



# 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

3TH OF NOVEMBER  
ADULTS | ADULTOS 39€

## STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**STEAK TARTARE TOAST WITH FRIED QUAIL EGG AND FRIED CAPERS SERVED ON CROSTINI**  
BIFE TÁRTARO COM OVO DE CODORNA FRITO E ALCAPARRAS FRITAS SERVIDO EM CROSTINI

**SHRIMP CEVICHE WITH FRIED BANANA AND TIGRE MILK**  
CEVICHE DE CAMARÃO COM BANANA FRITA E LEITE DE TIGRE

**MINISTRONE SOUP VG**  
SOPA MINISTRONE VG

**PAN FRIED SHRIMP WITH BUTTER, FINISHED WITH COGNAC, SERVED WITH GARLIC TOAST (+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, RICH GRAVY & HORSERADISH CREAM**  
VAZIA ASSADA EM BAIXA TEMPERATURA COM CREME DE RABANO, PUDIM ROYALE E MOLHO GRAVY

**OSSOBUCO COOKED IN WINE SERVED WITH CREAMY POLENTA**  
OSSOBUCO ASSADO EM VINHO TINTO, SERVIDO COM POLENTA

**SEA BASS FILLET WITH FENNEL SALAD & LEMON SAUCE**  
FILETE DE ROBALO, COM SALADA DE FUNCHO & MOLHO DE LIMÃO

**MUSHROOM & TRUFFLE RISOTTO, FINISHED WITH MUSHROOM SLICES (V)**  
RISSOTO DE COGUMELOS & TRUFAS, FINALIZADO COM LÂMINAS DE COGUMELOS (V)

**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

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

**FILO PASTRY CANNOLI FILLED WITH CREAM CHEESE, RED FRUIT JAM & BALSAMIC VINEGAR REDUCTION, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM**  
CANNOLLI DE MASSA FILO, RECHEADO COM CREME DE QUEIJO, COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS & REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA

## 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