



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

29TH OF MARCH
ADULTS | ADULTOS 42,50€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CORN & CHORIZO EMPANADA, SERVED WITH GREEN SALAD AND SUN-DRIED TOMATO PESTO
EMPANADA DE MILHO & CHOURIÇO, SERVIDA COM SALADA VERDE E PESTO DE TOMATE SECO

SALMON TARTARE WITH TIGER'S MILK, SERVED WITH GUACAMOLE & SWEET POTATO CRISPS
TÁRTARO DE SALMÃO COM LEITE DE TIGRE, SERVIDO COM GUACAMOLE & CROCANTE DE BATATA DOCE

CREAM OF BEETROOT SOUP, FINISHED WITH MINTED SOUR CREAM (V)
CREME DE BETERRABA, FINALIZADO COM NATAS AZEDAS DE HORTELÃ

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

ROAST PORK LOIN, SERVED WITH CARAMELISED APPLE
LOMBO DE PORCO ASSADO, SERVIDO COM MAÇÃ CARAMELIZADA

SEA BASS TEMPURA, SERVED WITH LEMON & CORIANDER RICE
TEMPURA DE ROBALO, SERVIDA COM ARROZ DE LIMÃO & COENTROS

PUMPKIN RISOTTO, FINISHED WITH HONEY & PARMESAN
RISOTTO DE ABÓBORA, FINALIZADO COM MEL & 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

YOGURT PANNA COTTA, FINISHED WITH RED FRUIT COMPOTE & HOMEMADE GRANOLA
PANNACOTTA DE IOGURTE, FINALIZADA COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS & GRANOLA CASEIRA

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