



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

8TH OF DECEMBER
ADULTS | ADULTOS 39€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

COD FRITTERS, SERVED WITH SAFFRON AIOLI & TOMATO AND ONION SALAD
BOLINHOS DE BACALHAU, SERVIDOS COM AIOLI DE AÇAFRÃO & SALADA MONTANHEIRA

MOZZARELLA BRUSCHETTA, FINISHED WITH SUN-DRIED TOMATO PESTO & TOASTED ALMONDS (V)
BRUSQUETA DE MOZZARELLA, FINALIZADA COM PESTO DE TOMATE SECO & AMÊNDOAS TORRADAS

CREAM OF PUMPKIN SOUP, SERVED WITH TOAST & FINISHED WITH BASIL OIL (V)
CREME DE ABÓBORA, SERVIDO COM TOSTAS & FINALIZADO COM ÓLEO DE MANJERICÃO

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 SIRLOIN OF BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING, RICH GRAVY & HORSERADISH CREAM
VAZIA ASSADA EM BAIXA TEMPERATURA, PUDIM ROYALE, CREME DE RÁBANO & MOLHO GRAVY

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

SAUTÉED SQUID RINGS WITH VEGETABLES & TOMATO SAUCE, FINISHED WITH FRESH CORIANDER
ARGOLAS DE LULA SALTEADA COM LEGUMES & MOLHO DE TOMATE, FINALIZADA COM COENTROS FRESCOS

TAGLIATELLE WITH SAUTÉED CHERRY TOMATOES, GARLIC & BASIL SAUCE, FINISHED WITH PARMESAN SHAVINGS (V)
TAGLIATELLE COM MOLHO MANJERICÃO, ALHO & TOMATE CEREJA SALTEADO, FINALIZADO COM LASCAS DE PARMESÃO

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

NEW YORK CHEESECAKE, SERVED WITH MANGO & COCONUT TEXTURES, FINISHED WITH COCONUT SORBET
NEW YORK CHEESECAKE, SERVIDO COM TEXTURAS DE MANGA & CÔCO FINALIZADO COM SORBET DE CÔCO

PINEAPPLE CARPACCIO, SERVED WITH PASSION FRUIT SORBET (V/G)
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