

PEPPER'S

steakhouse

COUVERT

Sourdough bread, barley bread, curcuma and hazelnut, Pepper's butter, rustic lard, herbs butter, obatzda (cheese spicy cream), sweet potato mousse, Algarvian carrot purée, oxtail croquette € 6
Pão massa mãe, pão de cevada, pão de curcuma e avelã, manteiga Pepper's, banha de alguidar, obatzda (creme picante de queijo), mousse de batata doce, puré de cenoura Algarvia, croquete de rabo de boi

COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRIAS

CAVIAR OSCIETRA 50 gr. / OSCIETRA CAVIAR 50 gr. € 240

OYSTERS / OSTRAS
with balsamic pearls, citrus flavour and hot chilli powder
com pérolas de balsâmico, ar de citrinos e pó de malagueta
12 unit. / unid. € 36
6 unit. / unid. € 24

CAESAR SALAD / SALADA CAESAR
with grilled shrimp / de camarão grelhado € 25

BEEF TARTAR / TÁRTARO DE NOVILHO € 23

BURRATA CAPRESE / CAPRESE DE BURRATA € 19,5
cheese burrata di bufala, beefsteak tomato, and balsamic
de búfala, tomate coração de boi e balsâmico

HOT APPETIZERS / ENTRADAS QUENTES

KING CRAB / CARANGUEJO REAL € 42
smoked butter and bergamot aioli
em manteiga fumada e aioli de bergamota

SCALLOPS / VIEIRAS € 32
with garlic foam and seafood velouté with kaffir lime
com espuma de alho e cremoso de marisco com lima kaffir

SAUTÉED SHRIMP / CAMARÃO SALTEADO € 28
with kaffir lime / com lima kaffir

BRISKET ROAST BEEF / ROSBIFE BRISKET € 22
asparagus and hokkaido pumpkin, sweet potato, grilled mushroom,
salsa and truffled olive oil / com espargos e abóbora hokkaido, batata doce,
molho de cogumelos grelhados e azeite trufado

GRILLED VEGATABLES / LEGUMES GRELHADOS € 19
with sweet potato purée, mini fennel, baby carrot, shimeji mushroom,
asparagus and hokkaido pumpkin / com puré de batata doce, mini funcho,
cenoura baby, cogumelos shimeji, espargos e abóbora hokkaido

SOUP / SOPA

LOBSTER VELOUTÉ / CREMOSO DE LAGOSTA € 22
and oscietra caviar in gold leaf / e caviar oscietra em folha de ouro

WILD MUSHROOMS CREAM SOUP AND BLACK TRUFFLE € 18
CRÈME DE COGUMELOS DO BOSQUE E TRUFA PRETA

CHESTNUT VELOUTÉ / AVELUDADO DE CASTANHAS € 14
with quail and its poached egg / com codorniz e seu ovo escalfado

FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

GRILLED TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE GRELHADO € 45
From: Mozambique / Origem: Moçambique

TURBOT T-BONE / T-BONE DE PREGADO € 36

SALMON / SALMÃO € 34

SEA BASS / ROBALO € 29

MEAT / CARNES

JAPAN BEEF WAGYU 400 gr. € 240
From: Japan, Kagoshima / Grade: A4+
with green asparagus, Dauphinoise potatoes,
allumette potatoes and béarnaise, bordelaise and
chimichurri sauces
Origem: Japão, Kagoshima / Categoria: A4+
com espargos verdes, batata Dauphinoise, batata Allumette
e molho béarnaise, bordelaise e chimichurri

SHORT RIBS RACK WITH RED BERRIES BBQ € 165
SHORT RIBS RACK COM BBQ DE FRUTOS DO BOSQUE
weight between 1,700 gr. and 2,000 gr.
From: Spain / 30 days dry aged
with stuffed beans, red cabbage pickle and potato with mustard purée
peso entre 1,700gr. e 2,000gr.
Origem: Espanha / Maturado 30 dias
com estufado de feijão, pickles de couve roxa e puré de batata com mostrada

CHATEAUBRIAND RUBIA GALEGA 800 gr. € 145
From: Spain
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes,
Pepper's salad and Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise sauces
Origem: Espanha
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's
e molho du Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise

BLACK ANGUS ENTRECOTE 300 gr. / ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300 gr. € 98
From: USA / Origem: Estados Unidos da América
LAMB CHOP 150 gr. / COSTELETA DE BORREGO 150 gr. € 95
From: New Zealand / Origem: Nova Zelândia
FILET MIGNON 300 gr. / FILET MIGNON 300 gr. € 90
From: Spain / Origem: Espanha
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes,
Pepper's salad and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's,
molho pimenta, bordelaise e chimichurri

BLACK ANGUS 500 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 500 gr. € 89
From: Ireland / 21 days dry aged
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes, Pepper's
salad and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
Origem: Irlanda / Maturado 21 dias
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's,
molho pimenta, bordelaise e chimichurri

FILET MIGNON 500 gr. € 90
From: Spain / 8 days dry aged
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes, Pepper's salad
and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
Origem: Espanha / Maturado 8 dias
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's,
molho pimenta, bordelaise e chimichurri

