



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, WITH FRIED QUAIL EGG & FRIED CAPERS SERVED ON CROSTINI
BIFE TÁRTARO COM OVO DE CODORNA FRITO & ALCAPARRAS FRITAS SERVIDO EM CROSTINI

PRAWN CEVICHE WITH FRIED BANANA & TIGER MILK
CEVICHE DE CAMARÃO COM BANANA FRITA & LEITE DE TIGRE

MINESTRONE SOUP (VG)
SOPA MINESTRONE (VG)

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, RICH GRAVY & HORSERADISH CREAM
VAZIA ASSADA EM BAIXA TEMPERATURA COM CREME DE RABANO, PUDIM ROYALE E MOLHO GRAVY

OSSO BUCO COOKED IN RED WINE, SERVED WITH CREAMY POLENTA
OSSO BUCO 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 SAUTEED MUSHROOMS (V)
RISSOTO DE COGUMELOS & TRUFAS, FINALIZADO COGUMELOS SALTEADOS (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 REDUCTION
CANNOLLI DE MASSA FILO, RECHEADO COM CREME DE QUEIJO, COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS & REDUÇÃO DE BALSÂMICO

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