

# 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** € 7  
 Pão massa mãe, pão de cevada, pão de curcuma e avelã, manteiga Pepper's, banha de alguidar, manteiga de ervas, obatzda (creme picante de queijo), mousse de batata doce, puré de cenoura Algarvia, croquete de rabo de boi

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

### COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRIAS

**FOIE GRAS AND COGNAC TERRINE** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 28  
 TERRINA DE FOIE GRAS E COGNAC  
 with citrus gel and fig / com gel de citrinos e figo

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

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

**BEEF TARTAR** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 23  
 TÁRTARO DE NOVILHO

**GRILL HALLOUMI / HALLOUMI GRELHADO** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 22  
 with tomberry, pine nuts and beetroot / com tomate tumberry, pinhão e beterraba

**BURRATA CAPRESE / CAPRESE DE BURRATA** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 20  
 cheese burrata di bufala, beefsteak tomato, and balsamic  
 de búfala, tomate coração de boi e balsâmico

### HOT APPETIZERS / ENTRADAS QUENTES

**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** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 28  
 CAMARÃO SALTEADO  
 with kaffir lime / com lima kaffir

**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** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 22  
 CREMOSO DE LAGOSTA  
 and oscietra caviar in gold leaf  
 e caviar oscietra em folha de ouro

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

**CHESTNUT VELOUTÉ / AVELUDADO DE CASTANHAS** 🍷 🍷 € 14  
 with quail and a poached quail egg  
 com codorniz e ovo de codorniz escalfado

# Menu

### FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

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

**SALMON / SALMÃO** 🍷 🍷 🍷 € 34

**SEA BASS / ROBALO** 🍷 🍷 🍷 € 29



### MEAT / CARNES

**BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 350 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 350 gr.** € 52  
 From: USA / 21 days dry aged  
 Origem: Estados Unidos da América / 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 RUBIA GALEGA 300 gr.** € 44  
 From: Spain / 8 days dry aged  
 Origem: Espanha / Maturado 8 dias

**PICANHA STEAK RUBIA GALEGA 300 gr.** € 40  
 From: Spain / 30 days dry aged  
 Origem: Espanha / Maturado 30 dias

**ACORN IBERIAN PORK CHOPS 400 gr. / COSTELETAS DE PORCO IBÉRICO 400 gr.** € 40  
 From: Spain  
 Origem: Espanha

**GRILLED LAMB CHOPS 300 gr. / COSTELETAS DE BORREGO 300 gr.** € 39  
 From: New Zealand / with mint sauce  
 Origem: Nova Zelândia / com molho de menta

**FILET MIGNON RUBIA GALEGA 200 gr.** € 33  
 From: Spain / 8 days dry aged  
 Origem: Espanha / Maturado 8 dias

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

### SURF & TURF EXPERIENCE

Choose your meat cut and add one of the below to create your own Surf & Turf  
 Crie o seu próprio Surf & Turf adicionando uma das sugestões abaixo

**KING CRAB / CARANGUEJO REAL** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 80

**HALF LOBSTER / MEIA LAGOSTA** 🍷 🍷 🍷 🍷 € 70

**TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE** 🍷 🍷 🍷 € 25

**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, rosado por fora  
 125° - 130°F / 52° - 55°C

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

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

**MEDIUM WELL / MÉDIO BEM**  
 mostly gray, still moist  
 praticamente grelhado, 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

# PEPPER'S

## steakhouse

### PEPPER'S BURGUERS

**THE KING\*** € 48

Rubia Galega burger and king crab

From: Spain / 35 days dry aged

Hambúrguer Rubia Galega e caranguejo real

Origem: Espanha / Maturado 35 dias

**CLASSIC HAMBURGER\*** € 23

HAMBÚRGUER CLÁSSICO\*

Rubia Galega / From: Spain

35 days dry aged

Hambúrguer 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 Allumette potatoes

