

RIB

BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 16H00 | 19H00 – 23H00

Para os amantes de experiências gastronómicas o **Rib Beef and Wine Porto** preparou um menu imperdível! **MEAT RIB EXPERIENCE** inicia com uma seleção de vários best sellers, o já famoso Carpaccio de novilho, Ostras ao natural, Croquetes de carne e a Costelinha de porco sem osso a baixa temperatura. Nos principais, como corte de assinatura apresentamos o **Rib's Loin** com 28 Dias de maturação, Suave, suculento e com elevado marmoreado, seguimos até à Australiana com a prova da **Vazia Wagyu** de reconhecimento mundial... Suave, macia e suculenta... uma memória que ficará no palato! E porque ninguém acaba assim... O Crumble de Pêra Rocha e o Ultimate Sin de chocolate que é mesmo o último pecado! Nesta experiência gastronómica viajamos pelas mais variadíssimas regiões vitivinícolas portuguesas, Bairrada, Dão e Douro.

75€

Pairing 25€

por pessoa | per person



BEEF & WINE
PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 16H00 | 19H00 – 23H00

Pão de Mafra, pão de centeio Socalcos, pão da avó, manteigas artesanais de trufa, flor de sal, azeite DOP Casa de Santo Amaro premium

Carpaccio de novilho, chicória, maionese fumada, pinhões

Ostras ao natural

Espumante Messias Brut - Bairrada

Croquetes de carne com molho de cebola roxa

Costelinha de porco sem osso a baixa temperatura, BBQ

Vinha de Reis Branco – Dão

Ribs Loin – CORTE DE ASSINATURA

28 Dias de maturação - Suave, suculento e elevado marmoreado

Vazia Wagyu Australiana

Suave, macia e suculenta é considerada a carne mais saborosa do mundo

Acompanhamentos: Puré de batata, trufa / Arroz caldoso com enchidos e grelos

Molhos: Bearnês / Chimichurri

RIB Tinto – Douro

Crumble de pêra rocha, gelado de vinho do Porto

The Ultimate Sin, chocolate e baunilha

Quinta da Devesa LBV

Menu comidas: 75€ | Harmonização: 25€ | Por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

RIB

BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 16H00 | 19H00 – 23H00

For lovers of gastronomic experiences, **Rib Beef and Wine Porto** has prepared an unmissable menu!

MEAT RIB EXPERIENCE starts with a selection of several best sellers,

the famous beef carpaccio, Natural oysters,

Beef croquettes and Boneless pork ribs, BBQ.

For the main courses, the signature cut is the 28-day matured **Rib's Loin**.

smooth, succulent and with a high degree of marbling,

we continued on to Australiana with a tasting of the world-renowned **Wagyu** Beef...

Smooth, tender and juicy... a memory that will linger on the palate!

And because nobody finishes like this...

The Pear Crumble and the Ultimate Chocolate Sin, which really is the ultimate sin!

In this gastronomic experience we travel through the most varied Portuguese wine regions,

Bairrada, Dão and Douro.

75€

Pairing 25€

por pessoa | per person



BEEF & WINE
PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 16H00 | 19H00 – 23H00

Wheat, rye and water bread, artisanal truffle butter, sea salt, olive oil Casa de Santo Amaro premium PDO

Beef Carpaccio, chicory, smoked mayonnaise, pine nuts

Natural oysters

Messias Brut Sparkling wine - Bairrada

Meat croquettes with smoked red onion sauce

Boneless pork ribs low temperature, BBQ

Vinha de Reis White wine – Dão

Ribs Loin – SIGNATURE CUT

28 Dry Aged - Smooth, succulent and highly marbled meat

Australian Wagyu Sirloin

Soft, tender and succulent, it is considered the most flavour meat in the world

Side dishes: Truffled mashed potato / Creamy rice with sausages, turnip greens

Sauce: Bearnaise / Chimichurri

RIB Red wine – Douro

Pear crumble, port wine ice cream

The Ultimate Sin, chocolate and vanilla

Quinta da Devesa LBV Port Wine

Food menu: 75€ | Pairing 25€ | Per person

VAT included at the current legal tax.

If you have any food restrictions, please let us know.

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer