



# 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 MARCH  
ADULTS | ADULTOS 42,50€

## STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**GOATS CHEESE MILLE-FEUILLE, SERVED WITH BEETROOT PUREE, ORANGE CURD & ROCKET**  
MIL FOLHAS DE QUEIJO DE CABRA, SERVIDO COM PURÉ DE BETERRABA, CREME DE LARANJA & RÚCULA

**VEAL CARPACCIO, SERVED WITH OYSTER MUSHROOMS, ROASTED PEPPER SAUCE & PARMESAN CRISP**  
CARPACCIO DE VITELA, SERVIDO COM COGUMELOS-OSTRA SALTEADOS, MOLHO DE PIMENTOS ASSADOS & TELHA DE PARMESÃO

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

**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

**PORK & VEGETABLE STEW**  
CARNE DE PORCO ESTUFADA COM LEGUMES

**FISH & VEGETABLE CURRY**  
CARIL DE PEIXE & LEGUMES

**PENNE WITH SAUTÉED CHERRY TOMATOES, GARLIC & BASIL SAUCE, FINISHED WITH PARMESAN SHAVINGS (V)**  
MASSA PENNE COM MOLHO DE MANJERICÃO, ALHO & TOMATES CEREJA SALTEADOS, FINALIZADA 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

**WHITE CHOCOLATE CHERRIES, FILLED WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE & CHERRY COMPOTE, FINISHED WITH CHOCOLATE AND CHERRY TEXTURES AND VANILLA ICE CREAM**  
CEREJAS DE CHOCOLATE BRANCO, RECHEADAS COM MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO & COMPOTA DE CEREJA, FINALIZADAS COM TEXTURAS DE CHOCOLATE E CEREJA E GELADO DE BAUNILHA

**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