



# SUNDAY LUNCH

## TRADITIONAL ROAST

*GATHERED AROUND THIS TABLE,  
FRIENDS BECOME FAMILY & MEALS BECOME MEMORIES.*

#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 alérgicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

# OUR SUNDAY MENU

1ST OF MARCH  
ADULTS | ADULTOS 42,50€

## STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**TEMPURA PRAWN TACO, WITH COLESLAW, CORIANDER & LIME MAYO**  
TACO DE TEMPURA DE CAMARÃO, COM SALADA DE COUVE E MAIONESE DE COENTROS & LIMA

**BBQ CHICKEN WINGS, TOSSED IN TOASTED SESAME SEEDS & SERVED WITH MIXED LEAVES**  
ASAS DE FRANGO FRITAS, TEMPERADAS COM SEMENTES DE SÉSAMO TORRADAS, SERVIDAS COM SALADA DE FOLHAS

**CARROT & GINGER CREAM SOUP, FINISHED WITH CHIMICHURRI (VG)**  
SOPA DE CENOURA & GENGIBRE, FINALIZADA COM CHIMICHURRI

**PAN FRIED PRAWNS WITH BUTTER & COGNAC, SERVED WITH GARLIC TOASTS (+SUPPLEMENT 8€)**  
CAMARÃO A GUILHO, SERVIDO COM TOSTAS DE ALHO (+ SUPLEMENT 8€)

## MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**SLOW ROASTED BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING, RED WINE GRAVY & HORSERADISH CREAM**  
CARNE BOVINA ASSADA EM BAIXA TEMPERATURA, COM CREME DE RÁBANO, PUDIM ROYALE & MOLHO GRAVY

**SLOW COOKED PORK RIBS, SERVED WITH PINEAPPLE & RED CABBAGE SALAD**  
ENTRECOSTO DE PORCO ASSADO, SERVIDO COM SALADA DE ANANÁS & COUVE ROXA

**COD NIÇOISE SALAD, SERVED WITH EGG, OLIVES, CHERRY TOMATOES & BOILED POTATO**  
SALADA NIÇOISE DE BACALHAU, SERVIDA COM OVO, AZEITONA, TOMATE CEREJA & BATATA COZIDA

**TAGLIATELLE, SERVED WITH SAUTÉED MUSHROOMS (V)**  
TAGLIATELE, SERVIDO COM COGUMELOS SALTEADOS

**GRILLED FILLET STEAK 200G (+ SUPPLEMENT 15,50€)**  
BIFE DE LOMBO GRELHADO 200G (+ SUPLEMENT 15,50€)

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

**BAKED APPLE MOUSSE, FILLED WITH APPLE & JAM, FINISHED WITH SPICED TEXTURES AND VANILLA ICE CREAM**  
MOUSSE DE MAÇÃ ASSADA, RECHEADA COM MAÇÃ & GELEIA, FINALIZADA COM TEXTURAS DE ESPECIARIAS E GELADO DE BAUNILHA

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

## 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