



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

15TH OF NOVEMBER
ADULTS | ADULTOS 42,50€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

BEETROOT-CURED SALMON GRAVLAX, SERVED WITH CREAM CHEESE AND ORANGE ZEST, CUCUMBER & CROSTINI
GRAVLAX DE SALMÃO EM BETERRABA, SERVIDO COM QUEIJO CREME DE LARANJA, PEPINO & CROCANTE DE PÃO

MUSHROOM AND MOZZARELLA ARANCINI, SERVED WITH SAUTEED MUSHROOMS & FINISHED WITH HERB AIOLI (V)
ARANCINI DE COGUMELOS & MOZZARELLA, SERVIDO COM COGUMELOS SALTEADOS, FINALIZADO COM AIOLI DE ERVAS

ROASTED SWEETCORN CREAM SOUP, FINISHED WITH SAUTÉED CORN & CORIANDER OIL (V)
SOPA CREMOSA DE MILHO ASSADO, FINALIZADA COM MILHO SALTEADO & ÓLEO DE COENTROS (V)

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

ROASTED SMOKED CHICKEN, SERVED WITH BBQ SAUCE & POTATO CHIPS
FRANGO ASSADO FUMADO, SERVIDO COM MOLHO BBQ & CROCANTE DE BATATA

SAUTÉED SQUID, SERVED WITH PEPPERS & CITRUS WILD RICE
LULAS SALTEDAS, SERVIDA COM ARROZ SELVAGEM DE PIMENTOS E CITRINOS

SAUTÉED MUSHROOM GNOCCHI, FINISHED WITH SPINACH, BASIL & PARMESAN CRISPY (V)
GNOCCHI COM COGUMELOS SALTEADOS, FINALIZADO COM ESPINAFRE, MANGERICÃO & CROCANTE DE PARMESÃO (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

BROWNIE & RED VELVET ENTREMET, FILLED WITH CHOCOLATE MOUSSE & CRUNCH, SERVED WITH RED FRUIT SORBET & TEXTURES
ENTREMET DE BROWNIE E RED VELVET, COM MOUSSE DE CHOCOLATE E CROCANTE, SERVIDO COM SORBET E TEXTURAS DE FRUTOS VERMELHOS

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