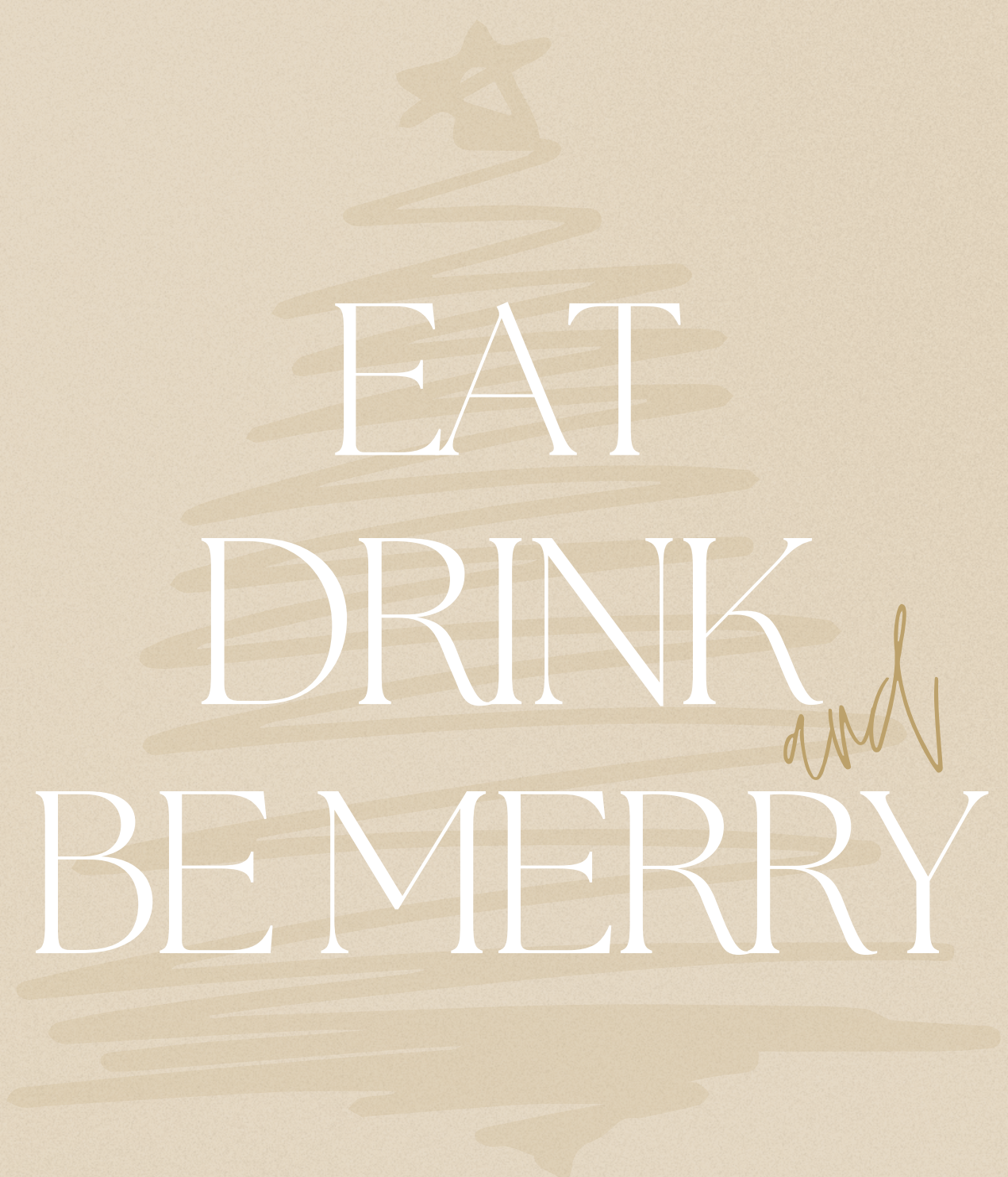




EAT DRINK and BE MERRY

PLEASE REQUEST "FESTIVE SEASON MENU GROUP" WHEN MAKING YOUR RESERVATION.
MINIMUM OF 8 PEOPLE FOR THIS SPECIAL MENU. RESERVATION SUBJECT TO AVAILABILITY.

*POR FAVOR, SOLICITE "MENU FESTIVO PARA GRUPOS" NO MOMENTO DA SUA RESERVA.
MÍNIMO DE 8 PESSOAS PARA ESTE MENU. RESERVA MEDIANTE DISPONIBILIDADE.*

#FEELINGFESTIVEATPARRILLA



MENU

MERRY & BRIGHT

35 euros

STARTERS | ENTRADAS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

COUVERT

URUGUAYAN EMPANADAS - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO
EMPANADAS URUGUAIAS- CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

BRASERO MIXED GRILL- BRASEIRO MISTO DA NOSSA GRELHA
SIRLOIN, RIB EYE & CHICKEN BREAST
VAZIA, ACÉM & PEITO DE FRANGO

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD
BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

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

DESSERTS | SOBREMESA

YOUR CHOISE - À SUA ESCOLHA

SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR

ORANGE CREME BRULÉÉ, SERVED WITH RED BERRIES & ORANGE CANDY
CREME BRULÉÉ DE LARANJA, SERVIDO COM FRUTOS VERMELHOS & REBUÇADO DE LARANJA

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLUÍDAS

HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKILING WATER(1/2 BOTTLE PP) & COFFEE
(SPECIALITY COFFEES NOT INCLUDED)

VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS (1/2 GARRAFA POR PESSOA) & CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLUÍDOS CAFÉS ESPECIAIS)

MENU

O HOLY NIGHT

55 euros

STARTERS | ENTRADAS

YOUR CHOICE - À SUA ESCOLHA

MIXED TEMPURA

PRAWN, CALAMARES & VEGETABLES

CAMARÃO, CALAMARES & VEGETAIS

URUGUAYAN EMPANADAS - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO

EMPANADAS URUGUAIAS- CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

CAPRESE SALAD

TOMATO, MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATO, TOASTED ALMONDS, ROCKET & PESTO

TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE SECO, AMÊNDOAS TORRADAS, RÚCULA & PESTO

PROVOLONE AL HORNO

OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATO & PESTO SERVED WITH CROSTINI

QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO, COM TOMATE, PESTO & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

FROM THE GRILL - DA NOSSA GRELHA

CHATEUBRIAND, SERVED SLICED WITH BERNAISE SAUCE

CHATEUBRIAND, SERVIDO FATIADO COM MOLHO BERNAISE

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD

BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

DESSERTS | SOBREMESA

YOUR CHOISE - À SUA ESCOLHA

SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

BROWNIE DE CARAMELO SALGADO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE
MADAGÁSCAR

PANACOTTA DE CÔCO

COCONUT PANNA COTTA, SEVERD WITH PASSION FRUIT & RUM COULI

PANACOTTA DE CÔCO, COM COULI DE MARACUJÁ & RUM

DUCLE DE LECHE CHEESECAKE

SERVED WITH DARK CHOCOLATE ICE CREAM

SERVIDO COM GELADO DE CHOCOLATE NEGRO

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLUÍDAS

HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKILING WATER(1/2 BOTTLE PP) & COFFEE (SPECIALITY
COFFEES NOT INCLUDED)

VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS (1/2 GARRAFA POR PESSOA) &
CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLUÍDOS CAFÉS ESPECIAIS)