



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





THE TERRACE
at ParrillaNatural

VIP AREA for groups



PACKS DRINKS MENU

*Price per person

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

BASIC €30

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

PREMIUM € 42

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

EXCLUSIVE € 50

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 € 60

FRIENDS
SHARING TABLE € 65

CHICO MENU € 70



COUVERT

STARTERS **ENTRADAS**
TO SHARE - PARA PARTILHAR

CHEESE, ONION AND HERB EMPANADAS, SERVED WITH SALAD & HONEY DRESSING
EMPANADAS DE QUEIJO, CEBOLA E ERVAS, SERVIDAS COM SALADA & VINAGRETE DE MEL

HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES, WITH SPICY CHILLI MAYO
CROQUETES CASEIROS DE FRANGO, COM MAIONESE PICANTE DE LIMÃO

GRILLED MIXED CHORIZO SAUSAGE SELECTION, WITH ONION CHUTNEY & TOASTS
SALSICHAS MISTAS SERVIDAS COM CEBOLA CARAMELIZADA & TOASTAS

MAIN COURSE **PRATO PRINCIPAL**
YOUR CHOICE OF - À SUA ESCOLHA

RIB EYE STEAK 220G
ACÉM 220G

CHICKEN BREAST SERVED WITH HERB INFUSED BUTTER
PEITO DE FRANGO SERVIDO COM MANTEIGA DE ERVAS

SALMON FILLET WITH SAUTÉED VEGETABLE GARNISH
FILETE DE SALMÃO COM VEGETAIS SALTEADOS

COATS CHEESE RISOTTO, FINISHED WITH CARROTS, CARAMELIZED BUTTER, ROCKET & HONEY DRIZZLE
RISOTTO DE QUEIJO DE CARBURA, FINALIZADO CENOURAS, MANTEIGA CARAMELIZADA & RÚCULA & MEL

SAUCES **MOLHOS**

CHIMICHURRI, MUSHROOM & BEARNAISE | CHIMICHURRI, COCUMELLOS & 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 (V)
CRUMBLE DE MAÇA COM GELADO DE BAUNILHA

VANILLA ICE CREAM, SERVED WITH STRAWBERRIES AND HOT CHOCOLATE SAUCE (V)
GELADO DE BAUNILHA, SERVIDO COM MORANGOS E CALDA DE CHOCOLATE QUENTE

COFFEE & PETIT FOURS - CAFÉ E PETIT FOURS

COUVERT

STARTERS **ENTRADAS**
TO SHARE - PARA PARTILHAR

CRISPY TEMPURA PRAWNS, SERVED WITH SWEET CHILLI SAUCE
TEMPURA DE CAMARÃO SERVIDO COM MOLHO AGRIDOCE

CHEESE OR BEEF EMPANADAS, SERVED WITH SALAD
EMPANADA DE QUEIJO OU CARNE, SERVIDO COM SALADA

CAPRESE SALAD (V)
SALADA CAPRESE

MAIN COURSE **PRATO PRINCIPAL**
TO SHARE - PARA PARTILHAR

MIXED GRILL
SIRLOIN 300G, RIB-EYE 220G, FILLET STEAK 200G, MIXED SAUSAGE & CHICKEN BREAST

BRASEIRO
VAZIA 300G, ACÉM 220G, BIFE DO LOMBO 200G, SALSICHAS & PEITO DE FRANGO

CREAMY MUSHROOM AND TRUFFLE GNOCCHI, FINISHED WITH MICRO HERBS & PARMESAN
GNOCCHI CREMOSO DE COQUELOS E TRUFAS, FINALIZADO COM MICRO ERVAS E PARMESÃO

SAUCES **MOLHOS**
PEPPERCORN, CHIMICHURRI & BEARNAISE
MOLHO PIMENTA, CHIMICHURRI & BEARNAISE

SIDES **ACOMPANHAMENTOS**
TO SHARE | PARA PARTILHAR

POTATO FRIES, SPINACH GRATIN, HONEY GLAZED CARROTS & GARDEN PEAS
BATATAS FRITAS, ESPINAFRE GRATINADO, CENOURAS GLASEADAS & ERVILHAS

DESSERT **SOBREMESA**
YOUR CHOICE OF - À SUA ESCOLHA

ETON MESS, RED FRUITS, CREAM & MERINGUE (V)
ETON MESS DE FRUTOS SILVESTRES, CHANTILLY & SUSPIROS

DULCE DE LECHE CHEESECAKE, SERVED WITH DARK CHOCOLATE ICE CREAM (V)
CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE, SERVIDO COM GELADO DE CHOCOLATE NEGRO

VANILLA ICE CREAM, SERVED WITH STRAWBERRIES AND HOT CHOCOLATE SAUCE (V)
GELADO DE BAUNILHA, SERVIDO COM MORANGOS E CALDA DE CHOCOLATE QUENTE

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

CRISPY FRIED CALAMARI WITH TARTARE SAUCE
AROS DE CALAMARES FRITOS, COM MOLHO TARTARO

TEMPURA PRAWNS, SERVED WITH SWEET CHILLI SAUCE
TEMPURA DE CAMARÃO, SERVIDO COM MOLHO AGRIDOCE

BEEF EMPANADAS, SERVED WITH SALAD
EMPANADAS DE CARNE, SERVIDAS COM SALADA

MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL
YOUR CHOICE OF - À SUA ESCOLHA

FILLET STEAK 200G
BIFE DE LOMBO 200G

RIB EYE STEAK 220G
ACÉM 220G

CHICKEN BREAST
PEITO DE FRANGO

SALMON
SALMÃO

CREAMY MUSHROOM AND TRUFFLE GNOCCHI, FINISHED WITH MICRO HERBS & PARMESAN
GNOCCHI CREMOSO DE COQUELOS E TRUFAS, FINALIZADO COM MICRO ERVAS E PARMESÃO

SAUCES MOLHOS

CHIMICHURRI, MUSHROOM & BEARNAISE | CHIMICHURRI, COQUELOS & BEARNAISE

SIDES ACOMPANHAMENTOS
TO SHARE | PARA PARTILHAR

POTATO FRIES, SPINACH CRATIN, 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

ETON MESS, RED FRUITS, CREAM & MERINQUE (V)
ETON MESS DE FRUTOS SILVESTRES, CHANTILLY & SUSPIROS

SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM (V)
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO, SERVIDO COM CELADO DE BAUNILHA DE MADAGASCAR

DULCE DE LECHE CHEESECAKE, SERVED WITH DARK CHOCOLATE ICE CREAM (V)
CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE, SERVIDO COM CELADO 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.

250€ Deposit is required to confirm your booking (at least 1 week before the event)

*250€ 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