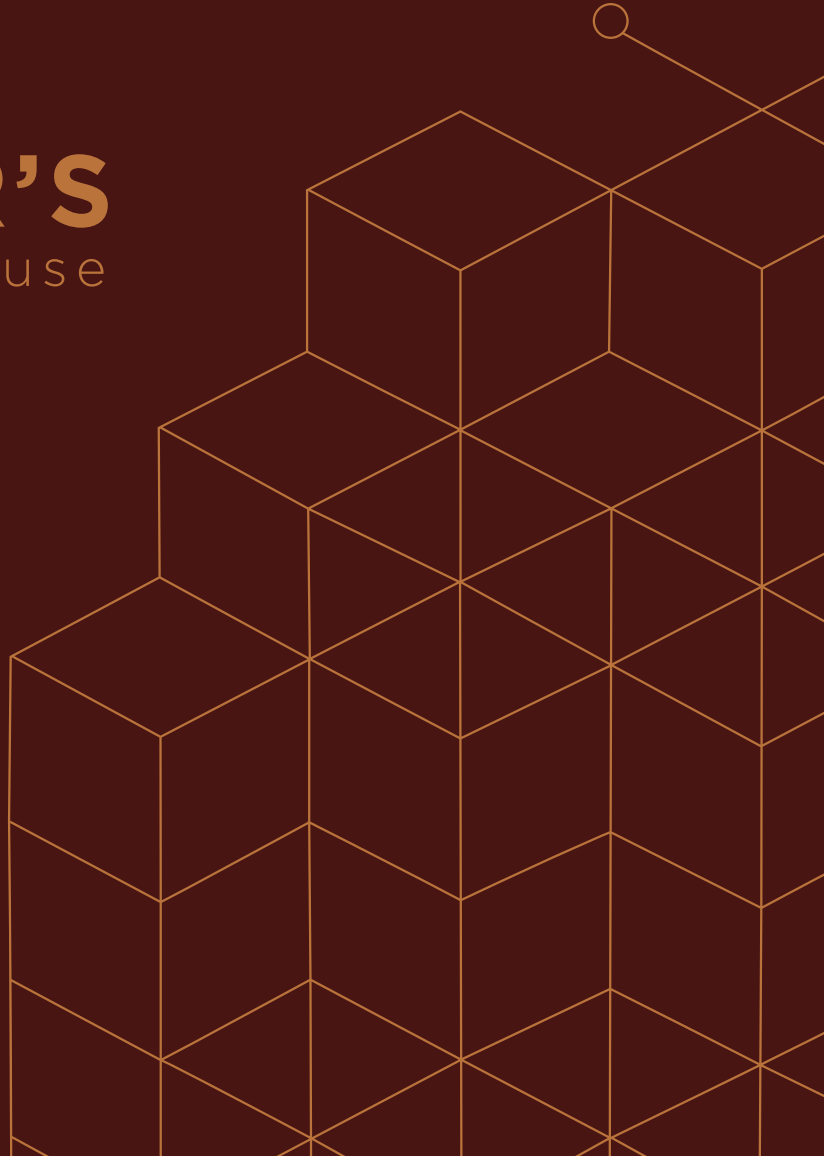


PEPPER'S
steakhouse



SHARE CONCEPT
WITH...
PARA PARTILHAR...



ALLERGENS LIST

LISTA DE ALERGÉNIOS



GLUTEN
GLÚTEN



SOY
SOJA



CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS



VEGAN
VEGANO



LACTOSE FREE
SEM LACTOSE



FISH
PEIXE



VEGETARIAN
VEGETARIANO



LACTOSE
LACTOSE



PEANUTS
AMENDOIM



EGGS
OVOS



TREE NUTS
FRUTOS DE CASCA RIJA



MOLLUSCS
MOLUSCOS



SULFITES
SULFITOS



CELERY
AIPO



SESAME
SÉSAMO



TREMOÇO
LUPINE



MUSTARD
MOSTARDA




HALAL DISH
PRATO HALAL

APPETIZERS


ENTRADAS

Caviar *oscietra* (50 gr.)  € 240

Oysters Ostras (12 units unidades)  € 36
with balsamic pearls, citrus flavour, and hot chilli powder
com pérolas de balsâmico, ar de citrinos e pó de malagueta

