

RIB

BEEF & WINE
PORTO



13H00 – 15H30

COUVERT

Pão de Mafra, pão de centeio Socalcos, pão da avó, manteigas artesanais de trufa, flor de sal, azeite DOP Casa de Santo Amaro premium **5.5€** *por pessoa*

First Things First!

Cecina de vaca maturada **19€**

Croquetes de carne com molho de cebola roxa **14€**

Carpaccio de bacalhau com vinagrete de pimentos **20€**

Costelinhas de porco sem osso, BBQ **19€**

Burrata, variações de tomate cherry, chicória e pinhões **20€**

Bochecha de bacalhau crocante, puré de caldeirada, couli de pimentos assados **22€**

PRINCIPAIS

Entrecôte premium 250gr, puré de batata trufado, molho aioli **39€**

Alcatra 300gr, 28 dias de maturação, migas de feijão manteiga e espinafres, 2 mostardas **42€**

Costela de Vaca com osso a baixa temperatura 1kg, palito, bbq **55€**

T-Bone 800 gr, Arroz caldoso com enchidos e grelos, chimichurri **76€**

Risotto de açafreão, abóbora assada, espuma de queijo e sementes **24€**

DO MAR...

Peixe do dia grelhado, legumes no borralho **36€**

Arroz do mar, peixe do dia, tomate assado e coentros **38€**

Camarão tigre selvagem, puré de aipo, jus de carne **70€**



Pudim de Wagyu A5, gelado crocante de cecina, mousse de tangerina **12€**

The Ultimate Sin, Chocolate e baunilha **11€**

Tarte Merengada, lima e limão **9€**

Toucinho do céu, citrinos, caramelo salgado **9€**

Crumble de pêra rocha, gelado de vinho do porto **10€**

Tábua de frutas da época **8.5€**

IVA incluído à taxa em vigor.

A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação.

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



13H00 – 15H30

COUVERT

Wheat, rye and water bread, artisanal truffle butter, sea salt, olive oil Casa de Santo
Amaro premium PDO **5.5€** *per person*

First Things First!

Matured beef ham "Cecina" **19€**

Meat croquettes, smoked red onion sauce **14€**

Codfish carpaccio with bell pepper vinaigrette **20€**

Boneless pork ribs, BBQ **19€**

Burrata, cherry tomato, chicory and pine nuts **20€**

Crispy cod cheek, mashed stew, roasted bell pepper couli **22€**

MAIN'S

Premium entrecôte 250gr, truffled mashed potato, aioli sauce **39€**

Rump steak 300g, aged for 28 days, beans, spinach and corn bread, 2 mustard **42€**

Slow-cooked Ribs 1kg, french fries, bbq **55€**

T-Bone 800gr, creamy rice with sausages, chimichurri **76€**

Saffron risotto, roasted pumpkin, cheese foam and seeds **24€**

FROM THE SEA...

Grilled catch of the day, grilled vegetables **36€**

Sea rice - Catch of the day, roasted tomatoes and coriander **38€**

Wild tiger prawns, celery purée, beef jus **70€**



Wagyu A5 Pudding, crunchy cecina ice cream, tangerine mousse **12€**

The Ultimate Sin, chocolate and vanilla **11€**

Lemon meringue pie, lime and lemon **9€**

Toucinho do céu, citrus and salted caramel **9€**

Pear crumble, port wine ice cream **10€**

Seasonal fruits cuts **8.5€**

VAT included at the current legal tax.

Our bill includes a 10% suggested service charge.

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

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



BEEF & WINE

PORTO

First Things First!

COUVERT

Pão de Mafra, pão de centeio Socalcos, pão da avó, manteigas artesanais de trufa, flor de sal, azeite DOP Casa de Santo Amaro premium **5.5€** *por pessoa*

ENTRADAS

Carpaccio de novilho, chicória, maionese fumada, pinhões **19€**

Cecina de vaca maturada **19€**

Croquetes de carne com molho de cebola roxa **14€**

Tártaro de bife do lombo, batata palha **22€**

Costelinhas de porco sem osso, BBQ **19€**

Açorda de cecina, gema bt, coentros **18€**

Ravioli de Rabo de Boi, gema bt, mousse de foie **20€**

THE COOL ALTERNATIVES

Sopa de shimeji, trufa e espargos **14€**

Cogumelos em texturas **17€**

Mil folhas de beringela, ratatouille de legumes **16€**

Bife de tofu fumado, molho coreano, chips de batata doce **25€**

Risotto de açafraão, abóbora assada, espuma de queijo e sementes **24€**

From the SEA

Tacos de salmão fumado homemade, oscietra, espuma de lima e wasabi **36€**

Bochecha de bacalhau crocante, puré de caldeirada, couli de pimentos assados **22€**

