

MENU

COUVERT

Cesto de pão €3.5
2 chapatas, 2 pulgas integrais, 2 pães de
azeitona, 4 grissinis, 2 fatias de pão
caseiro
Manteigas
Tapenade de azeitona com trufa

Assorted bread basket €3.5
2 chapata breads, 2 mini integral breads, 2
olive breads, 4 grissinis, 2 slices of
homemade bread
Butter
Olive tapenade with truffle

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
This establishment has a complaints book.

IVA INCLuíDO
VAT INCLUDED

REAL BAR & STEAKHOUSE

ENTRADAS

STARTERS

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, pinhões tostados e rúcula €11.5

Veal carpaccio with parmesan slices, toasted pine nuts and rocket salad

Tataki de novilho com teriaki, sésamo e tomate confit €12.5

Veal tataki with teriaki, sesame and tomato confit

Queijo de azeitão gratinado com mel rosmaninho €10.5

Azeitão cheese gratin with rosemary honey

Bolinhas de farinheira com doce de abóbora €11.5

Flour sausages rolls with pumpkin jam

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

REAL BAR & STEAKHOUSE

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Piano de porco cozinhado a baixa temperatura €16.5
Pork ribs cooked at low temperature

Bife tártaro (150gr) com gema de ovo, flor de €17.5
alcaparra
*Tartar steak (150gr) with egg yolk, caper
flower*

Bife Real com ovo estrelado (200gr vazia €23.5
maturada)
Real steak with fried egg on top (200gr)

Tornedó do lombo de Boi laminado (200gr) €28.5
Sliced bull loin tornedó (200gr)

Chuleton maturada (500gr) €32
Matured chuleton

Tábua de carnes grelhadas (2 pax) €48.5
(chuleton, naco de vazia, piano de porco)
*Board of grilled meats (2 pax)
(chuleton, sirloin steak, pork ribs)*

PRATO VEGETARIANO

VEGETARIAN COURSE

Macarrão gratinado com cogumelos e trufa €17
Macaroni gratin with mushrooms and truffle

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

REAL BAR & STEAKHOUSE

ACOMPANHAMENTO

SIDE ORDER

Tagliatelle tartufo	€12
Batata dyp n´fried <i>Dyp n´fried potato</i>	€5.5
Batata assada com alecrim <i>Roasted potato with rosemary</i>	€5.5
Batata recheada com chouriço e queijo da ilha <i>Potato stuffed with chorizo and Island cheese</i>	€5.5
Arroz de amêndoas <i>Almond rice</i>	€5.5

GUARNIÇÃO

GARNISH

Esparregado <i>Spinach puree</i>	€2
Legumes grelhados <i>Grilled vegetables</i>	€2
Salada Algarvia <i>Algarve salad</i>	€2
Salada verde com vinagrete <i>Green salad with vinaigrette</i>	€2

MOLHOS

SAUCES

Demi-glace <i>Demi-glace</i>	€2
Molho 3 pimentas <i>3 pepper sauce</i>	€2
Molho cogumelos <i>Mushroom sauce</i>	€2
Molho BBQ <i>BBQ sauce</i>	€2
Molho Bearnês <i>Bearnaise sauce</i>	€2

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de chocolate negro com molho de
caramelo salgado €4.8

*Dark chocolate mousse with salted caramel
sauce*

Tarte de maçã com gelado baunilha €4.9

Apple pie with vanilla ice cream

Torta de laranja do Algarve com areia de
cacau €4.9

Algarve orange swiss roll with cocoa sand

Trilogia Algarvia (D. Rodrigo, figura
regional, queijinho de amêndoa) €5.9

*Algarve Trilogy (D. Rodrigo, regional cake,
almond cake)*

Seleção de gelados 2 bolas (chocolate,
morango, baunilha) €4.5

*Selection of 2 ice cream scoop (chocolate,
strawberry, vanilla)*

Salada de frutas €4.5

Fruit salad

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED