



A seleção mais rara

Momentos Marcantes

"A comida é tudo o que somos.
É uma extensão do sentimento nacionalista,
sentimento étnico, da sua história pessoal,
da sua província, da sua região, da sua tribo,
da sua avó. É inseparável de tudo isso,
desde o começo..."

Anthony Bourdain

SERVIÇO NÃO INCLUÍDO

Nenhum produto ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este ser inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Preços em euros, com IVA à taxa legal em vigor.

Se pretender informação sobre os ingredientes e alergénicos dos pratos e produtos, solicite a um dos nossos colaboradores.



A seleção mais rara

COUVERT

Seleção de Pão, Manteiga, Azeitonas e Paio				4€
Pão	3€	Queijo	3€	
Manteiga	2,5€	Chistorra	5€	
Azeitonas	1,5€	Presunto 3 Bolotas	12€	
		Croquetes Carne 4 Uni	8€	

SOPAS

Creme de Cenoura	5,5€
Aveludado de Parmesão	12,5€

ENTRADAS & SALADAS

Carpaccio de Polvo 13€ Tomate Cherry, Rúcula, Pimento vermelho e amarelo, creme balsâmico e molho de pimentos	Ceviche de Peixe Branco 🌙 13€ Ceviche Peruana
Carpaccio de Novilho 14€ Tomate Cherry, Rúcula, Parmesão, Pesto, Molho de Mel e Mostarda e Creme Balsâmico.	Ostras da Ria Formosa 18€ 6 Unidades
Tártaro de Novilho 🌙 17€ Alcaparras, Cornichôns, Azeitona Preta, Mostarda e óleo trufa	Camarão "À Guilho" 14€ Frito em azeite, alho, coentros e limão
Asas de Frango 🌙 9,5€ Acompanhadas de molho picante e molho queijo azul	Camarão Tigre 20€ Grelhado com manteiga de ervas
Tábua de Queijo e Enchidos 32€ Pão torrado, grissinis, compotas, presunto 3 Bolotas, paio Alentejano, chouriço ibérico e selecção de queijos nacionais e internacionais	Ameijoas "À Bulhão Pato" 21€ Abertas em azeite com alho, coentros e limão
Pica-Pau "Tradicional Portuguesa" 14€ Tiras de lombo, alho picado, Louro, Mostarda e vinho branco	Cocktail de Camarão 14€ Manga, iceberg, abacate e molho cocktail
Chouriça "Tradicional Portuguesa" 9,5€ Assada e acompanhada de pão torrado	Caprese 12€ Mozarela de búfala, tomate, rúcula, azeite e creme balsâmico e molho pesto
Salada César c/ Frango Fumado 14€ Alface romana, tomate cherry, parmesão, bacon, pinhões, croutons e molho César	Presunto c/ Melão & Mozzarella 18€ Presunto 3 bolotas, mozzarella, rúcula e creme balsâmico

* é possível fazer sem 🌙



A seleção mais rara

DO NOSSO GRELHADOR A LENHA

Lombo de Novilho América do Sul 225gr	27€
Bife do Acém Argentina 225gr	25,5€
Picanha Argentina 300gr	25€
Bife da Vazia NY Strip USA 300gr	32€
Carré de Borrego Nova Zelândia 400gr	28€
Magret de Pato França 300gr	21€
Acém de Porco Vermelho Portugal 300gr	18€
Hambúrguer Rare 300gr	18,5€
Hambúrguer no pão, Bacon, Cheddar, Cornichons e Batata Frita	

IDEAL PARA DIVIDIR	2 PAX
Chateaubriand América do Sul 550gr +/-	60€
Tomahawk Black Angus Irlanda por kilo	95€

TÁBUAS RARE

2 Pax Lombo, Acém, Picanha	65€
3 Pax Lombo, Acém, Picanha, entrecosto de Novilho	80€
4 Pax Lombo, Acém, Picanha, Vazia, entrecosto de Novilho	110€

Acrescente ao seu corte favorito
Surf n'Turf - Camarão Tigre 18€

DO FOGÃO

Almôndegas Caseiras	15,5€
Molho de tomate, esparguete, parmesão e manjeriço	
Polvo assado no Forno	24€
Batata assada, azeite, alho, pimentos e salsa	
Tagliatelle de Novilho 🍷	18,5€
Tiras de lombo, malagueta, tomate seco, parmesão, rúcula e pinhão	

Bacalhau Confitado	25€
Açorda Alentejana com camarão, ovo escalfado e esparregado	
Risotto de Cogumelos	15,5€
Cogumelos Porcini, parmesão, ervas aromáticas e azeite trufado	