MEAT OF THE DAY

CORTE DO DIA

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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri

Picanha Rubia Galega 1,500gr. € 138 per unit
From Origem: **Spain** Espanha por unidade
30 days dry aged Maturada 30 dias

Tomahawk steak Rubia Galega € 120 / kg
Weight between peso entre 1,800gr. & 2,200gr.
From Origem: **Spain** Espanha
30 days dry aged Maturada 30 dias

MEAT OF THE DAY

CORTE DO DIA

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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri

T-Bone Rubia Galega

€ 88 / kg

From Origem: **Spain** Espanha

30 days dry aged Maturada 30 dias







Cowboy steak Rubia Galega

€ 88 / kg

From Origem: **Spain** Espanha

30 days dry aged Maturada 30 dias

MEAT CARNES

Japan beef Wagyu 400 gr.         

€ 240










From Origem **Japan, Kagoshima** Japão, Kagoshima

Grade Categoria: A4+

with green asparagus, Dauphinoise potatoes, Allumette potatoes and béarnaise, bordelaise, and chimichurri sauces

com espargos verdes, batata Dauphinoise, batata

Allumette e molhos béarnaise, bordelaise e chimichurri

Chateaubriand Rubia Galega 800 gr.         

€ 145

From Origem: **Spain** Espanha

with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes, Pepper's salad and Maître d'hôtel, bordelaise, and béarnaise sauces

com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's

e molhos du Maître d'hôtel, bordelaise e béarnaise

MEAT CARNES

Black Angus entrecote Entrecôte Black Angus

€ 98

Omaha, Nebraska 300 gr.










From Origem: **USA** Estados Unidos da América

Lamb chops Costeletas de borrego 150 gr. حلال

From Origem: **New Zealand** Nova Zelândia

Beef loin Filete Rubia Galega 300 gr.

From Origem: **Spain** 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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri

Black Angus rib eye steak Acém Black Angus 500 gr.

€ 95

From Origem: **Ireland** Irlanda

21 days dry aged Maturado 21 dias

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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri











MEAT CARNES

Filet Mignon Filete Rubia Galega 500 gr.

€ 90

From Origem: **Spain** Espanha

8 days dry aged Maturado 8 dias

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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri

Black Angus entrecote Entrecôte Black Angus
Omaha, Nebraska 500 gr.

€ 85

From Origem: **USA** Estados Unidos da América

21 days dry aged Maturado 21 dias

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 e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri

VERY RARE QUASE CRU
very red and cold (“blue rare”)
com mais cor e em sangue
por dentro
115° - 125°F 46° - 52°C

RARE MAL PASSADO
a cool red centre,
some pink at the edge
avermelhado por dentro
e rosado por fora
125° - 130°F 52° - 55°C

MEDIUM RARE MÉDIO MAL
a warm red centre, otherwise pink
avermelhado por dentro
e com mais cor por fora
130° - 140°F 55° - 60°C

MEDIUM MÉDIO
pink centre, about 2/3 gray
rosado por dentro e cerca
de 2/3 grelhado
140° - 150°F 60° - 65°C

MEDIUM WELL MÉDIO BEM
mostly gray, still moist
praticamente grelhado
e húmido por dentro
150° - 160°F 65° - 71°C

WELL DONE BEM PASSADO
gray thoroughly, usually not moist
inteiramente grelhado
e seco por dentro
>160°F > 71°C

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos. 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 | V.A.T. included | Complaint book available

Os preços apresentados são por pessoa | I.V.A. incluído à taxa em vigor | Neste estabelecimento, existe livro de reclamações