Servido com batata Allumette

\*DOUBLE HAMBURGERS / HAMBÚRGUERES DUPLOS + € 5



# Menu

### SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

**GREEN ASPARAGUS** € 9  
ESPARGOS VERDES



**SPINACH VELOUTÉ** € 8  
ESPINAFRES CREMOSOS

**MAC & CHEESE TRUFFLED FRESH NOODLE** € 7  
MAC & CHEESE TRUFADO DE PASTA FRESCA

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

**SAUTÉED VEGETABLES** € 6  
LEGUMES SALTEADOS



**DAUPHINOISE POTATO** € 6  
BATATA DAUPHINOISE

**ALLUMETE ANCIENNE POTATOES** € 6  
BATATA ALLUMETTE ANCIENNE



**SAUTÉED MUSHROOMS** € 6  
COGUMELOS SALTEADOS

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

**PEPPER'S SALAD** € 5  
SALADA PEPPER'S



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

**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, rosado por fora  
125° - 130°F / 52° - 55°C

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

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

**MEDIUM WELL / MÉDIO BEM**  
mostly gray, still moist  
praticamente grelhado, 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

### SAUCES / MOLHOS

**Pepper / Pimenta**

**Bordelaise / Bordelaise**

**Mushrooms / Cogumelos**

**Béarnaise / Béarnaise**

**Chimichurri / Chimichurri**

**Colman's mint / Menta colman's**

**Beurre blanc / Beurre blanc**

**Portuguese / À Portuguesa**



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.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account. Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

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.

# PEPPER'S

## steakhouse

### DESSERTS / SOBREMESAS

**APPLE AND RHUBARB CRUMBLE**  € 19

CRUMBLE DE MAÇÃ COM RUIBARBO

with vanilla ice cream on N2

com gelado de baunilha em n2

FONSECA 2016 | Douro

Vintage Porto wine / Vinho do Porto Vintage

1/2 bottle / 1/2 garrafa € 150

**GOLD CHOCOLATE AND RASPBERRY FONDANT**  € 14

FONDANT DE CHOCOLATE GOLD E FRAMBOESA

NIEPOORT COLHEITA 1997 | Douro

aged for 7 years before bottling

envelhecido durante 7 anos antes do engarrafamento

glass / copo € 21

**VANILLA AND ALMOND CRÈME BRÛLÉE**  € 13

WITH AMARGUINHA LIQUOUR ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA E AMÊNDOA

COM GELADO DE LICOR DE AMARGUINHA

**BLACK FOREST CAKE**  € 12

FLORESTA NEGRA

NIEPOORT 10 Years | Douro

Port wine / Vinho do Porto

glass / copo € 17

**TANGERINE PAVLOVA**  € 11

PAVLOVA DE TANGERINA

MOSCATEL de Setúbal | P. Setúbal

5 years in oak barrels

5 anos em barrica de carvalho

glass / copo € 7

**ICE CREAM & SORBET SELECTION**  € 8

SELEÇÃO DE GELADOS E SORBET

DOW'S FINE TAWNY | Douro

Port wine / Vinho do Porto

glass / copo € 7

**PEPPER'S FRUIT V** € 8

FRUTA PEPPER'S



### DIGESTIVES | COGNACS

#### DIGESTIVOS | COGNACS

**ADEGA VELHA** € 15,5

Portuguese old brandy

Aguardente Portuguesa



**MARTELL V.S.O.P.** € 13,5

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.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account.

Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

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.