* é possível fazer sem 🍷

ACOMPANHAMENTOS

Salada Mista	3,5€
Salada Tomate e Cebola c/ Oregãos	3,5€
Salada Rúcula, Tomate Cherry e Balsâmico	4€
Cogumelos Salteados c/ Alho	4,5€
Feijão Verde Salteado c/ Alho	4,5€
Espinafres Cremosos	4,5€
Legumes Salteados	4,5€
Macarrão com Queijo	4,5€
Arroz Africano 🍷	4€
Aros Cebola	4€

BATATAS

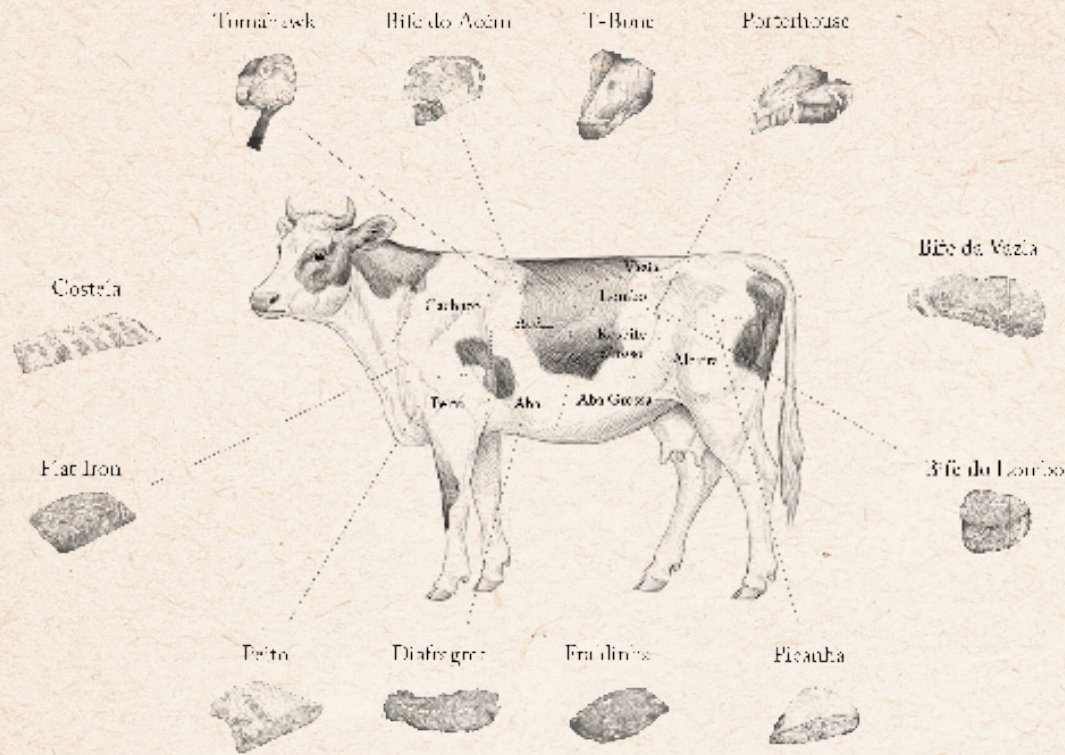
Fritas Caseiras	3€
Doce Frita	4€
Puré de Batata	3,5€
Gratinada	5,5€

MOLHOS 2,5€

Pimenta · Chimichurri 🍷 · Roquefort
Bearnês · Barbecue



A seleção mais rara



TOMAHAWK

Rico, suculento e muito saboroso, com um generoso marmoreio por toda a parte. O tomahawk apresenta um longo osso, sua forma única, lembra um machado.

BIFE DO ACÉM

Corte sem osso de carne rica, macia, suculenta e cheia de sabor, com uma generosa marmorização por toda a parte.

T-BONE

Este corte bem marmoreado é composto por duas peças, Vazia e lombo. Ligados por um osso em forma de T.

PORTERHOUSE

Corte clássico, bem marmoreado, que se divide em duas peças, vazia e lombo.

NY STRIP - BIFE DA VAZIA

Este corte premium é conhecido por seu marmoreio, maciez e sabor.

BIFE DE LOMBO

O corte de carne mais tenro! Magra, mas suculenta e elegante. Textura suave, derrete-se na boca. De sabor sutil e forma compacta.

PICANHA

Suculento, macio, e versátil, este corte proporciona todo o sabor rico da carne.

FRALDINHA

De textura tenra e de muito sabor, deve se servir laminado.

DIAFRAGMA - SKIRT STEAK

Com rico sabor a novilho, esta carne é melhor quando marinada.

PEITO

Tenra e deliciosa, quando cozinhada a baixa temperatura.

FLAT IRON - SETE DA PÁ

De marmoreio perfeito entre fibras, este corte é rico em sabor, suculento, e apresenta melhor todas as suas características, se não cozinhando mais que médio.

