



SUNDAY LUNCH

TRADITIONAL ROAST

*GATHERED AROUND THIS TABLE,
FRIENDS BECOME FAMILY & MEALS BECOME MEMORIES.*

#SUNDAYSATPARRILLA



@PARRILLANATURAL

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerances, please request the allergen information.

A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at the legal rate.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alérgicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

OUR SUNDAY MENU

30TH OF MARCH
ADULTS | ADULTOS 39€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

SMOKED TURKEY SALAD, SERVED WITH PINEAPPLE CHUTNEY, CHERRY TOMATOES & ONION
SALADA DE PERU FUMADO, SERVIDA COM CHUTNEY DE ANANÁS, TOMATE CEREJA & CEBOLA

GOATS CHEESE MILLE-FEUILLE, SERVED WITH BEETROOT PUREE, ORANGE CURD & ROCKET
MIL FOLHAS DE QUEIJO DE CABRA, SERVIDO COM PURÉ DE BETERRABA, GEL DE LARANJA & RÚCULA

CARROT & GINGER SOUP (VG)
SOPA DE CENOURA & GENGIBRE

PAN FRIED PRAWNS WITH BUTTER & COGNAC, SERVED WITH GARLIC TOASTS (+SUPPLEMENT 8€)
CAMARÃO A GUILHO, SERVIDO COM TOSTAS DE ALHO (+ SUPLEMENT 8€)

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

SLOW ROASTED SIRLOIN OF BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING, RICH GRAVY & HORSERADISH CREAM
VAZIA ASSADA EM BAIXA TEMPERATURA, PUDIM ROYALE, CREME DE RÁBANO & MOLHO GRAVY

ROAST PORK LOIN SERVED WITH ROASTED APPLE SAUCE
LOMBO DE PORCO ASSADO, SERVIDO COM MOLHO DE MAÇÃ ASSADA

FISH & PRAWN PIE SERVED WITH PUFF PASTRY TOP & SAUTÉED MUSHROOMS
TARTE DE PEIXE & CAMARÃO, SERVIDA COM COBERTURA DE MASSA FOLHADA & COGUMELOS SALTEADOS

SAFFRON RISOTTO SERVED WITH ASPARAGUS TEMPURA (V)
RISOTTO DE AÇAFRÃO, SERVIDO COM TEMPURA DE ASPARGOS

GRILLED FILLET STEAK 200G (+ SUPPLEMENT 15,50€)
BIFE DE LOMBO GRELHADO 200G (+ SUPLEMENT 15,50€)

SERVED WITH A SELECTION OF VEGETABLES & ROAST POTATOES | SERVIDO COM UMA SELEÇÃO DE LEGUMES & BATATAS

DESSERTS | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

APPLE CRUMBLE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (V)
CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO BAUNILHA

RASPBERRY, LIME AND ALMOND ENTREMET CAKE, FINISHED WITH CHOCOLATE TEXTURES & CHOCOLATE ICE CREAM
ENTREMET DE FRAMBOESA, LIMA E AMÊNDOA, FINALIZADA COM TEXTURAS DE CHOCOLATE & GELADO DE CHOCOLATE

PINEAPPLE CARPACCIO, SERVED WITH PASSION FRUIT SORBET (V/G)
CARPACCIO DE ANANÁS, SERVIDO COM SORBET DE MARACUJÁ

CHEESES | QUEIJOS

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CHEESE PLATTER (+ SUPPLEMENT 12,50€)

SELECTION OF CHEESE, SERVED WITH BISCUITS & HOMEMADE CHUTNEY
SELEÇÃO DE QUEIJOS, SERVIDO COM BISCOITOS & COMPOTAS CASEIRAS