



Creme de couve-flor 7
amêndoas torradas, aroma de trufa e coentro

Hummus de abóbora 14
quinoa, legumes braseados e yuzu

Queijo de cabra gratinado 15
pêra rocha, noz pecan e vinagrete de moscatel

Salada RIB 12
alface coração, sunomono, piquillo e molho tzatziki

Carpaccio de novilho 18
azeite, chicória, parmesão e pinhões tostados

Steak tartare 19
o clássico do lombo, cortado à faca

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

Pica-pau de novilho 17
sunomono, cebola crocante e chimichurri

Salmão do fumeiro RIB 18
queijo creme, aneto e limão

Bacalhau 17
lombo, batata fumada, couve estufada e pickle de cebola

Camarão 22
citronela, lima e malagueta

Polvo assado 19
cremoso de parmentier, romesco e azeite verde

Pão, tostas, manteiga artesanal, azeite extra virgem, tapenade 3,5 (por pessoa)

MEAT

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

25

RIB Burguer

18

hamburguer de novilho, alface, tomate, sunomono, maionese de trufa, agrião, queijo da ilha e ovo frito

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

28

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

40

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

51

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

64

Tomahawk ribeye steak 1kg
maturação que lhe confere um sabor pronunciado perfeito para partilhar

76

Chuletón 900gr
corte clássico com maturação prolongada, perfeito para partilhar

85

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita com ervas finas 5

Arroz de feijão, grelos e chouriço DOP 8

Puré de batata trufada 10
queijo de S.Jorge

Legumes assados e avelã 8

Salada verde 6
alface coração, sunomono, e molho tzatziki

MOLHOS

BEARNÊS • BBQ RIB • AIOLI

MAIONESE DE TRUFA • PIMENTA VERDE



Tarte de chocolate , caramelo salgado e amendoim	10
Crumble de maçã e ruibarbo , toffee salgado, lima e gelado de baunilha	9
Cheesecake de forno , com gelado de côco	8
Tres leches , com frutos vermelhos	8
Gelados & Sorbets , uma 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



Cauliflower cream soup 7
roasted almond, truffle and coriander

Pumpkin hummus 14
quinoa, braised vegetables and yuzu

Goat cheese 15
pear, pecan nut and moscatel vinaigrette

RIB Salad 12
romain lettuce, sunomono,
piquillo peppers and tzatziki sauce

Beef carpaccio 18
olive oil, parmesan cheese,
chicory and smoked sauce

Steak tartare 19
the classic, Knife-cut

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

Beef loin strips 17
sunomono, crispy onion and chimichurri

Homemade smoked salmon 18
cream cheese, dill and lemon

Codfish 17
smoked potato,
stewed kale and onion pickle

Prawn 22
citronella, lime and chilli

Octopus 19
parmentier creamy purée,
romesco sauce and olive oil

Regional bread, toasts, olive oil, homemade butter and olive pate 3,5 (per person)

MEAT

Entrecôte 250gr

slightly marbled, with a section of a lateral fat, that gives a pronounced flavor

25

RIB Burguer

18

beef burguer, lettuce, tomato, sunomono, truffle mayo, watercress, São Jorge cheese and fried egg

Loin 200gr

the most noble and tender cut, balanced taste and perfect texture

28

Chateaubriand 300gr

premium loin, elegant and sophisticated flavor

40

SIDE DISHES

5

RIBeye steak - 450gr

abundant marbling, juicy, with a section of lateral fat that gives a great dept of taste

51

French fries with fine herbs

8

T-Bone - 700gr

two pieces in one cut, half loin and half sirloin, perfect to share

64

Beans rice with turnip tips and chorizo PDO

10

Tomahawk ribeye steak - 1kg

with maturation, that gives pronounced flavor, not very intense, perfect to share

76

Truffle potato puree

8

Chuleton - 900gr

classic cut with long maturation, perfect to share

85

Roasted vegetables and hazelnuts

8

Green salad

6

romain lettuce, sunomomo, tzatziki sauce

SAUCES

BEARNAISE • BBQ RIB • AIOLI
TRUFFLE MAYO • GREEN PEPPER



Chocolate tart , salty caramel and peanut	10
Apple and rhubarb crumble , salty toffee, lime and vanilla ice cream	9
NY Style cheesecake , with coconut ice cream	8
Tres leches , with red berries	8
Ice cream & Sorbets , one scoop	4

Allergy products or intolerance - please request additional information

Suggested service charge included on the bill - 10%

Price in euros, VAT included