



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 MARCH
ADULTS | ADULTOS 39€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CORN AND RICOTTA EMPANADA, SERVED WITH TENDER LEAF SALAD & DRIED TOMATO PESTO (V)
EMPANADA DE MILHO E RICOTA, SERVIDA COM SALADA VERDE & PESTO DE TOMATE SECO

BBQ CHICKEN WINGS, SERVED WITH COLESLAW & BLUE CHEESE DRESSING
ASAS DE FRANGO COMO MOLHO BARBECUE, SERVIDAS COM SALADA DE COUVE & MOLHO DE QUEIJO AZUL

ROASTED TOMATO SOUP, FINISHED WITH CHIMICHURRI SAUCE (VG)
SOPA DE TOMATE ASSADO, FINALIZADA COM MOLHO CHIMICHURI

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

SLOW ROASTED BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING, RED WINE GRAVY & HORSERADISH CREAM
ACÉM ASSADO EM BAIXA TEMPERATURA COM CREME DE RABANO, PUDIM ROYALE E MOLHO GRAVY

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

SAUTÉED SQUID, SERVED WITH TOMATO & CORIANDER RICE
ARGOLAS DE LULAS SALTEADAS, SERVIDAS COM ARROZ DE TOMATE & COENTROS

ZUCCHINI RISOTTO, FINISHED WITH ROCKET & PARMESAN CHEESE (V)
RISOTTO DE ABÓBORA MANTEIGA, FINALIZADO COM RÚCULA & TELHA DE PARMESÃO

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

DESSERTS | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

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

PINEAPPLE CARPACCIO SERVED WITH PASSION FRUIT SORBET (VG)
CARPÁCIO DE ANANÁS SERVIDO COM SORBET DE MARACUJÁ

GINGER FLAN, APPLE HEART, SPICED BISCUIT, DARK CHOCOLATE GANACHE WITH PORT WINE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (V)

FLAN DE GENGIBRE COM INTERIOR DE MAÇÃ, BISCOITO DE ESPECIARIAS, GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO COM VINHO PORTO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA.

COCONUT MOUSSE, PINEAPPLE & PEANUT BROWNIE, ALMOND & COCOA NIBS CRUNCHY, SERVED WITH RUM CUSTARD AND PINEAPPLE TEXTURES (VG)

MOUSSE DE COCO, BROWNIE DE ANANÁS COM AMENDOIM, CROCANTE DE AMÊNDOA E NIBS CACAU, SERVIDO COM CREME DE BAUNILHA COM RUM & TEXTURAS DE ANANÁS

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