



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 alergénicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

OUR SUNDAY MENU

9TH OF NOVEMBER
ADULTS | ADULTOS 42,50€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

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

GOATS CHEESE BRUSCHETTA WITH HONEY & PEAR, SERVED ON A BED OF ROCKET
BRUSCHETTA DE QUEIJO DE CABRA COM MEL & PÊRA, SERVIDA EM CAMA DE RÚCULA

BLACK BEAN SOUP, SERVED WITH CREAM & SCALIONS (V)
SOPA DE FEIJÃO PRETO, SERVIDA COM NATAS & CEBOLETO

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 RÁBANO, PUDIM ROYALE & MOLHO GRAVY

LAMB & VEGETABLE STEW IN WHITE WINE, SERVED WITH CREAMY MASHED POTATOES
ESTUFADO DE BORREGO & VEGETAIS EM VINHO BRANCO, SERVIDO COM PURÉ DE BATATA CREMOSO

GRILLED SEA BASS, SERVED WITH LIME RICE & TARTAR SAUCE
ROBALO GRELHADO, SERVIDO COM ARROZ DE LIMA & MOLHO TÁRTARO

MUSHROOM RISOTTO, SERVED WITH SAUTÉED MUSHROOMS, PARMESAN SHAVINGS & MICRO HERBS (V)
RISOTTO DE COGUMELOS, SERVIDO COM COGUMELOS SALTEADOS, LASCAS DE PARMESÃO & MICRO ERVAS

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

YOGURT PANNA COTTA, TOPPED WITH A CHILLI VEIL, FINISHED WITH CHOCOLATE SAUCE & CRUNCH
PANNACOTTA DE IOGURTE, FINALIZADA COM UM VÉU DE MALAGUETA, CALDA & CROCANTE DE CHOCOLATE

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