COSTELA DE NOVILHO

Carne com osso muito saborosa e com uma boa percentagem de gordura. Deliciosa quando preparada corretamente, da qual também se pode preparar para deliciosas hambúrguers.

CHATEAUBRIAND

Da cabeça do lombo, este corte é tenro, magro, suculento, elegante de sabor sutil.

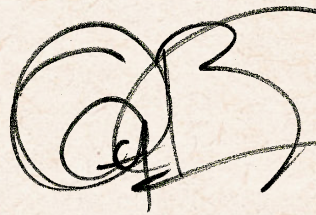


The rarest selection.

Sizzling Moments

“Food is everything we are,
it’s an extension of nationalist feeling,
ethnic feeling, your personal history,
your province, your region, your tribe
your grandma, it’s inseparable from those from the get-go”

Anthony Bourdain



SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED

No drinks can be charged if not requested by the customer, or by making it unusable

This establishment has a complaints book. Prices in Euros, VAT Included at the legal rate

If you need any information about the ingredients or the allergens of our dishes and products, please ask one of our collaborators.



The rarest selection.

COUVERT

Bread Selection, Butter, Olives, Black Pork Sausage				4€
Bread	3€	Cheese	3€	
Butter	2,5€	Sausage "Chistorra"	6€	
Olives	1,5€	Smoked Ham "3 Bolotas"	12€	
		Beef Croquettes 4unit	8€	

SOUP

Carrot Cream	5,5€
Velvety Parmesan	12,5€

STARTERS & SALADS

Octopus Carpaccio 13€ Cherry tomato, rocket, red and yellow pepper, balsamic cream and roasted peppers sauce	White Fish Ceviche 🍷 13€ Peruvian Ceviche
Beef Carpaccio 14€ Cherry tomato, rocket, parmesan cheese, olive oil, dijon mustard and balsamic vinegar	Oysters from Ria Formosa 18€ 6 Units
Beef Tartare 🍷 17€ Cappers, cornichons, olives, mustard and truffle oil	Fried Prawns "À Guilho" 14€ Prawns, coriander and lemon
Chicken Wings 🍷 9,5€ Served with spicy sauce and blue cheese sauce	Tiger Prawns 20€ Grilled with herbs butter
Board of Buttery Cheese & Smoked Meats 32€ Toasted bread, grissini's, jams, buttery cheese, chorizo, smoked ham "3 Bolotas", black pork sausage from Alentejo, selection of national and international cheese	Clams "À Bulhão Pato" 21€ Sautéed with olive oil, garlic, coriander and lemon
Traditional Portuguese "Pica-Pau" 14€ Fillet, Garlic, Bay Leaf, Mustard and White Wine	Prawns Cocktail 14€ Mango, iceberg, avocado and cocktail sauce
Traditional Portuguese Chorizo 9,5€ Grilled on embers served with toasted bread	Caprese 12€ Buffalo mozzarella, tomato, rocket, olive oil, balsamic cream and pesto
Cesar Salad with Smoked Chicken 14€ Roman lettuce, tomato cherry, parmesan, bacon, pine nuts, croutons, cesar sauce	Smoked Ham w/ Melon & Mozzarella 18€ Smoked ham "3 Bolotas", buffalo mozzarella, rocket and balsamic vinegar

* it's possible to do without 🍷



The rarest selection.

FROM OUR WOOD FIRE GRILL

Fillet South América 225gr	27€
Rib Eye Argentina 225gr	25,5€
Rump Cap Argentina 300gr	25€
New York Strip USA 300gr	32€
Rack of Lamb New Zealand 400g	28€
Duck Breast France 350gr	21€
Red Pork Rib Eye Portugal 300gr	18€
Rare Burger 300gr Beef, On the Bun, Bacon, Cheddar, Cornichons, Fries	18,5€

RECOMMENDED TO SHARE 2 PAX

Chateaubriand South America 550gr +/-	60€
Tomahawk Black angus Ireland per Kilo	95€

RARE BOARDS

2 Pax Fillet, Rib Eye, Rump Cap	65€
3 Pax Fillet, Rib Eye, Rump Cap, Short Ribs	80€
4 Pax Fillet, Rib Eye, Rump Cap, Sirloin, Short Ribs	110€

Add to your favorite cut
Surf n'Turf - Tiger Prawn 18€

FROM OUR STOVE

Home Made Meat Balls Tomato Sauce, spaghetti, parmesan, basil	15,5€
Roasted Octopus Roasted potatoes, olive oil, garlic, peppers and parsley	24€
Tagliatelle with beef 🌿* Red chili pepper, dry tomato, parmesan cheese, pine nuts and rocket	18,5€

Cod Confit "Açorda Alentejana", pouched egg and creamy spinach	25€
Mushrooms Risotto Mushrooms Porcini, parmesan, aromatic herbs and truffle oil	15,5€

