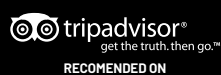


ementa menu



Rotunda dos Três Castelos
Praia da Rocha, Portimão, Portugal

M. +351 919 358 446
(chamada para a rede móvel nacional)



Bem Vindos

O homem tem vindo a comer carne bovina desde os tempos pré-históricos, pinturas rupestres tais como as de Lascaux representam homens caçando.

A domesticação de animais começou cerca de 8000 AC como forma de obter carne, leite e cabedal. É desconhecido exactamente quando o homem começa a cozinhar a carne, o gado era essencialmente usado em todo o mundo como força de tracção e pelo leite.

Com a era da mecanização, algumas raças foram especialmente criadas para aumentar o seu rendimento, dando azo à Chianina e à Charolais ou para aumentar textura com a Murray Grey, Angus e Wagyu.

O Segredo da Preparação

Usando um inovador e ecológico forno-grelhador a carvão vegetal, o seu bife eleito é grelhado a uma temperatura de 350°C, conservando assim todos os seus sabores e qualidades.

Saborear com Satisfação e Prazer

Desejamos partilhar consigo os valores de uma alimentação saudável e equilibrada. Queremos satisfazer os seus desejos mais requintados e estar à altura da sua elevada exigência, sempre com empenho e alegria.

Toda a equipa agradece-lhe a preferência.

Informação de Intolerâncias e Alergias Alimentares

Alguns dos nossos produtos podem conter alergénios, assim, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Obrigado.

Valdemar Guerreiro



Welcome

People have eaten the flesh of bovines from prehistoric times; some of the earliest cave paintings, such as those of Lascaux show aurochs in hunting scenes.

People domesticated cattle around 8000 BC to provide ready access to beef, milk and leather. It is unknown exactly when people started cooking beef.

Cattle were widely used across the Old World as draft animals (oxen), for milk, or specifically for meat. With mechanization of farming, some breeds were specifically bred to increase meat yield, resulting in Chianina and Charolais or to improve texture as the Murray Grey, Angus or Wagyu.

The Secret of Preparation

By using an innovative and ecological vegetal charcoal grill/oven, your steak is grilled at a temperature of 350°C, which preserves all its taste and qualities.

Enjoy Your Meal

With Satisfaction and Pleasure, we want to share with you the value of a healthy, balanced meal. It is our pleasure to satisfy your most exacting wishes and we hope to meet your demands. The whole staff thanks you for choosing us.

Information About Food Intolerance & Allergies

Before ordering your meal, please let us know if you would like to obtain any information regarding the food ingredients. Also, please inform us in case you have any intolerance or food allergies.

Thank you.

Valdemar Guerreiro

Couvert

Seleção de Pão, Manteiga e Surpresa do Chefe 3,00€ p.p.

Entradas

Camarão Tigre 21,90€ por peça.

Grelhado com aromáticos

Carpaccio de Novilho 13,50€

Finas fatias de lombo de vaca, parmesão e azeite de trufas.

Tártaro de Salmão 12,90€

Creme wasabi e Tosta de Sementes

Cogumelos ao alho 9,90€

Trilogia de cogumelos salteados em azeite

Queijo Gratinado 10,90€

Chevre, Mel, maçã e nozes

Gambas com alho 13,50€

Camarão com alho e piri-piri

Sopas

Creme de Legumes 4,50€

Carnes

Magret de Pato 22,90€

Peito de Pato e laranja...uma delícia....

Carré de Borrego 32,90€

Crosta de mostarda, pão ralado e aromáticos.

Bife Strogonoff 21,90€

Fatias de Fillet Mingnon, paprika, cogumelos e pimentos.

Picanha Angus 26,90€

Riqueza de Sabor (USA 180 dias Grain Fed)

Bife do Acém Marmoreado “120 dias Grain Fed ” 32,90€

Suculento com salpicos de gordura

Tornedó 29,90€

O mais sublime dos cortes com molho Bearnês, pimenta ou cogumelos

Naco de Lombo Na Pedra 29,90€

Uma Experiência gastronómica diferente.

