the

GATHERING MENU

A TABLE FULL OF FLAVOUR
AND A ROOM FULL OF FESTIVITIES

RESERVATION REQUIRED | RESERVA NECESSÁRIA
VALID UNTIL 19TH DECEMBER | VÁLIDO ATÉ 19 DE DEZEMBRO

PLEASE REQUEST "FESTIVE SEASON MENU GROUP" WHEN MAKING YOUR RESERVATION.
MINIMUM OF 8 PEOPLE FOR THIS SPECIAL MENU. RESERVATION SUBJECT TO AVAILABILITY.

PORFAVOR, SOLICITE"MENUFESTIVO PARA GRUPOS" NOMOMENTODASUARESERVA.
MÍNIMO DE 8 PESSOAS PARA ESTE MENU. RESERVA MEDIANTE DISPONIBILIDADE.

PARRILLA NATURAL

MENU
MOMENTS
48€

STARTERS | ENTRADAS

YOUR CHOICE - À SUA ESCOLHA

CHICKEN PIRI-PIRI CROQUETTES WITH SPICY CHILLI & LIME MAYO OR LAMB CROQUETTES WITH MINT MAYO
CROQUETES DE *FRANGO PIRI-PIRI COM MAIONESE PICANTE DE LIMÃO OU BORREGO COM MOLHO DE MENTA*

FILO GOATS CHEESE TARTLET, TOPPED WITH FIG PURÈE, SERVED ON A BED OF ROCKET & FINISHED WITH A HONEY DRIZZLE
TARTELETES DE QUEIJO DE CABRA, RECHEADAS COM PURÉ DE FIGO, SERVIDAS EM CAMA DE RÚCULA & FINALIZADA COM MEL

URUGUAYAN EMPANADAS (CHOOSE FROM) - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO
EMPANADAS URUGUAIAS (À ESCOLHA) - CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATOES & PESTO, SERVED WITH CROSTINI'S
QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO, COM TOMATE, PESTO & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

TO SHARE - PARA PARTILHAR

BRASERO MIXED GRILL - SIRLOIN, RIB EYE, CHICKEN BREAST & CHORIZO
BRASEIRO MISTO DA NOSSA GRELHA - *VAZIA, ACÉM, PEITO DE FRANGO & CHORIZO*

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD
BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

SAUCES: CHIMICHURRI | PEPPER | MUSHROOM
MOLHOS: CHIMICHURRI | PIMENTA | COGUMELOS

DESSERTS | SOBREMESAS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

SHARING DESSERT PLATTER
SALTED CARAMEL BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM, APPLE CRUMBLE & DULCE DE LECHE CHEESECAKE
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO COM GELADO DE BAUNILHA, CRUMBLE DE MAÇÃ & CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLUÍDAS
HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKILING WATER (1/2 BOTTLE PP) & COFFEE (SPECIALITY COFFEE NOT INCLUDED)
VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS (1/2 GARRAFA POR PESSOA) & CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLUÍDOS CAFÉS ESPECIAIS)

MENU

LET'S CELEBRATE

58€

STARTERS | ENTRADAS

YOUR CHOICE - À SUA ESCOLHA

MIXED TEMPURA - PRAWN, CALAMARI & VEGETABLES
MISTO DE TEMPURAS - CAMARÃO, CALAMARES & VEGETAIS

FILLET STEAK SALAD, WITH LETTUCE, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, CASHEW NUTS, CHILLI, HONEY MUSTARD DRESSING & CHIVES
SALADA COM BIFE DE LOMBO FATIADO E SALTEADO, COM MOLHO TERYAKI, CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA, CASTANHA DE CAJU, MALAGUETA, MOLHO DE MOSTARDA, MEL & CEBOLETO

URUGUAYAN EMPANADAS - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO
EMPANADAS URUGUAIAS - CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATOES & PESTO, SERVED WITH CROSTINI
QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO, COM TOMATE, PESTO & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

FROM THE GRILL - DA NOSSA GRELHA

CHATEAUBRIAND, SERVED SLICED WITH BERNAISE SAUCE
CHATEUBRIAND, SERVIDO FATIADO COM MOLHO BERNAISE

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD
BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

DESSERTS | SOBREMESAS

YOUR CHOISE - À SUA ESCOLHA

SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR

BAKED ALASKA- STRAWBERRY MOUSSE AND VANILLA ICE CREAM BAKED ALASKA, FILLED WITH STRAWBERRY & BASIL GEL, TOPPED WITH ITALIAN MERINGUE
BAKED ALASKA DE MOUSSE DE MORANGO E GELADO DE BAUNILHA, RECHEADO COM GEL DE MORANGO E MANJERICÃO, COBERTO COM MERENGUE ITALIANO

APPLE CRUMBLE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLUÍDAS

HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKILING WATER (1/2 BOTTLE PP) & COFFEE (SPECIALITY COFFEE NOT INCLUDED)

VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS (1/2 GARRAFA POR PESSOA) & CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLUÍDOS CAFÉS ESPECIAIS)