Peixe do dia grelhado, legumes no Borrvalho **36€**

Arroz do mar - Peixe do dia, tomate assado e coentros **38€**

Camarão tigre selvagem, puré de aipo, Jus de carne **70€**

Caviar Oscietra _{50gr} e blinis de pimento **135€**

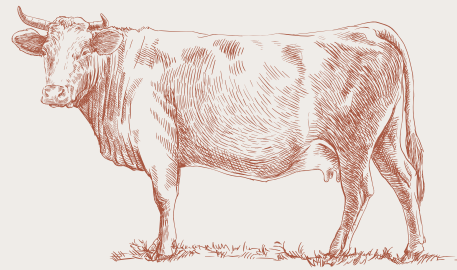
19:00 – 22:30

IVA incluído à taxa em vigor.

A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação.

Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.

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



Meat your TARGET

Servido com pimento piquillo assado, variações de flor de sal.

Ribs Loin | 500 gr* - CORTE DE ASSINATURA 55€

28 Dias de maturação - Suave, suculento e elevado marmoreado

Six RIB Cut | 2,4 kg* - CORTE DE ASSINATURA 155€

Um corte seis experiências - Chã de dentro, Pá da rabada, Alcatra, Puxadouro, Picanha e Jarrete

Degustação de Vazias - 3 Experiências 70€

Maturada a 30 dias | 200 Dias de Grão | Wagyu A5 Japão

Costela de Vaca com osso a baixa temperatura 1kg* 50€

suculenta e macia, finalizada com molho barbecue artesanal, realçando o sabor defumado e levemente adocicado

Entrecôte Premium | 250 gr* 33€

20 Dias de maturação - Ligeiramente marmoreado, secção de gordura lateral que amacia e confere sabor

Lombo | 200 gr* 34€

A mais nobre e tenra das secções, sabor equilibrado de textura perfeita

Vazia 200 Dias de Grão | 300 gr* 47€

Corte nobre, aroma intenso, marmoreado abundante, extra macia. Animal alimentado a 200 dias de grão de milho húmido.

T-Bone | 800 gr* 72€

28 Dias de maturação - Duas peças num só corte, saborosa vazia e lombo extraordinariamente tenro e macio

Chuléton | 1.2 kg* 90€

30 Dias de maturação - A costeleta mais popular do mundo, suculenta e de sabor irresistível

Tomahawk | 1 kg* 88€

28 Dias de maturação - Corte majestoso de abundante marmoreado. Tenro, suculento e rico

Vazia Wagyu 300gr* - Japão A5 150€

Experiência gastronómica única o marmoreado confere à carne um sabor amanteigado e uma suculência incomparável

Ribeye 500gr* Japão A5 250€

Finas veias de gordura intramuscular que se derretem na grelha, proporcionando uma textura suculenta e um sabor rico e inesquecível.

*gr|kg (aprox.)

ACOMPANHAMENTOS

Puré de batata, trufa **8.5€**

Arroz caldoso com enchidos e grelos **8.5€**

Batata Palito **7.5€**

Migas de feijão manteiga. Espinafres **9€**

Cogumelos, castanhas, tomilho **9€**

Legumes no Borrvalho **8.5€**

MOLHOS | MAKE IT PERFECT

- AIOLI ◦ CHIMICHURRI
- RIB PICANTE ◦ BARBECUE
- BEARNÊS ◦ PIMENTA
- QUEIJO DA ILHA ◦ MOSTARDA



BEEF & WINE

PORTO

SOBREMESAS

Abade de Priscos de Wagyu A5, gelado crocante de cecina, mousse de pudim **12€**

Messias 30 anos 24€

Parfait de pistáchio, framboesas, chocolate branco, crumble de flor de laranjeira **11€**

Messias 20 anos 18€

The Ultimate Sin, chocolate e baunilha **11€**

Sandeman LBV 14€

Tarte Merengada, lima e limão **9€**

Malhadinha Colheita Tardia 24€

"Toucinho do Céu", citrinos e caramelo salgado **9€**

Rózès White Reserve 12€

Crumble de pãra rocha, gelado de vinho do Porto **10€**

Moscatel Roxo 5 anos 12€

Frutas laminadas **8.5€**

Espumante Quinta das Bágeiras Baga Bruto 12€

19:00 - 22:30

IVA incluído à taxa em vigor.

A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação.

Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.

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



BEEF & WINE

PORTO

First Things First!

