



info@parrillanatural.com



(+351) 289 350 040



www.parrillanatural.com

Natural
GROUP
