

RIB

BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB
EXPERIENCE

13H00 – 15H30 | 19H00 – 22H30

100€

por pessoa | per person

Pairing 25€

RIB

BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 15H30 | 19H00 – 22H30

Para os amantes de experiências gastronómicas o **Rib Beef and Wine Porto** preparou um menu imperdível! **MEAT RIB EXPERIENCE** inicia com uma seleção de vários best sellers, o já famoso Carpaccio de novilho, Cecina de vaca maturada,

Croquetes de carne e Ravioli de Rabo de Boi com gema bt e mousse de foie. Nos principais, apresentamos uma degustação de Vazias: Maturada a 30 dias, 200 dias de grão e a Wagyu A5 Japão considerada a carne mais saborosa do mundo.

Uma experiência que ficará na memória e no palato!
E porque ninguém acaba assim, terminamos com Abade de Priscos de Wagyu A5, gelado crocante de cecina com mousse de pudim.

Nesta experiência gastronómica viajamos pelas mais variadíssimas regiões vitivinícolas portuguesas, Bairrada, Dão e Douro.

100€

Harmonização 25€
por pessoa



BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 15H30 | 19H00 – 22H30

Pão de Mafra, pão de centeio Socalcos, pão da avó, manteigas artesanais de trufa, flor de sal, azeite DOP Casa de Santo Amaro premium

Carpaccio de novilho, chicória, maionese fumada, pinhões

Cecina de vaca maturada

Espumante Quinta das Bágeiras Baga Bruto - Bairrada

Croquetes de carne com molho de cebola roxa

Ravioli de Rabo de Boi, gema bt, mousse de foie

Vinha de Reis Branco – Dão

Degustação de Vazias

Maturada a 30 dias

Textura macia e suculenta, aroma intenso.

200 Dias de Grão

Corte nobre, aroma intenso, marmoreado abundante, extra macia.

Wagyu A5 Japão

Suave, macia e suculenta é considerada a carne mais saborosa do mundo.

Puré de batata, trufa | Arroz caldoso com enchidos e grelos

Bearnês | Chimichurri

RIB Tinto – Douro

Abade de Priscos de Wagyu A5, gelado crocante de cecina, mousse de pudim.

Messias LBV

Menu comidas: 100€ | Harmonização: 25€ | Por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

RIB

BEEF & WINE

PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 15H30 | 19H00 – 22H30

For lovers of gastronomic experiences, **Rib Beef and Wine Porto** has prepared an unmissable menu!

MEAT RIB EXPERIENCE starts with a selection of several best sellers,

the famous beef carpaccio, Matured beef ham "Cecina",

Beef croquettes and Oxtail ravioli with bt egg yolk and foie mousse.

For the main courses, we present the Sirloin Experience: 30 Dry Aged, 200 Days Grain Fed and Wagyu A5 Japanese.

... a memory that will linger on the palate!

And because nobody finishes like this...

Wagyu A5 Pudding, crunchy cecina ice cream, pudding mousse.

In this gastronomic experience we travel through the most varied Portuguese wine regions,

Bairada, Dão and Douro.

100€

Pairing 25€
per person



BEEF & WINE
PORTO



meat

RIB EXPERIENCE

13H00 – 15H30 | 19H00 – 22H30

Wheat, rye and water bread, artisanal truffle butter, sea salt, olive oil Casa de Santo Amaro premium PDO

Beef Carpaccio, chicory, smoked mayonnaise, pine nuts

Matured beef ham “Cecina”

Quinta das Bágeiras Baga Bruto Sparkeling Wine

Meat croquettes with smoked red onion sauce

Oxtail ravioli, bt egg yolk, foie mousse

Vinha de Reis White wine – Dão

Sirloin Experience 70€

20 Dry Aged

Soft and juicy texture, intense aroma.

200 Days Grain Fed

Noble cut, intense flavour, rich marbling, tender. Animal fed on 200-day wet corn grain.

Wagyu A5 Japanese

Unique gastronomic experience; the marbling gives the meat a buttery flavor and incomparable juiciness.

Truffled mashed potato | Creamy rice with sausages, turnip greens

Bearnaise | Chimichurri

RIB Red wine – Douro

Wagyu A5 Pudding, crunchy cecina ice cream, pudding mousse.

Messias 30 years Port Wine

Food menu: 100€ | Pairing 25€ | Per person

VAT included at the current legal tax.

If you have any food restrictions, please let us know.

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer