



SUNDAY LUNCH

TRADITIONAL ROAST

THE BEST MEMORIES ARE MADE AROUND THE TABLE

#SUNDAYSATPARRILLA



@PARRILLANATURAL

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerances, please request the allergen information.

A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at the legal rate.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alergénicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

SUNDAY LUNCH

19TH OF FEBRUARY

ADULTOS | ADULTS 39,50€

STARTERS | ENTRADAS

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

STEAMED SHRIMP, SERVED WITH GRILLED PINEAPPLE, SEAWEED CAVIAR AND SWEET & SOUR MANGO SAUCE
CAMARÃO COZIDO, SERVIDO COM ANANÁS GRELHADO, CAVIAR DE ALGAS & MOLHO AGRIDOCE DE MANGA

VEGETABLE CROQUETTE, SERVED WITH TARTARE SAUCE & GRILLED ENDIVE (V)
CROQUETE DE LEGUMES, SERVIDO COM MOLHO TÁRTARO & ENDIVIA GRELHADA

CREAM OF POTATO SOUP, FINISHED WITH CRISPY BACON & CHIVES
CREME DE BATATA ASTERIX, FINALIZADO COM BACON CROCANTE & CEBOLINHO

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

SLOW ROASTED RIBEYE OF BEEF, SERVED WITH YORKSHIRE PUDDING, RED WINE GRAVY & HORSERADISH CREAM
BIFE DE ÁCEM, ASSADO A BAIXA TEMPERATURA, SERVIDO COM CREME DE RÁBANO, PUDIM ROYALE & MOLHO VINHO TINTO

HOME SMOKED PORK RIBS, SERVED WITH APPLE COLESLAW SALAD
ENTRECOSTO DE PORCO FUMADO, SERVIDO COM SALADA DE COUVE MAÇÃ & MAIONESE

COD LOIN COOKED SOUS VIDE, ACCOMPANIED BY CHICKPEA TEXTURES & RED ONION CHUTNEY
LOMBO DE BACALHAU COZIDO EM SOUS VIDE, ACOMPANHADO DE TEXTURA DE GRÃO BICO & CHUTNEY DE CEBOLA ROXA

MUSSEL & PUMPKIN RISOTTO, FINISHED WITH CHIVES
RISOTTO DE MEXILHÃO & ABÓBORA, FINALIZADO COM CEBOLINHO

SERVED WITH A SELECTION OF VEGETABLES & ROAST POTATOES | SERVIDO COM UMA SELEÇÃO DE LEGUMES & BATATAS

DESSERT | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

APPLE CRUMBLE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (V)
CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA

**COCONUT MOUSSE, PINEAPPLE & PEANUT BROWNIE, WITH ALMOND & COCOA NIBS CRUNCHY,
SERVED WITH RUM CUSTARD & PINEAPPLE TEXTURES (V/G)**
*MOUSSE DE CÔCO, BROWNIE DE ANANÁS & AMENDOIM, COM CROCANTE DE AMÊNDOA & NIBS DE CACAU,
SERVIDO COM CREME DE RUM & TEXTURAS DE ANANÁS*

**MAXI FERRERO- GIANDUJA MOUSSE, HAZELNUT SALTED CARAMEL, DARK CHOCOLATE CRUNCH & FRANGELICO CAKE,
SERVED WITH HAZELNUT TEXTURES (V/G)**
*MAXI FERRERO- MOUSSE DE GIANDUJA, CARAMELO SALGADO DE AVELÃ, CROCANTE DE CHOCOLATE NEGRO & BOLO FRANGELICO,
SERVIDO COM TEXTURAS DE AVELÃ*

CHEESES | QUEIJOS

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CHEESE PLATTER (+ SUPPLEMENT 12,50€)

SELECTION OF CHEESE, SERVED WITH BISCUITS & HOMEMADE CHUTNEY
SELEÇÃO DE QUEIJOS, SERVIDO COM BISCOITOS & COMPOTAS CASEIRAS