Desserts

Crème Brûlée 6,50€

Custard flavored with vanilla and caramelized sugar

Chocolate Vulcano 9,00€

Petit Gâteau with vanilla ice cream

White dame cup 6,50€

Tuile pastry filled with vanilla and chocolate ganache

Mille-Feuille 9,50€

Puff Pastry, Wild berries, and vanilla cream

Crepe Suzete 12,00€

Flambéed pancakes with liqueurs

- TO COMPLEMENT YOUR DESSERT -

Special Coffee

Capuccino 3,50€

Irish Coffee 8,50€

Calypso Coffee (Tia Maria) **8,50€**

French Coffee (Cognac) **9,50€**

Digestivos

Moscatel Horácio Simões 6,50€

Late Harvest 7,50€

Porto Ruby 5,50€

Porto Tawny 6,00€

Porto 10 years old 8,00€

Porto 20 years old 11,00€

Porto L.B.V 9,00€

Madeira 15 years old 11,00€

Sobremesas

Crème Brûlée 6,50€

Leite Creme, aromatizado com baunilha e crosta de açúcar caramelizado

Vulcão de Chocolate 9,00€

Petit Gâteau quente com gelado de baunilha

Dama Branca 6,50€

Massa Tuile com gelado e ganache de chocolate

Mil Folhas 9,50€

Frutos vermelhos e creme Baunilha

Crepe Suzete 12,00€

Panquecas Flambeadas

- PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA -

Cafés Especiais

Capuccino 3,50€

Irish Coffee 8,50€

Café Calypso (Tia Maria) 8,50€

French Coffee (Cognac) 9,50€

Digestivos

Moscatél Horácio Simões 6,50€

Colheita Tardia 7,50€

Porto Ruby 5,50€

Porto Tawny 6,00€

Porto 10 anos 8,00€

Porto 20 anos 11,00€

Porto L.B.V 9,00€

Madeira 15 Anos 11,00€

Para Compartilhar

Chateaubriand Bearnnaise 59,80€

Um Clássico...

Tomahawk 64,90€

Para amantes de carne... 1Kg da melhor.

Dueto "Premium" 63,80€

Black Angus (USA).. Acém marmoreado (Uruguai)

Escolhas do Chefe

T.Bone, Portugal 36,00€

Duas Texturas, dois sabores...esplendido

Vazia Black Angus (USA 180 dias Grain Fed) 31,90€

Inigualável em sabor e textura

Surf and Turf 39,50€

Naco do lombo e Camarão Tigre... que duo!!!!

Bife Wagyu 45,00€

Soberbo...

Todas as nossas Carnes são grelhadas no JOSPER com Carvão Zero (Biológico)

Peixe

Lombo Bacalhau 28,50€

Lombo de bacalhau, azeite de ervas, cama de cebola e tomate.

Vieiras 27,50€

Aveludado de Marisco, aromáticos e natas aux Gratin.

Massas

Vegetariano 15,50€

Linguini Nero de Gambas 20,90€

Para Crianças

Bife Júnior 14,90€

Esparguete alla Carbonara 10,90€

Decreto de Lei nº 10/2015 de 16-01-2015 - Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa legal em vigor.
Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Couvert

Selection of Bread, Butter, Chef's Surprise 3,00€ p.p.

Starters

Tiger Prawns 21,90€ Apiece

Grilled with aromatics

Beef Carpaccio 13,50€

Thin slices of beef, tomato cherry and parmesan

Salmon Tartar 12,90€

Wasabi cream and toast

Garlic Mushrooms 9,90€

Selection of sautéed mushrooms in olive oil.

Cheese aux gratin with Honey 10,90€

Chèvre topped with honey and walnuts

Prawns with Garlic 13,50€

Prawns with piripiri, garlic...flamed with whisky

Soups

Vegetable Soup 4,50€

From the Grill

Duck Orange 22,90€

Duck breast in Orange sauce

Rack of Lamb 32,90€

With crust of mustard, bread crumbs, garlic and parsley

Beef Strogonoff 21,90€

Slices of Fillet mignon, mushrooms, paprika and bell peppers

Rump Steak 26,90€

Richness of flavor (USA 180 days Grain Fed)

Rib Eye "Marbled" 120 days grain fed 32,90€

Juicy and delicate cut

Fillet Steak 29,90€

Lean and Tender... choice of sauces, Bearnnaise, Pepper or mushrooms

Fillet Steak on the stone 29,90€

A different gastronomic experience

Specialities for Two

Chateaubriand Bearnnaise 59,80€

A classic... with Bearnnaise sauce... carved at the table

Tomahawk 64,90€

For meat lovers... over a kilogram of it

Duet "Premium" 63,80€

Black Angus (USA).... Rib Eye Marbled (URU) ...

Chef's Choices

T-Bone, Portugal 36,00€

Sirloin and Fillet together...magnificent

Black Angus Steak USA "180 days grain fed " 31,90€

Incomparable in texture and flavor

Surf and Turf 39,50€

Fillet Steak and Tiger prawn together

Wagyu Beef 45,00€

Soberb...

All our meats are grilled on a JOSPER with organic charcoal.

Fish

Codfish 28,50€

Baked cod, fine herbs, over caramelized onios

Scallops aux Gratin 27,50€

Chef Favorite...in a seafood sauce, cream and aromatics

Pasta

Vegetarian 15,50€

Linguini Nero with prawns 20,90€

For Children

Steak "Júnior" 14,90€

Spaghetti alla Carbonara 10,90€

Law nº 10/2015 of 16-01-2015 - No dish, food or drink,including the couvertcan be charged if not requested by the costumer or it is unusable.

VAT included - This establishment has complains book.