

RIB

BEEF & WINE



Sopa fria de ervilha 8
leite de coco e coentros

Portobello 13
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 basco, 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 13
marinated in citrus, vichyssoise,
espargos e parmesão

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



Basque 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