

RIB

BEEF & WINE



Sopa fria de ervilha 8
leite de coco e coentros

Burrata, tomate e tomate 16
manjeriço, chicória e crutons

Salada RIB 14
queijo feta vegan, pêsego confit, alface coração e molho de iogurte



Croquetes de carne 12
molho de cebola fumada (unidextra 3)

Steak tartare 20
o clássico do lombo, cortado à faca

Salada RIB Pata Negra 17
presunto Pata Negra, pêsego confit, alface coração e molho de iogurte



Camarão 22
salteado em citronela, lima e brandy

Bacalhau 19
lombo confit, batata fumada, chicória e azeitona

Salada RIB atum 15
crudo de atum, pêsego confit, alface coração e molho de iogurte

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

BURGUER'S EDITION

Classic hamburguer de novilho, cheddar, cebola roxa, pickle e aioli	14
Chicken peito de frango confit, agrião, cebola roxa, tomate, e molho de abacate e lima	16
Cheesy Bacon hamburguer de novilho, bacon, queijo fundido e molho BBQ	17
Dry Aged hamburguer maturado, tomate, cebola roxa, alface crocante, agrião e maionese de pimentas	19
RIB Burger hamburguer maturado, alface romana, cogumelos e cebola caramelizada, mozzarella, e sunomono	20

MEAT

Entrecôte sem osso 250gr ligeiramente marmoreado, com secção de gordura lateral que confere sabor	27
T-Bone 700gr duas peças num só corte, parte lombo e parte vazia, perfeito para partilhar	68

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas	5
Legumes assados e avelã	8
Risotto de Portobello espinafre e lima	8
Salada de tomate RIB tomate, pepino, cebola roxa, croutons e oregãos	7

MOLHOS

ABACATE E LIMA • BEARNÊS
AIOLI • MAIONESE DE TRUFA • BBQ RIB



Cheesecake de forno , coulis de amora e lima	8
Tiramisù de banana , amaretto e cacau	9
RIB Mess , merengue, maracujá, pêsego confit e sorbet de manga	9,5
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



Green pea cold soup 8
coconut milk and coriander

Burrata, tomato and tomato 16
Basil, chicory and croutons

RIB Salad 14
vegan feta cheese, peach confit,
romain salad and yogurt sauce



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

Steak tartare 20
the classic, knife-cut

RIB Salad Pata Negra 17
Pata Negra smoked ham, peach confit,
romain salad and yogurt sauce



Prawn 22
sautéed in citronella, lime and brandy

Codfish 19
loin confit, smoked potato,
chicory and olive

Tuna RIB Salad 15
tuna crudo, peach confit,
romain salad and yogurt sauce

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

BURGUER'S EDITION

Classic 14
beef burger, cheddar cheese, red onion, pickle and aioli

Chicken 16
Chicken breast confit, watercress, red onion, tomato,
avocado and lime sauce

Cheesy Bacon 17
beef burger, bacon, melted cheese and BBQ sauce

Dry Aged 19
matured beef burger, tomato, red onion, lettuce,
watercress and pepper mayo

RIB Burger 20
matured beef burger, romain lettuce, caramelized onion
with mushrooms, mozzarella cheese and sunomono

MEAT

Entrecôte boneless 250gr 27
slightly marbled, with a section of
lateral fat gives it softness and taste

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

SIDE DISHES

French fries with fine herbs 5

Roasted vegetables and hazelnuts 8

Portobello risotto 8
spinach and lime

Tomato RIB salad 7
tomato, cucumber, red onion,
croutons and oregano

SAUCES

AVOCADO AND LIME • BEARNAISE
AIOLI • TRUFFLE MAYO • BBQ RIB



NY style cheesecake, blackberry and lime coulis 8
Banana tiramisù, amaretto and cocoa 9
RIB Mess, merengue, passionfruit and peach confit, and mango sorbet 9,5
Cookie brownie, salted toffee and vanilla ice cream 10
Ice cream & Sorbets, each scoop 4