

# FESTIVE

## Special Set Menu

# 29€

3 COURSES + DRINKS

|||||  
PARRILLA  
NATURAL  
|||||

### STARTERS ENTRADAS

to share | para partilhar

TRADITIONAL BEEF OR CHEESE EMPANADAS WITH ONION CHUTNEY  
EMPANADAS TRADICIONAIS DE CARNE OU QUEIJO

BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN & OLIVE TEXTURES  
CARPACCIO DE CARNE COM PARMESÃO & TEXTURAS DE AZEITE

CHICKEN LIVER PATÉ WITH MUSCATEL JELLY & FOCACCIA THINS  
PATÉ DE FÍGADO DE FRANGO COM GELÉIA DE MOSCATEL & PÃO FOCACCIA

### MAINS PRATO PRINCIPAL

to share | para partilhar

BRASERO MIX GRILL  
RIB-EYE, FILLET & CHICKEN

BRASERO MISTO GRELHADO  
ACÉM, LOMBO & FRANGO

### SIDES ACOMPANHAMENTOS

to share | para partilhar

HAND CUT POTATO FRIES, HONEY GLAZED CARROTS  
& MIXED SALAD WITH BEETROOT AND ORANGE VINAIGRETTE  
BATATAS FRITAS CASEIRAS, CENOURAS GLAZEADAS  
& SALADA MISTA COM VINAGRETE DE BETERRABA E LARANJA

SAUCES: CHIMICHURRI, PEPPER & MUSHROOM SAUCE  
MOLHOS: CHIMICHURRI, PIMENTA & COGUMELOS

### DESSERT SOBREMESA

Your choice of | À sua escolha

LEMON MERINGUE PIE WITH BASIL & CITRUS SORBET  
TARTE MERENGUE DE LIMÃO COM SORBET CITRUS DE MANJERIÇÃO

GUAVA & CURED CHEESE PARFAIT  
PARFAIT DE GOIABA & QUEIJO CURADO

### BEVERAGES BEBIDAS

SANGRIA (WHITE, RED OR ROSE) STILL & SPARKLING WATER,  
COFFEE (NOT INCLUDING SPECIALITY COFFEES)  
SANGRIA (DE VINHO BRANCO, TINTO OU ROSE) ÁGUA COM GÁS E SEM GÁS,  
CAFÉ (NÃO ESTÁ INCLUÍDO CAFÉS ESPECIAIS)

MINIMUM OF 6 PEOPLE FOR THIS SPECIAL MENU, PLEASE REQUEST  
"FESTIVE GROUPS MENU" WHEN MAKING YOUR RESERVATION.  
THIS MENU IS ALSO AVAILABLE WITH OUR HOUSE WINES AT A COST OF 35€ PER PERSON  
MÍNIMO DE 6 PESSOAS PARA ESSE MENU ESPECIAL, POR FAVOR, SOLICITE A  
"EMENTA FESTIVA PARA GRUPOS" QUANDO FIZER SUA RESERVA. ESTE MENU TAMBÉM  
ESTÁ DISPONÍVEL COM OS NOSSOS VINHOS DA CASA POR 35€ POR PESSOA

# BOOKINGS 289 350 040