COUVERT

Wheat, rye and water bread, artisanal truffle butter, sea salt, olive oil Casa de Santo Amaro premium PDO **5.5€** *per person*

STARTERS

Beef Carpaccio, chicory, smoked mayonnaise, pine nuts **19€**

Matured beef ham "Cecina" **19€**

Meat croquettes with smoked red onion sauce **14€**

Beef loin steak tartare, crispy potatoes **22€**

Boneless pork ribs, BBQ **19€**

Bread stew, cecina, egg yolk, coriander **18€**

Oxtail ravioli, bt egg yolk, foie mousse **20€**

THE COOL ALTERNATIVES

Shimeji, truffle and asparagus cream soup **14€**

Mushrooms in textures **17€**

Eggplant mille-feuille, vegetables ratatouille **16€**

Smoked tofu steak, sweet potato chips, teriyaki sauce **25€**

Saffron risotto, roasted pumpkin, cheese foam and seeds **24€**

From the SEA

Smoked salmon tacos, oscietra, lime foam and wasabi **36€**

Crispy cod cheek, mashed stew, roasted bell pepper couli **22€**

Grilled catch of the day, grilled vegetables **36€**

Sea rice - Catch of the day, roasted tomatoes and coriander **38€**

Wild tiger prawns, celery purée, beef jus **70€**

Oscietra caviar _{50gr} and pepper blinis **135€**

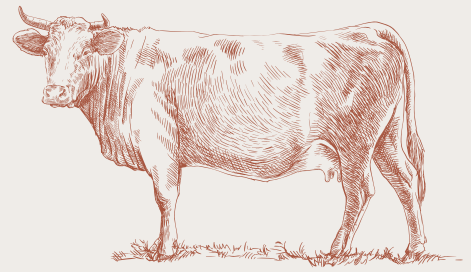
19:00 - 22:30

VAT included at the current legal tax.

Our bill includes a 10% suggested service charge.

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

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



Meat your TARGET

Served with roasted piquillo peppers, varieties of salt flower

Ribs Loin | 500 gr* - SIGNATURE CUT 55€

28 Dry Aged - Smooth, succulent and highly marbled meat

Six RIB Cut | 2,4kg* - SIGNATURE CUT 155€

1 Cut - 6 Meat Experiences

Topside, Outside flat, Rump steak, Eyeround, Rump cap e Shin beef

Sirloin Experience 70€

20 Dry Aged | 200 Days Grain Fed | Wagyu A5 Japanese

Slow-cooked Ribs 1kg* 50€

Tender and juicy, finished with artisanal barbecue sauce, enhancing the smoky and slightly sweet flavor

Premium Entrecôte | 250 gr* 33€

20 Dry Aged - Slightly marbled, with a section of lateral fat that gives it softness and taste

Loin | 200 gr* 34€

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

200 Days Grain Fed Sirloin | 300 gr* 47€

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

T-Bone | 800 gr* 72€

28 Dry Aged - Two pieces in one cut, tasty sirloin and extraordinarily tender loin

Chuléton | 1.2 kg* 90€

30 Dry Aged - The world's most popular cutlet, juicy and irresistible in taste

Tomahawk | 1 kg* 88€

28 Dry Aged - Majestic cut with abundant marbling. Tender, succulent and rich

Wagyu Sirloin 300gr* - Japanese A5 150€

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

Ribeye 500gr* Japanese A5 250€

Fine veins of intramuscular fat that melt on the grill, providing a juicy texture and a rich, unforgettable flavor

*gr|kg (aprox.)

SIDE DISHES

Truffled mashed potato **8.5€**

Creamy rice with sausages, turnip greens **8.5€**

French fries **7.5€**

Beans, spinach and corn bread **9€**

Mushrooms, chestnuts, thyme **9€**

Grilled vegetables **8.5€**

SAUCES | MAKE IT PERFECT

- GARLIC ◦ CHIMICHURRI
- SPICY RIB SAUCE ◦ BBQ
- BEARNAISE ◦ PEPPER
- CURED CHESSE ◦ 2 MUSTARD



BEEF & WINE

PORTO

Don't desert! DESSERT...

Wagyu A5 Pudding, crunchy cecina ice cream, pudding mousse **12€**

Messias 30 years Port Wine 24€

Pistachio parfait, raspberries, white chocolate, orange blossom crumble **11€**

Messias 20 years Port Wine 24€

The Ultimate Sin, chocolate and vanilla **11€**

Sandeman LBV 14€

Lemon meringue pie, lime and lemon **9€**

Malhadinha Late Harvest 24€

"Toucinho do Céu", citrus and salted caramel **9€**

Rózès White Reserve Port Wine 12€

Pear crumble, port wine ice cream **10€**

Sandeman LBV Port Wine 14€

Fruit cuts 8.5€

Quinta das Bágeiras Baga Bruto Sparkeling Wine 12€

19:00 - 22:30

VAT included at the current legal tax.

Our bill includes a 10% suggested service charge.

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

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

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