

PEPPER'S

steakhouse

COUVERT

Saffron and almond bread, rustic rye bread, walnut and raisin bread, € 7
sourdough bread, pennyroyal butter, cardamom butter, citrus butter,
cured duck breast with beetroot and vegetable banji
Pão de açafraão e amêndoas, pão de centeio socalco, pão de noz
e passas, pão bola de massa mãe, manteiga de poejo, manteiga
de cardamomo, manteiga de citrinos, magret de pato curado
com beterraba e banji de legumes

STARTERS / ENTRADAS

SAUTÉED SHRIMPS   € 28
CAMARÃO SALTEADO

SCALLOPS CARPACCIO    € 27
CARPACCIO DE VIEIRAS

BEEF CARPACCIO    € 24
CARPACCIO DE NOVILHO

BEEF TARTAR    € 23
TÁRTARO DE NOVILHO

OYSTERS  € 22
OSTRAS
5 unit. / unid.

OCTOPUS CARPACCIO    € 21
CARPACCIO DE POLVO

BURRATA   € 19

VEGAN GARDEN  € 17

CAESAR SALAD  € 16
SALADA CAESAR
with chicken  € 20
com frango
with grilled shrimp   € 25
com camarão grelhado



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

SOUP / SOPA

PRAWN VELOUTÉ   € 20
CREMOSO DE CARABINEIRO
with lobster and Granny Smith apple tartar
com tártaro de lagosta e maçã Granny Smith

GREEN PEA CREAM SOUP    € 14
CREME DE GRISÉUS
with cottage cheese, smoked ham and chives
com requeijão, presunto e cebolinho

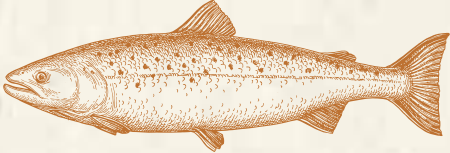
Menu

FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

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

SALMON / SALMÃO  € 34

SEA BASS / ROBALO  € 29



MEAT / CARNES

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK OMAHA, NEBRASKA 350 gr. € 52
ACÉM BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 350 gr.
From: USA / 21 days dry aged
Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

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

FILET MIGNON RUBIA GALEGA 300 gr. € 45
From: Spain / 8 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

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

GRILLED LAMB CHOPS 300 gr.   € 39
COSTELETAS DE BORREGO 300 gr.
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 € 23
FRANGUINHO
with lemon and thyme
com limão e tomilho



HALF LOBSTER / MEIA LAGOSTA € 45

TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE    € 20

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 BURGERS

PEPPER'S BURGER     

HAMBÚRGUER PEPPER'S

Rubia galega burger with bacon, cheddar cheese, coleslaw, lettuce, tomato and purple onion marmelade

Hamburguer de rubia galega com bacon, queijo cheddar, coleslaw, alface, tomate e marmelada de cebola roxa

