



SPECIAL EVENTS
GROUPS

PARRILLA
NATURAL

SOUTH AMERICAN GRILL

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.

parrillanatural.com | T. 289 350 040



PARRILLA NATURAL



THE TERRACE
at ParrillaNatural

VIP AREA for groups



PACKS DRINKS MENU

*Price per person

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

BASIC € 18

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

PREMIUM € 25

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water | 2 Large Beers or
2 Cocktails | Coffees & Teas

EXCLUSIVE € 35

Quality & Style with a South American Touch

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. Savour 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.

Qualidade e estilo com um toque Sul Americano

Descubra o nosso restaurante contemporâneo no coração do triângulo dourado. Onde você vai desfrutar de uma experiência contagiante da América do Sul e provar nossa maravilhosa 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.



PACKS FOOD MENU

*Price per person

GAUCHO MENU € 52

FRIENDS
SHARING TABLE €58

CHICO MENU € 68



Couvert

STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

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

Crispy fried calamari with tartare sauce
Aros de calamares fritos, com molho tártaro

Chicken liver paté with muscatel gel, apple purée & served with toasts
Paté de fígado de galinha, com geléia de moscatel, puré de maçã, servido com tostas

Grilled mixed chorizo sausage selection, with onion chutney & toasts
Salsichas mistas servidas com cebola caramelizada & tostas

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Beef Wellington, served with a bourguignon sauce - Bife Wellington, servido com molho bourguignon
Rib Eye Steak 227g- Acém 227g

Grilled chicken breast, served with a truffle infused butter - Peito de frango grelhado com manteiga de trufa
Prawn linguini, with coriander & garlic - Linguini com camarão, coentros & alho

Brown butter & pear risotto, with parmesan - Risotto de manteiga noisette, ervilhas & parmesão

SAUCES MOLHOS

Chimichurri, mushroom & bearnaise

Chimichurri, cogumelos & bearnaise

SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share | Para partilhar

Potato fries, spinach gratin, sautéed broccoli, tomato & onion salad
Batatas fritas, espinafre gratinado, brócolos salteados, salada de tomate & cebola

DESSERT SOBREMESA

Your choice of - À sua escolha

Apple crumble with vanilla ice cream
Crumble de maçã com gelado de baunilha

Passion fruit bomb, filled with passion fruit mousse & liquid centre, finished with mint ice & sesame crumble
Delícia de maracujá, recheada com mousse e líquido no centro de maracujá, servido com granizado de menta & crumble de sésamo

Double magnum- salted toffee, vanilla ice cream in a dark chocolate & hazelnut case
Double magnum - caramelo salgado, gelado de baunilha com cobertura de chocolate negro & avelã

Coffee & petit fours - Café e petit fours

Couvert

STARTERS ENTRADAS

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 paté with muscatel gel, apple purée & served with toasts
Paté de fígado de galinha, com geleia de moscatel, puré de maçã, servido com tostas

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, spinach gratin, coleslaw with mint & apple, honey glazed carrots & onions caramelized with Port
Batatas fritas, espinafre gratinado, couve roxa com menta & maçã, cenouras glaseadas, cebola caramelizada em Porto

DESSERT SOBREMESA

Your choice of - À sua escolha

Eton mess, red fruits, cream & meringue
Eton mess de frutos silvestres, chantilly & suspiros

Double magnum - salted toffee, vanilla ice cream in a dark chocolate & hazelnut case
Double magnum - caramelo salgado, gelado de baunilha com cobertura de chocolate negro & avelã

Dulce de Leche cheesecake, served with dark chocolate ice cream
Cheesecake de doce de leite, servido com gelado de chocolate negro

Coffee & petit fours - Café e petit fours

Couvert

STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Oven melted provolone cheese, oregano, cherry tomato & pesto

Queijo provolone derretido, oregãos, tomate cherry & pesto

Oxtail croquettes, served with toasted hazelnuts & truffle potato foam

Croquetes de rabo de boi, servido com avelãs tostadas & espuma de batata trufada

Tempura prawns, served with almonds & sweet chilli sauce

Tempura de camarão, servido com amêndoas & molho sweet chilli

Beef Empanadas, served with salad

Empanadas de carne, servidas com salada

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Pancetta wrapped fillet steak - Lombo de vitela enrolado em pancetta

Rib Eye Steak 300g Acém 300g

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

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

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

SAUCES MOLHOS

Chimichurri, mushroom & bearnaise

Chimichurri, cogumelos & bearnaise

SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share | Para partilhar

Potato fries, spinach gratin, broccoli sautéed with garlic & honey glazed carrots

Batatas fritas, espinafre gratinado, brócolos salteados com alho & cenouras glaseadas

DESSERT SOBREMESA

Your choice of - À sua escolha

Ferrero Rocher - Chocolate & roasted almond case, filled with chocolate mousse and praline

Ferrero Rocher - Mousse de chocolate recheado com praline, coberto com crocante de chocolate & amêndoa torrada

Passion fruit bomb, filled with passion fruit mousse & liquid centre, finished with mint ice & sesame crumble

Delícia de maracujá, recheada com mousse e líquido no centro de maracujá, servido com granizado de menta & crumble de sésamo

Dulce de Leche cheesecake, served with dark chocolate ice cream

Cheesecake de doce de leite, servido com gelado de chocolate negro

Coffee & petit fours - Café e petit fours

TERMS & CONDITIONS

Minimum of 12 persons *Mínimo de 12 pessoas*

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 (at least 1 week before the event)

*30% de Depósito será pedido para confirmar a sua reserva
(Transferência até 1 semana antes do evento)*

10% Gratuity charge to be agreed before confirmation

10% de gratificação será concordada antes de efectuar a reserva

All prices include VAT at Legal rate

Preços incluem o IVA a taxa legal em vigor

CONTACTS CONTACTOS

PARRILLA NATURAL RESTAURANT

GPS 37.071175, -8.048094

EM 527 - Encosta do Lobo | Almancil

Golden Triangle - Algarve | Portugal



EM 527, Encosta do Lobo
8135-855 Almancil



info@parrillanatural.com



(+351) 289 350 040



www.parrillanatural.com

Natural
GROUP