## Desserts and digestives

## Sobremesas e digestivos

### DIGESTIVES | FORTIFIED WINE

#### DIGESTIVOS | VINHO FORTIFICADO

**NEIPOORT Vintage 2005** € 230

bottle / garrafa

**COSSART GORDON 1989 Madeira** € 190

bottle / garrafa

**FONSECA 2016 Vintage Port** € 150

1/2 bottle / 1/2 garrafa

**REAL Cª VELHA 1987 Vintage** € 120

bottle / garrafa

**KO, Late Harvest** € 52

375ml bottle / garrafa 375ml

**GRAHAM'S, 40 Years / Anos** € 40

glass / copo

**NEIPOORT 30 Years / Anos** € 29

glass / copo

**GRAHAM'S, 30 Years / Anos** € 26

glass / copo

**NEIPOORT Colheita 2007** € 23

glass / copo

**NEIPOORT 20 Years / Anos** € 22

glass / copo

**NEIPOORT Colheita 2008** € 22

glass / copo

**QUINTA VALE D. MARIA** € 22

glass / copo

**NIEPOORT Colheita 1997** € 21

glass / copo

**GRAHAM'S, 20 Years / Anos** € 20

glass / copo

**NEIPOORT 10 Years / Anos** € 17

glass / copo

**GRAHAM'S, 10 Years / Anos** € 16

glass / copo

**NEIPOORT Dry white / Branco seco** € 7,5

glass / copo

**DOW'S Dry white / Branco seco** € 7

glass / copo

**DOW'S Ruby** € 7

glass / copo

**DOW'S Tawny** € 7

glass / copo



GLUTEN  
GLÜTEN



SOY  
SOJA



CRUSTACEANS  
CRUSTÁCEOS



SULFITES  
SULFITOS



SESAME  
SESAMO



VEGAN  
VEGANO



LACTOSE  
LACTOSE



FISH  
PEIXE



HALAL DISH  
PRATO HALAL



ALCOHOL  
ÁLCOOL



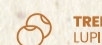
VEGETARIAN  
VEGETARIANO



TREE NUTS  
FRUTOS DE CASCA  
RÍJA



PEANUTS  
AMENDOIM



TREMOÇO  
LUPINE



EGGS  
OVOS



CELERY  
AIPO



MOLLUSCS  
MOLUSCOS



MUSTARD  
MOSTARDA



TO SHARE  
PARA PARTILHAR

# PEPPER'S

## steakhouse

### APPETIZERS / ENTRADAS

**CAVIAR OSCIETRA 50 gr.** € 240  
OSCIETRA CAVIAR 50 gr.

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



### MEAT OF THE DAY / CORTE DO DIA

**TOMAHAWK STEAK RUBIA GALEGA** € 120/Kg  
Weight between 1,800 gr. and 2,200 gr.  
From: Spain / 30 days dry aged  
peso entre 1,800 gr. e 2,200 gr.  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias



**T-BONE RUBIA GALEGA** € 88/Kg  
From: Spain / 30 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

**COWBOY STEAK RUBIA GALEGA** € 88/Kg  
From: Spain / 30 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

served 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, rosado por fora  
125° - 130°F / 52° - 55°C

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

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

**MEDIUM WELL / MÉDIO BEM**  
mostly gray, still moist  
praticamente grelhado, 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. 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.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account. Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

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.

## Share concept with... Para partilhar...

### 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 molhos béarnaise, bordelaise e chimichurri

**CAVIAR LOBSTER PEPPER'S** € 200

Gratin in special fresh sauce, caviar, vanilla crème fraîche, green asparagus, spinach veloutée, potato purée with Ancienne mustard  
Gratinado em molho especial fresco, caviar, crème fraîche de baunilha, espargos verdes, espinafres cremosos, puré de batata e mostarda Ancienne

**CHATEAUBRIAND RUBIA GALEGA 800 gr.** € 145

From: Spain / Origem: Espanha  
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes, Pepper's salad and Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise sauces  
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada Pepper's e molhos du Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise

**PEPPER'S EXPERIENCE\*** € 98

**BLACK ANGUS ENTRECOTE OMAHA, NEBRASKA 300 gr.**  
ENTRECÔTE BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 300 gr.

From: USA / Origem: Estados Unidos da América

**LAMB CHOP 150 gr. / COSTEleta DE BORREGO 150 gr.**

From: New Zealand / Origem: Nova Zelândia

**FILET MIGNON 300 gr.**

From: Spain / Origem: Espanha

**BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 500 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 500 gr.\*** € 95

From: Omaha, Nebraska / 21 days dry aged  
Origem: Omaha, Nebraska / Maturado 21 dias

**FILET MIGNON RUBIA GALEGA 500gr.\*** € 90

From: Spain / 8 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

**BLACK ANGUS ENTRECOTE 500 gr.\*** € 89

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 500 gr.  
From: Omaha, Nebraska / 21 days dry aged  
Origem: Omaha, Nebraska / 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



### SURF & TURF EXPERIENCE

Choose your meat cut and add one of the below to create your own Surf & Turf  
Crie o seu próprio Surf & Turf adicionando uma das sugestões abaixo

**KING CRAB / CARANGUEJO REAL** € 80

**HALF LOBSTER / MEIA LAGOSTA** € 70

**TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE** € 25