From: Spain / 35 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 35 dias

€ 23

Served with Allumette potatoes            

Servido com batata Allumette

ADD FLAVOUR TO YOUR BURGER

ADICIONA SABOR AO TEU HAMBURGUER

Lobster / Lagosta   

Foie-Gras     

Truffled brie / Queijo brie trufado     

€ 17

€ 12

€ 6



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

Menu

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 MUSHROOMS 

COGUMELOS SALTEADOS



€ 7

SAUTÉED VEGETABLES 

LEGUMES SALTEADOS



€ 6

DAUPHINOISE POTATO 

BATATA DAUPHINOISE



€ 6

ALLUMETE ANCIENNE POTATOES            

BATATA ALLUMETTE ANCIENNE

€ 6

PEPPER'S STEAKHOUSE POTATOES            

BATATA PEPPER'S STEAKHOUSE

€ 6

STUFFED POTATO  

BATATA RECHEADA



€ 6

PEPPER'S SALAD  

SALADA PEPPER'S

€ 5

BASMATI RICE WITH LEMON THYME 

ARROZ BASMATI COM TOMILHO LIMÃO

€ 4

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   



GLUTEN
GLÚTEN



SOY
SOJA



CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS



SULFITES
SULFITOS



SESAME
SÉSAMO



VEGAN
VEGANO



LACTOSE
LACTOSE



FISH
PEIXE



HALAL DISH
PRATO HALAL



ALCOHOL
ÁLCOOL



VEGETARIAN
VEGETARIANO



TREE NUTS
FRUTOS DE CASCA RIJA



PEANUTS
AMENDOIM



TREMOÇO
LUPINE



MUSTARD
MOSTARDA



EGGS
OVOS



CELERY
AIPO



MOLLUSCS
MOLUSCOS

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 TO SHARE        **€ 20**
CRUMBLE DE MAÇÃ COM RUIBARBO PARA PARTILHAR
with vanilla ice cream on N2
com gelado de baunilha em N2
FONSECA 2016 | Douro **1/2 bottle / 1/2 garrafa € 150**
Vintage Porto wine / Vinho do Porto Vintage

TIRAMISÚ       **€ 14**
GRAHAM'S 10 Years | Douro **glass / copo € 16**
Port wine / Vinho do Porto
aged in 534-liter oak casks
envelhecido em cascos de carvalho de 534 litros

JASMINE TEA CRÈME BRÛLÉE       **€ 13**
CRÈME BRÛLÉE DE CHÁ DE JASMIM
with bergamot sorbet
com sorbet de bergamota
NIEPOORT 10 Years | Douro **glass / copo € 17**
Port wine / Vinho do Porto

LIQUORICE FONDANT       **€ 12**
FONDANT DE ALÇAÇUZ
with banana ice cream
com gelado de banana
NIEPOORT COLHEITA 1997 | Douro **glass / copo € 21**
aged for 7 years before bottling
envelhecido durante 7 anos antes do engarrafamento

PAVLOVA     **€ 12**
with mara des bois and pennyroyal
com mara des bois e poejos
MOSCATEL de Setúbal | P. Setúbal **glass / copo € 7**
5 years in oak barrels / 5 anos em barrica de carvalho

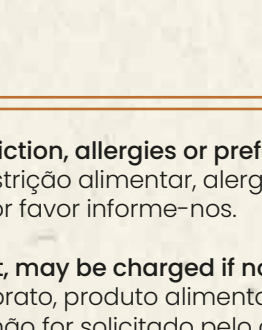
ICE CREAM & SORBET SELECTION      **€ 9**
SELEÇÃO DE GELADOS E SORBET
DOW'S FINE TAWNY | Douro **glass / copo € 7**
Port wine / Vinho do Porto

PEPPER'S FRUIT  **€ 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

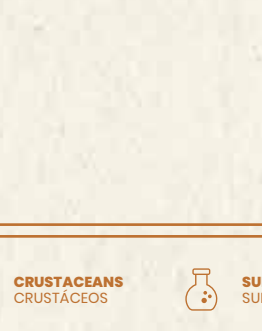
GRAHAM'S, 20 Years / Anos  **€ 20**
glass / copo

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 GLÚTEN	 SOY SOJA	 CRUSTACEANS CRUSTÁCEOS	 SULFITES SULFITOS	 SESAME SÉSAMO
 VEGAN VEGANO	 LACTOSE LACTOSE	 FISH PEIXE	 HALAL DISH PRATO HALAL	 ALCOHOL ÁLCOOL
 VEGETARIAN VEGETARIANO	 TREE NUTS FRUTOS DE CASCA RIJA	 PEANUTS AMENDOIM	 TREMOÇO LUPINE	
 EGGS OVOS	 CELERY AIPO	 MOLLUSCS MOLUSCOS	 MUSTARD MOSTARDA	 TO SHARE PARA PARTILHAR