

PEPPER'S

steakhouse

APPETIZERS / ENTRADAS

- OSCIETRA CAVIAR 50GR. 

CAVIAR OSCIETRA 50GR.

€ 180
- OSCIETRA CAVIAR 30GR. 

CAVIAR OSCIETRA 30GR.

€ 110
- OYSTERS / OSTRAS AO NATURAL 

12 unit. / unid.

€ 36
- BEEF TARTAR / TÁRTARO DE NOVILHO 

€ 34
- VEGAN GARDEN 

€ 26



MEAT OF THE DAY / CORTE DO DIA

- TOMAHAWK STEAK RUBIA GALEGA

Weight between 1,800 gr. and 2,200 gr.

Peso entre 1,800 gr. e 2,200 gr.

From: Spain / 30 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 30 dias

€ 125/Kg
- T-BONE RUBIA GALEGA

From: Spain / 30 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 30 dias

€ 88/Kg
- COWBOY STEAK RUBIA GALEGA

From: Spain / 30 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 30 dias

€ 65/kg



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	MEDIUM / MÉDIO pink centre, about 2/3 gray rosado por dentro, cerca de 2/3 grelhado 140° - 150°F / 60° - 65°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 WELL / MÉDIO BEM mostly gray, still moist praticamente grelhado, húmido por dentro 150° - 160°F / 65° - 71°C
MEDIUM RARE / MÉDIO MAL a warm red centre, otherwise pink avermelhado por dentro, mais cor por fora 130° - 140°F / 55° - 60°C	WELL DONE / BEM PASSADO gray thoroughly, usually not moist inteiramente grelhado e seco por dentro >160°F / > 71°C

 GLUTEN GLÜTEN	 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	

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. 

From: Japan, Kagoshima / Grade: A4+

Origem: Japão, Kagoshima / 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

€ 240

- CHATEAUBRIAND RUBIA GALEGA 800 gr.

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

€ 145

- PEPPER'S EXPERIENCE*

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. / FILET MIGNON 300 gr.

From: Spain / Origem: Espanha

€ 98

- BLACK ANGUS RIB EYE STEAK OMAHA, NEBRASKA 500 gr.*

ACÉM BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 500 gr.

From: USA / 21 days dry aged

Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

€ 95

- FILET MIGNON RUBIA GALEGA 500 gr.*

From: Spain / 8 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 8 dias

€ 91
- BLACK ANGUS ENTRECOTE OMAHA, NEBRASKA 500 gr.*

ENTRECÔTE BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 500 gr.

From: USA / 21 days dry aged

Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

€ 90

*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

- HALF LOBSTER

MEIA LAGOSTA

€ 45
- TIGER PRAWNS 

CAMARÃO TIGRE

€ 20