



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 DECEMBER
ADULTS | ADULTOS 39€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CHICKEN LEG LOLLIPOP WRAPPED IN BACON, SERVED WITH PARSNIP PUREE & CHIVES
PERNINHAS DE FRANGO ASSADAS, ENROLADAS COM BACON, ACOMPANHADAS DE PURÉ DE PASTINACA & CEBOLINHO

CURED MACKEREL FILLET SERVED ON A BED OF DILL & FENNEL, FINISHED WITH ROASTED GARLIC AIOLI
FILETE DE CAVALA CURADA, SERVIDA EM CAMA DE FUNCHO & ANETO FINALIZADA COM AIOLI DE ALHO ASSADO

CREAM OF LEEK SOUP, FINISHED WITH CRISPY LEEKS & CROUTONS (V)
CREME DE ALHO FRANCÊS, FINALIZADO COM CROCANTE DE ALHO FRANCÊS & CROUTONS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

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

RED WINE BRAISED PORK CHEEKS, SERVED WITH POTATO MOUSSELINE
BOCHECHA DE PORCO ASSADA NO VINHO TINTO, SERVIDA COM MOUSSELINE DE BATATA

SEA BREAM TEMPURA SERVED WITH TARTARE SAUCE, LEMON & MICRO HERBS
TEMPURA DE DOURADA, SERVIDA COM MOLHO TÁRTARO, LIMÃO & MICROERVAS

PUMPKIN RISOTTO FINISHED WITH PUMPKIN BRUNOISE, HONEY & PARMESAN (V)
RISOTTO DE ABÓBORA FINALIZADO COM MEL & 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)
CARPÁCCIO DE ANANÁS, SERVIDO COM SORBET DE MARACUJÁ

MANGO BAKED ALASKA SERVED WITH COCONUT DACQUOISE & LIME SOAKED PINEAPPLE
BAKED ALASKA DE MANGA SERVIDO COM DACQUOISE DE CÔCO & ANANÁS MARINADO EM LIMA

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