

COUVERT 3.50€
por pessoa

V VEGETARIANO

MENU

ENTRADAS

↘ EMPANADAS 7.50€

2 Empanadas Uruguaias
CARNE
PORCO DESFIADO
QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

↘ GAMBAS A LA PLANCHA 22.50€

Gambas a la plancha flamejado com
cognac & coentros

↘ PATA NEGRA DE BOLOTA 18.00€

Paleta de pata negra de bolota com 24
meses de cura com pêra

↘ TARTAR DE CARNE 12.50€

Tártare de carne, chalotas, mostarda,
alcaparra, batata doce crocante,
gema de ovo & maionese de trufas

↘ CAMARONES TEMPURA 17.00€

Tempura de camarão servido com molho
agridoce

↘ GRILLED CHORIZOS 10.50€

Salsichas mistas servidas com cebola
caramelizada & tostas

↘ PROVOLONE AL HORNO (V) 9.50€

Queijo provolone derretido no forno com
tomate, pesto & oregãos

↘ PENSADO DE PORCO 10.50€

Barriga de porco prensada, puré de maçã,
chutney de repolho, torresmo & ceboleto

↘ CALAMARES ROMANA 9.50€

Calamares fritos com molho tártaro

↘ VIEIRAS 15.50€

Vieiras, com puré de couve-flor,
finalizado com bacon & ervas

↘ CROQUETA DE COLA DE VACA 9.00€

Croquete de rabo de boi, servido com
molho de mostarda

↘ SOPA DEL DIA (V) 5.00€

Sopa do dia

DA NOSSA GRELHA

↘ BIFE DE LOMO 200G 23.50€ 300G 32.50€

Bife de Lombo

↘ BIFE ANCHO 300G 23.50€

Acém

↘ BIFE ANGOSTO 227G 20.50€

Vazia

↘ CARRE DE CORDERO 26.50€

Carré de borrego

↘ LUBINA ASADA 29.00€

Filete de Robalo grelhado

↘ PECHUGA DE POLLO 16.00€

Peito de frango do campo grelhado servido
com manteiga de alho

↘ SURF´N´TURF +11.50€

Adicione gambas selvagens ao seu bife

↘ BRASERO PARA 2 41.50€

Mista de carne para 2 pessoas
Lombo 200g & Vazia 227g

↘ BRASERO PARA 3 61.50€

Mista de carne para 3 pessoas
Lombo 200 g, Vazia 227g & Acém 227g

↘ BURGER ´N GREENS 200G 21.00€

Hambúrger grelhado, com rúcula, cebola roxa
caramelizada, cogumelos salteados, parmesão,
& balsâmico, servido no prato, acompanhado
com batatas fritas

↘ PARRILLA BURGER 200G 22.00€

Hambúrger grelhado, com bacon, queijo cheddar
cebola caramelizada, servido com batatas fritas
caseira

DA NOSSA COZINHA

↘ LINGUINI 15.50€

Linguini de vegetais

↘ RISOTTO (V) 17.00€

Risotto de cogumelos Porcini

MOLHOS 2€ cada

CHIMICHURRI | PIMENTA | BBQ
COGUMELOS | VINHO TINTO

ACOMPANHAMENTOS (V)

FRITAS CASERAS 3.00€

Batatas fritas

PAPAS ASADAS 3.50€

Batatas assadas

PURÉ DE PAPAS 4.00€

Puré de batatas

MAC & CHEESE 4.50€

Massa com natas, queijo
& trufa

GRATEN DE PAPAS 4.00€

Batata gratinada

GRATIN DE ESPINACAS 4.00€

Espinafre gratinado

VEGETALES ASADOS 4.50€

Vegetais assados

VEGETALES AL VAPOR 4.50€

Vegetais ao vapor

BRÓCOLI CON AJO 3.50€

Brocólos salteados com alho

TOMATE E CEBOLLA 3.00€

Salada de tomate & cebola

CEBOLLA SALTEADAS 3.50€

Cebolas salteadas

ZANAHORIAS GLASEADAS 3.50€

Cenouras glazeadas

SETAS SALTEADAS 5.50€

Cogumelos salteados

JUDIAS VERDES 3.50€

Feijão verde salteado com alho

COMBO TRADICIONAL 9.50€

Espinafre gratinado, batatas
fritas & salada mista

COMBO RÚSTICO 9.00€

Puré de batata, cenouras
glazeadas & ervilhas

ENSALADA FAMILIAR 7.00€

Salada mista grande

SALADAS

CAPRESE DEL SUR (V) 9.50€ 15.50€

Tomate, mozzarella, tomate seco,
pinhões, rúcula & pesto

ENSALADA CÉSAR DE POLLO 12.00€ 19.00€

Salada caesar com peito de frango grelhado,
alface romaine, croutons de bacon, croutons
de pão, parmesão & ceboleto

ENSALADA DE CARNE URUGUAIA 12.50€ 19.50€

Salada com bife de lombo fatiado e salteado,
cebola roxa, tomate cereja, castanha de caju,
malagueta, molho teriyaki, molho de mostarda
e mel & ceboleto

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO 11.50€ 18.50€

Salmão fumado caseiro, rúcula, queijo creme,
aneto, pérolas de manga, caviar, laranja fatiada
& vinagrete de laranja

SOBREMESAS

CRUMBLE DE MANZANA 7.50€

Crumble de maçã, servido com
gelado de baunilha de Madagáscar

BROWNIE DE CARAMELO SALGADO 9.00€

Servido com gelado de baunilha
de Madagascar

CHOCOLATE TRUFFLES 5.50€

Trufas de Chocolate

GELADOS 3.00€

Baunilha de Madagascar | Chocolate Negro
Doce de Leite | Morango
Brownie de Caramelo Salgado

FRUTAS TROPICALES (V) 13.00€

Variedades de frutas da época

FERRERO ROCHER 9.00€

Esfera de chocolate e amêndoa torrada,
recheado com mousse de chocolate & praliné

DULCE DE LECHE CHEESECAKE 9.00€

Servido com gelado de chocolate negro

PAYLOVA DE MARACUYÁ 7.00€

Pavlova de maracujá, servida com mascarpone
& gelado de baunilha de Madagascar

SORBET (V) 3.00€

Limão & Menta | Maracujá | Frutos Vermelhos

CHEESE PLATTER (V) 16.00€

Variedades de queijos, servidos com
biscoitos & geleias caseiras

Prato Principal: Custo extra para partilhar por pessoa 5 €

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações (suporte papel/on-line). Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas, se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.



siga-nos



#parrillanatural

PARRILLA
NATURAL
SOUTH AMERICAN GRILL