

RIB

BEEF & WINE



Creme de abóbora assada 8
segurelha e croutons

Salada Caesar 13
alface romana, parmesão e molho caesar

Gnocchi 15
cogumelos silvestres, tomilho e parmesão

Coração de burrata 16
pêra assada, noz pecan, batata-doce
e redução de Moscatel



Carpaccio de novilho 19
azeite, chicória,
parmesão e pinhões tostados

Steak tartare 20
o clássico do lombo, cortado à faca

Croquetes de carne 12
molho de cebola fumada (unid extra 3)

Tábua de cecina & bresaola 16
pickle e tostas caseiras



Bacalhau 18
lascas confit, puré de alho,
kale crocante e batata palha

Polvo confit 17
romesco, cebolinho e caju

Camarão 22
salteado em citronela, lima e brandy

Pregado 24
ameijoas à Bulhão Pato,
coentros e pão de alho

Pão, tostas, manteiga artesanal, azeite extra virgem, tapenade 4 (por pessoa)

MEAT

Entrecôte sem osso 200gr
ligeiramente marmoreado,
suculento e de textura macia

Lombo novilho 200gr
a mais nobre e tenra das secções,
sabor equilibrado e textura perfeita

Entrecôte maturado 250gr
corte clássico com ligeira maturação,
que lhe confere sabor rico e pronunciado

Chateaubriand 400gr
secção premium do lombo,
sabor elegante e sofisticado

RIBeye steak 450gr
bom marmoreado, suculento, com secção
de gordura lateral que confere um sabor rico

T-Bone 700gr
duas peças num só corte, parte lombo e parte
vazia, perfeito para partilhar

Tomahawk ribeye steak 1kg
corte diferenciado, com maturação que lhe confere
um sabor pronunciado e não muito intenso

Chuletón Premium 1kg
corte com maturação longa, confere sabor pronunciado

25

30

35

52

55

68

80

95

SIGNATURE CUT

Chateaubriand fumado 300gr 49
secção premium do lombo,
suculento e aroma fumado

RIB BURGUER 20
hamburger maturado, cheddar,
alface iceberg, tomate
e molho relish de pepino

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas 5

Risotto de abóbora Hokkaido 8
ras el hanout e espargos verdes

Puré de batata e cebolinho 7

Migas de couve & feijão 7
broa e cecina

Salada de tomate RIB 6
tomate, pepino, cebola roxa,
croutons e oregãos

MOLHOS

AIOLI • BBQ RIB
SALSA VERDE • BEARNÊS
PIMENTAS



Crème brûlée de tangerina 7

Cheesecake Basco, coulis de amora e lima 8

Cremoso de amêndoa & caramelo, pêra, e gelado de côco 9

Cookie brownie, toffee salgado e gelado de baunilha 10

Gelados & Sorbets, cada bola 4

Produtos alergénios ou intolerantes - por favor solicitar informação adicional

Sugestão de gratificação incluída na conta - 10%

Preço em euros, IVA à taxa em vigor

RIB

BEEF & WINE



Roasted pumpkin cream soup 8
savory and croutons

Classic Caesar salad 13
romain lettuce, parmesan
and caesar sauce

Gnocchi 15
wild mushrooms, thyme and parmesan

Stracciatella 16
burrata, roasted pear, pecan nut,
sweet potato and Moscatel



Beef carpaccio 19
olive oil, parmesan cheese,
chicory and pine nuts

Steak tartare 20
the classic, Knife-cut

Meat croquettes 12
with smoked onion sauce
(extra unit 3)

Cecina & bresaola 16
pickle and toasts



Codfish 18
confit, garlic puree,
crispy kale and potato straws

Octopus 17
romesco sauce, chives and cashews

Prawn 22
sautéed in citronella, lime and brandy

Turbot 24
clams, coriander and garlic bread

Regional bread, toasts, olive oil, homemade butter and olive pate 4 (per person)

MEAT

Entrecôte 200gr 25
slightly marbling, succulent
and perfect texture

Loin 200gr 30
the most noble and tender cut,
balanced taste and perfect texture

Dry aged Entrecôte 250gr 35
classic cut, with maturation that gives
a pronounced flavor

Chateaubriand 400gr 52
premium loin, elegant and sophisticated flavor

RIBeye steak 450gr 55
abundant marbling, juicy, with a section of lateral
fat that gives a great dept of taste

T-Bone 700gr 68
two pieces in one cut, half loin and half sirloin,
perfect to share

Tomahawk ribeye steak 1kg 80
distinguished cut, with maturation that gives
a pronounced flavor, not very intense

Chuletón Premium 1kg 95
classic cut with long maturation, perfect to share

SIGNATURE CUT

Smoked Chateaubriand 300gr 49
premium loin, perfect texture,
and slightly smoked

RIB BURGUER 20
dry aged burger, cheddar, iceberg
lettuce, tomato and cucumber
relish sauce

SIDE DISHES

French fries with fine herbs 5

Hokkaido pumpkin risotto 8
ras el hanout and green asparagus

Mash potato with chives 7

Green cabbage & beans 7
sautéed with cecina
and maize bread crumble

Tomato RIB salad 6
tomato, cucumber, red onion,
croutons and oregano

SAUCES

AIOLI • BBQ RIB
GREEN SALSA • BEARNAISE
PEPPERS



Mandarin Crème brûlée 7

Basque Cheesecake, blackberry coulis and lime 8

Almond & Caramel mousse, pear, and coconut ice cream 9

Cookie brownie, salted toffee and vanilla ice cream 10

Ice cream & Sorbets, each scoop 4

Allergy products or intolerance - please request additional information

Suggested service charge included on the bill - 10%

Price in euros, VAT included