

# RIB

BEEF & WINE



**Sopa fria de ervilha 8**  
leite de coco e coentros

**Portobello 10**

marinado em citrinos, vichyssoise, espargos e parmesão

**Burrata, tomate e tomate 16**  
manjeriço, chicória e croutons

**Salada RIB 14**

queijo feta vegan, pêssego confit, alface coração e molho de iogurte



**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)

**Pata Negra 22**

pickle caseiro e tostas



**Crudo de atum 18**

pimentos assados, edamame, manga e crocante de arroz

**Bacalhau 19**

lombo confit, batata fumada, couve estufada e pickle de cebola

**Camarão 22**

salteado em citronela, lima e brandy

**Robalo 25**

aveludado de alcachofra, salada de bimi, aipo e Pata Negra

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

## MEAT

**Entrecôte sem osso 250gr** 27  
ligeiramente marmoreado, com secção de gordura lateral que confere sabor

**Lombo novilho 200gr** 32  
a mais nobre e tenra das secções, sabor equilibrado e textura perfeita

**Chateaubriand 300gr** 49  
seccionamento premium do lombo, sabor elegante e sofisticado

**RIBeye steak 450gr** 55  
bom marmoreado, suculento, com secção de gordura lateral que confere um sabor rico

**T-Bone 700gr** 68  
duas peças num só corte, parte lombo e parte vazia, perfeito para partilhar

**Tomahawk ribeye steak 1kg** 80  
corte clássico com maturação, perfeito para partilhar

**Chuletón premium 1kg** 110  
maturação que lhe confere um sabor pronunciado perfeito para partilhar

**RIB Burguer** 20  
hamburguer maturado, alface romana, cogumelos e cebola caramelizada, mozzarella, e sunomono

## ACOMPANHAMENTOS

**Batata frita com ervas finas** 5

**Risotto de Portobello** 8  
espinafre e lima

**Gnocchi** 9  
molho de manjeriço, tomate e mozzarella

**Legumes assados e avelã** 8

**Salada de tomate RIB** 7  
tomate, pepino, cebola roxa, croutons e oreghãos

## MOLHOS

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



**Cheesecake de forno**, coulis de amora e lima 8

**Tiramisù de banana**, amaretto e cacau 9

**RIB Mess**, merengue, maracujá, pêssego 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

**Portobello 10**  
marinated in citrus, vichyssoise,  
espargos e pãesão

**Burrata, tomato and tomato 16**  
basil, chicory and croutons

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



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

**Steak tartare 20**  
the classic, Knife-cut

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

**Pata Negra 22**  
homemade pickle and toasts



**Tuna crudo 18**  
roasted peppers, edamame,  
mango and crunchy rice

**Codfish 19**  
loin confit, smoked potato,  
chicory and olive

**Prawn 22**  
sautéed in citronella, lime and brandy

**Sea bass 25**  
artichoke "velouté," bimi salad,  
celery and Pata Negra

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

## MEAT

**Entrecôte 250gr 27**  
slightly marbled, with a section of a lateral  
fat, that gives a pronounced flavor

**Loin 200gr 32**  
the most noble and tender cut,  
balanced taste and perfect texture

**Chateaubriand 300gr 49**  
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**  
with maturation, that gives pronounced flavor, not very  
intense, perfect to share

**Chuletón premium 1kg 110**  
classic cut with long maturation,  
perfect to share

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

## SIDE DISHES

**French fries with fine herbs 5**

**Portobello risotto 8**  
spinach and lime

**Gnocchi 9**  
basil, tomato and mozzarella cheese

**Roasted vegetables and hazelnuts 8**

**Tomato RIB Salad 7**  
tomato, cucumber, red onion,  
croutons and oregano

## SAUCES

AIOLI • BBQ RIB  
AVOCADO AND LIME • BEARNAISE  
TRUFFLE MAYO



**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**

Allergy products or intolerance - please request additional information

Suggested service charge included on the bill - 10%

Price in euros, VAT included