

COUVERT 3.50€
por pessoa

V VEGETARIANO

MENU

ENTRADAS

- ↘ **EMPANADAS** 7.50€
2 Empanadas Uruguaias
CARNE
PORCO DESFIADO
QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS
- ↘ **CAMARONES TEMPURA** 17.00€
Tempura de camarão servido com molho agri-doce
- ↘ **CAPRESE DEL SUR (V)** 9.50€
Tomate, mozzarella & pesto
- ↘ **CHORIZOS** 10.50€
Salsichas mistas servidas com cebola caramelizada & tostas
- ↘ **CALAMARES ROMANA** 9.50€
Aros de calamares fritos com molho tártaro
- ↘ **PROVOLONE AL HORNO (V)** 9.50€
Queijo provolone derretido no forno com tomate, pesto & oregãos
- ↘ **PATA NEGRA DE BOLOTA** 18.00€
Paleta de pata negra de bolota, servido com pêra

DA NOSSA GRELHA

- ↘ **BIFE DE LOMO** Bife de Lombo 200G 23.50€
- ↘ **BIFE ANCHO** Acém 300G 23.50€
- ↘ **PECHUGA DE POLLO** 16.00€
Peito de frango do campo grelhado servido com manteiga de alho
- ↘ **LUBINA ASADA** 29.00€
Filete de Robalo grelhado
- ↘ **PARRILLA BURGER** 200G 22.00€
Hambúrger grelhado, com bacon, queijo cheddar, cebola roxa caramelizada, servido em pão caseiro, acompanhado com batatas fritas
- ↘ **BURGER 'N GREENS** 200G 21.00€
Hambúrger grelhado, com rúcula, cebola roxa caramelizada, cogumelos salteados, parmesão, & balsâmico, servido no prato, acompanhado com batatas fritas

DA NOSSA COZINHA

- ↘ **LINGUINI** 19.50€
Linguini com vegetais salteados

MOLHOS 2€ cada

CHIMICHURRI | PIMENTA | BBQ

ACOMPANHAMENTOS (V)

- FRITAS CASERAS** 3.00€
Batatas fritas
- GRATEN DE PAPAS** 4.00€
Batata gratinada
- GRATIN DE ESPINACAS** 4.00€
Espinafre gratinado
- VEGETALES ASADOS** 4.50€
Vegetais assados
- ENSALADA FAMILIAR** 7.00€
Salada mista grande
- ENSALADA PEQUEÑA** 3.50€
Salada mista pequena

SOBREMESA

- GELADOS** 3.00€
Baunilha de Madagascar
Chocolate Negro
- SORBET (V)** 3.00€
Limão
Maracujá & banana
Morango
- CRUMBLE DE MANZANA** 7.50€
Crumble de maçã servido com gelado de baunilha de Madagascar
- BROWNIE DE CAMELO SALGADO** 7.50€
Servido com gelado de baunilha de Madagascar

DO NOSSO BAR



ESCOLHA O SEU COCKTAIL FAVORITO DA NOSSA LISTA
ABAIXO OU VEJA NOSSO MENU DE BAR COMPLETO USANDO O QR CODE

PARRILLA NATURAL

Vodka, Sumo de Arando, Hortelã, Morango

MOJITO APASIONADO

Rum, Menta, Açúcar, Lima, Maracujá

MOJITO COCONUT & RASPBERRY

Rum de Côco, Menta, Lima, Framboesa

THE ATLANTIC MARGARITA

Tequila Patron Silver, Caracao Blue, Licor 43, Sumo Lima, Xarope Baunilha

KIR ROYAL

Champagne & Cassis Liqueur

NEGRONI TWIST

Gin Toranja, Martini Bitter, Vermouth de Vinho do Porto

EXOTIC 43

Rum Branco, Licor 43, Framboesa, Maracujá, Xarope Baunilha

PASSION FRUIT MARTINI

Gin, Triple-Seco, Lima, Maracujá.

FRENCH MARTINI

Vodka, Licor Chambord, Sumo Ananás

RASPBERRY FIZZ (NON ALCOHOLIC)

Framboesa, Hortelã, Ginger Ale, Lima

PREMIUM VODKAS 13€

GREY GOOSE | FRANCE
CÎROC | FRANCE
BELVEDERE | POLAND
ABSOLUT CITRON | SWEDEN
ABSOLUT RASPBERRY | SWEDEN
BELUGA | RUSSIA
KZAR PREMIUM | RUSSIA
STOLICHNAYA ELITE | RUSSIA

PREMIUM GINS 13€

GIN MARE
MALFY BLOOD ORANGE
MARTIN MILLER'S
SAVVY LEMON
HENDRICK'S
NORDES
TANQUERAY 10
MONKEY 47 15€

PARILLA
NATURAL
SOUTH AMERICAN GRILL



#parrillanatural

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. Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contém substâncias alergênicas, se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

Prato Principal: Custo extra para partilhar por pessoa 5 €