

# RIB

BEEF & WINE

## The cool ALTERNATIVES

Sopa de tomate, pão torrado, ovo, coentros	6€
The Rib Burger 180gr de carne de novilho, alface, tomate, pickle, bacon, queijo da Ilha, ovo frito e folhas de manjeriço	15€
Bacalhau lisboeta - o nosso Brás	16€

## First things, FIRST!

### COUVERT

Bola rustica, tostas, manteiga artesanal, tapenade	3€
--	----

### ENTRADAS

Cogumelos assados, molho romesco, ovo, e azeite de trufa	10€
Croquetes de carne com molho de cebola fumado (unid. extra 2€)	8€
Carpaccio de novilho, azeite, chicória, grana padano e pinhões tostados	12€
Empada de beterraba, abóbora e queijo Roquefort	13€
Salmão do fumeiro RIB, molho de queijo creme, aneto e limão	15€
Steak tartare 100gr - o clássico do lombo e cortado à faca	14€

## Meat your TARGET CARNES

### MOLHOS

## Make it PERFECT

Bearnês  
BBQ RIB  
Mostarda  
Aioli

## Addictions ASIDE

### ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas	3€
Risotto de caril, cogumelos e espargos	5€
Salada de tomate, pimento e pepino à RIB	4€
Feijão verde, tomate e seurelha	4€

Entrecôte 200 gr. Ligeiramente marmoreado, com secção de gordura lateral que amacia e confere sabor	19€
Lombo 200 gr. A mais nobre e tenra das secções, sabor equilibrado e textura perfeita	26€
Chateaubriand 300gr. Seccionamento premium do lombo, sabor elegante e sofisticado	38€
RIBeye Steak 450 gr. Bom marmoreado, a gordura funde na carne conferindo um sabor rico. 1-2 Pessoas	46€
T-Bone 700 gr. Duas peças num só corte, parte lombo e parte vazia. Partilhar 1-2 Pessoas	62€
Tomahawk ribeye steak 1 kg. Corte diferenciado, com gordura intramuscular e com maturação a 28 dias, que lhe confere um sabor pronunciado e não muito intenso. Perfeito para partilhar 2-3 Pessoas	70€

## Don't desert! DESSERT...

### SOBREMESAS

Pastel de Nata & ginja	6€
Crunchie - Chocolate crocante, creme de queijo e doce de leite	7€
Tarte limão - merengue e sorbet de limão	8€
Bola de gelado	3€

"... A GREAT MEATING"

# RIB

BEEF & WINE

## The cool ALTERNATIVES

Tomato cream soup, toasts, egg and coriander	6€
The Rib Burger 180gr of beef, lettuce, tomato, pickle, bacon, São Jorge cheese, fried egg and basil	15€
Lisboeta Codfish The classic "À Brás"	16€

## First things, FIRST!

### COUVERT

Regional bread, toasts, homemade butter and olive pate 3€

### STARTERS

Roasted mushrooms, romesco sauce, egg, truffle olive oil	10€
Meat croquettes with smoked onion sauce (extra unit 2€)	8€
Beef carpaccio, olive oil, chicory and Grana Padano	12€
Beetroot patty, pumpkin and Roquefort cheese	13€
Smokehouse RIB salmon, cream cheese sauce, dill and lemon	15€
Steak tartare 100 gr. - The classic, Knife-cut	14€

## Meat your TARGET BEEF

### SAUCES

## Make it PERFECT

Bearnaise  
BBQ RIB  
Mostarda  
Aioli

Entrecôte 200 gr. Slightly marbled, with a section of lateral fat gives it softness and taste	19€
Loin 200 gr. The most noble and tender cut, balanced taste and perfect texture	26€
Chateaubriand 300gr. Premium loin, elegant and sophisticated flavor	38€
RIBeye Steak 450 gr. Abundant marbling, juicy, great depth of taste. 1-2 Persons	46€
T-Bone 700 gr. Two pieces in one cut, half loin, half sirloin. 1-2 Persons	62€
Tomahawk ribeye steak 1 kg. Differentiated cut with intramuscular fat, with a 28 day of maturation, that gives pronounced flavour	70€

## Addictions ASIDE

### SIDE DISHES

French fries with fine herbs	3€
Curry risotto, mushrooms and asparagus	5€
Tomato salad, peppers and cucumber RIB style	4€
Green beans, tomato and Savory	4€

## Don't desert! DESSERT...

### DESSERTS

"Pastel de Nata & Ginginha"	6€
Crunchie - Crispy chocolate, cream cheese, "dolce de leche"	7€
Lemon meringue pie - Lemon sorbet	8€
Ice cream & Sorbets - scoop	3€

"... A GREAT MEATING"