BLACK ANGUS ENTRECOTE 500 gr. / ENTRECÔTE BLACK ANGUS 500 gr. € 89
From: USA / 21 days dry aged
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes, Pepper's salad
and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
Omaha, Nebraska 500 gr.
Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's,
molho pimenta, bordelaise e chimichurri

SURF & TURF 300 gr. € 63
tiger prawn and loin steak Rubia Galega
From: Spain / 8 days dry aged
camarão tigre e lombo de Rubia Galega
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 350 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 350 gr. € 49
From: Ireland / 21 days dry aged
Origem: Irlanda / Maturado 21 dias

BLACK ANGUS ENTRECOTE 350 gr. / ENTRECÔTE BLACK ANGUS 350 gr. € 47
From: USA / 21 days dry aged
Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

FILET MIGNON 300 gr. € 40
From: Spain / 8 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

PICANHA STEAK RUBIA GALEGA 300 gr. € 38
From: Spain / 30 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

GRILLED LAMB CHOPS / COSTELETAS DE BORREGO 300 gr. € 32
From: New Zealand / with mint sauce
Origem: Nova Zelândia / com molho de menta

FILET MIGNON 200 gr. € 28
From: Spain / 8 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

SHORT RIBS RACK WITH RED BERRIES BBQ € 25
SHORT RIB RACK COM MOLHO BBQ DE FRUTOS VERMELHOS
From: Spain / 35 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 35 dias

DUROC PORK BBQ RIBS / ENTRECOSTO DE PORCO DUROC BBQ € 23
From: Spain / Origem: Espanha

GRILLED CHICKEN / FRANGUINHO € 23
with lemon and thyme / com limão e tomilho



Dinner reservations at the Concierge

Reservas através do Concierge

PEPPER'S BURGERS

THE KING* € 48
Rubia Galega burger and king crab
From: Spain / 35 days dry aged
Hambúguer Rubia Galega e caranguejo real
Origem: Espanha / Maturado 35 dias

CLASSIC HAMBURGER* / HAMBÚGUER CLÁSSICO* € 23
Rubia Galega / From: Spain / 35 days dry aged
Hambúguer Rubia Galega / Origem: Espanha / Maturado 35 dias

PULLED-BEEF SLOPPY JOES € 19
on puff brioche, brisket with Cheddar cheese sauce, dried onion,
red cabbage pickle and cornichons
From: Spain / 35 days dry aged
em brioche folhado, brisket com molho de queijo Cheddar,
cebola desidratada, pickles de couve roxa e cornichons
Origem: Espanha / Maturado 35 dias

Served with Pepper's Steakhouse potatoes
Servido com batata Pepper's Steakhouse

*DOUBLE HAMBURGERS / HAMBÚGUERES DUPLOS + € 5



SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

GREEN ASPARAGUS / ESPARGOS VERDES € 9

SPINACH VELOUTÉ / ESPINAFRES CREMOSOS € 8

MAC & CHEESE TRUFFLED FRESH NOODLE / MAC & CHEESE TRUFADO DE PASTA FRESCA € 8

POTATO PURÉE WITH ANCIENNE MUSTARD / PURÉ DE BATATA E MOSTARDA ANCIENNE € 7

SAUTÉED VEGETABLES / LEGUMES SALTEADOS € 6

DAUPHINOISE POTATO / BATATA DAUPHINOISE € 6

ALLUMETE ANCIENNE POTATOES / BATATA ALLUMETTE ANCIENNE € 6

SAUTÉED MUSHROOMS / COGUMELOS SALTEADOS € 6

PEPPER'S STEAKHOUSE POTATOES / BATATA PEPPER'S STEAKHOUSE € 6

PEPPER'S SALAD / SALADA PEPPER'S € 5

BASMATI RICE WITH LEMON THYME / ARROZ BASMATI COM TOMILHO LIMÃO € 4

STEWED BEANS / ESTUFADO DE FEIJÃO € 4



DESSERTS / SOBREMESAS

APPLE & RHUBARB CRUMBLE € 19
CRUMBLE DE MAÇÃ COM RUIBARBO
with vanilla ice cream on N2
com gelado de baunilha em N2

GOLD CHOCOLATE AND RASPBERRY FONDANT € 14
FONDANT DE CHOCOLATE GOLD E FRAMBOESA

PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE WITH SAFFRON SORBET € 14
CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCIO COM GELADO DE AÇAFRÃO

BLACK FOREST CAKE / FLORESTA NEGRA € 12

TANGERINE PAVLOVA / PAVLOVA DE TANGERINA € 11

PEPPER'S FRUIT / FRUTA PEPPER'S € 8

ICE CREAM & SORBET SELECTION / SELEÇÃO DE GELADOS E SORBET € 8



Vegetarian Vegetariano Halal Dish Prato Halal To share Para partilhar

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.
No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Prices per person. Os preços apresentados são por pessoa.
V.A.T. included. I.V.A. incluído à taxa em vigor.
Complaint book available. Neste estabelecimento, existe livro de reclamações.