* it's possible to do without 🌿

SIDE DISHES

Mixed Salad	3,5€
Tomato, Onion, Oregano	3,5€
Rocket, Cherry Tomato, Balsamic	4€
Sautéed Mushrooms with Garlic	4,5€
Sautéed Green Beans with Garlic	4,5€
Sautéed Vegetables	4,5€
Creamy Spinach	4,5€
Mac and Cheese	4,5€
African Rice 🌿	4€
Onion Rings	4€

POTATOES

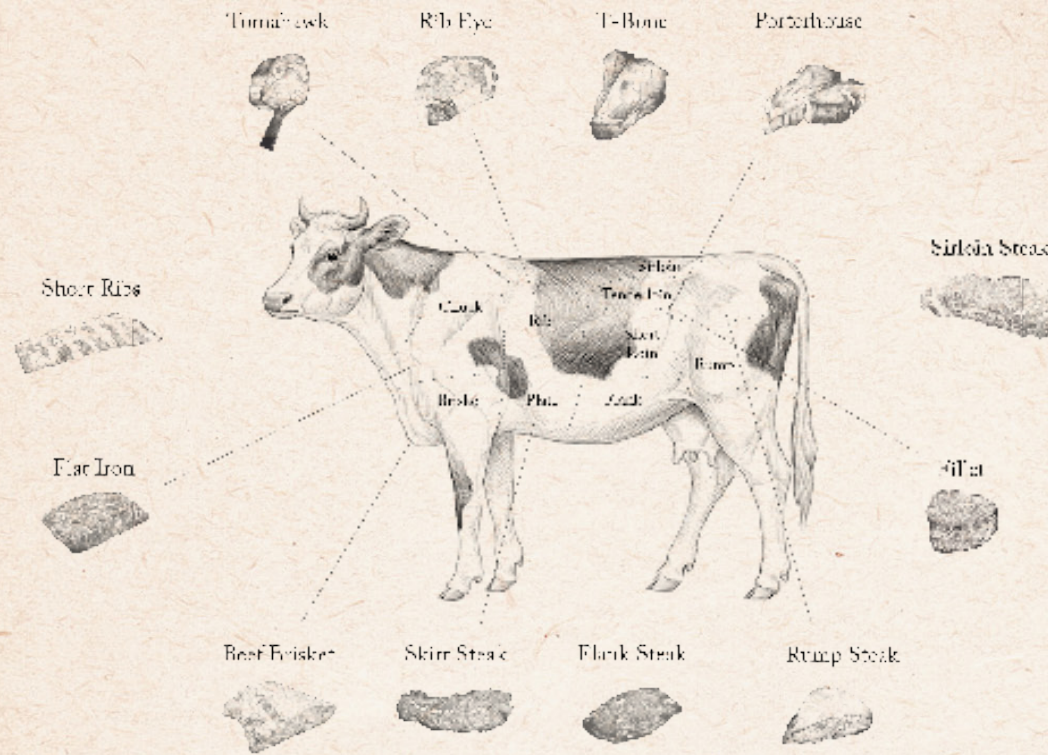
Homemade French Fries	3€
Sweet Potato Fries	4€
Mashed	3,5€
Gratin	5,5€

SAUCES 2,5€

Peppers · Chimichurri 🌿 · Roquefort
Béarnaise · Barbecue



The rarest selection.



TOMAHAWK

Rich juicy and very flavourful, with generous marbling throughout. On a long bone. Its unique shape reminds an axe.

RUMP CAP

Juicy, tender, and versatile, this cut offers a rich beef flavour.

RIBEYE STEAK

This boneless steak is rich, tender, juicy, and full flavoured, with a generous marbling throughout.

FLANK STEAK

Lean and flavourful. At its best when served thinly sliced against the grain.

T-BONE

This well marbled cut consists of two lean tender steaks. The sirloin, and the tenderloin. Connected by a "T" shaped bone and contains smaller section of tenderloin.

SKIRT STEAK

Rich beef flavour best when marinated.

PORTERHOUSE

Classic cut, well marbled, consists of two lean tender cuts – the sirloin and the tenderloin. This cut has a bit more tenderloin, comparing it with the t-bone.

BEEF BRISKET

Tender when cooked slowly at low temperature.

SIRLOIN – NY STRIP

Premium lean steak is known for its marbling, tenderness and flavour.

FLAT IRON

With the perfect marbling between fibres, this rich flavoured and juicy beef cut is best when cooked to no more than medium.

FILLET

The most tender beef cut! Lean yet succulent and elegant. Melt in mouth texture. Subtle flavour and compact shape.

SHORT RIBS

Flavoured and with a good percentage of fat. They are great when cooked right. Well prepared can also be used to make delicious hamburgers.

CHATEAUBRIAND

From the head of tenderloin, this tender beef cut is lean and elegant, with mild flavour.