

PEPPER'S

steakhouse

COUVERT

Poppy seed, rye and sourdough bread, truffle, charcoal, and vanilla artisanal butter, brisket cake, codfish cake and Moncarapacho olive oil infused with pennyroyal, and balsamic vinegar

Pão de papoila, de centeio socalco, e bola de massa mãe, manteigas de trufa, carvão e baunilha, pastel de brisket, pastel de bacalhau e azeite de Moncarapacho aromatizado com poejo e vinagre balsâmico



STARTERS / ENTRADAS

OSCIETRA CAVIAR 30 gr. € 7
CAVIAR OSCIETRA 30 gr.

GRILLED SCALLOPS WITH CHESTNUT PURÉE € 32
VIEIRAS GRELHADAS COM PURÉ DE CASTANHAS

SAUTÉED SHRIMPS € 28
CAMARÃO SALTEADO

FOIE GRAS WITH PEAR AND PORT WINE € 27
FOIE GRAS COM PÊRA E VINHO DO PORTO

BEEF CARPACCIO € 25
WITH 18 MONTHS PARMESAN DOP
CARPACCIO DE NOVILHO COM PARMESÃO DOP 18 MESES PREMIUM WAGYU UPGRADE € 38

RIA FORMOSA OYSTERS € 24
OSTRAS DA RIA FORMOSA
6 unit. / unid.
additional 1 unit / 1 unid. extra

IBERIAN PORK TACO € 24
TACO DE PORCO IBÉRICO

CLASSIC CAESAR SALAD € 21
SALADA CAESAR CLÁSSICA
with chicken / com frango € 25
with grilled shrimp / com camarão grelhado € 28

PROVOLA AFFUMICATA € 20

BURRATA € 19

IBERIAN PORK CROQUETTES € 18
CROQUETES DE PORCO IBÉRICO

GREEN ASPARAGUS GRILLED IN THE JOSPER € 17
WITH BERGAMOTE
ESPARGOS VERDES GRELHADOS NO JOSPER
COM BERGAMOTA

ONION CREAM SOUP IN THE JOSPER € 11
WITH GRUYÈRE AND ROAST BEEF
SOPA DE CEBOLA ASSADA NO JOSPER
COM GRUYÈRE E ROSBIFE

YELLOW BEETROOT CREAM SOUP WITH CRÈME FRAÎCHE € 10
CREME DE BETERRABA AMARELA COM CRÈME FRAÎCHE

Menu

FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

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

GROUPER / GAROUPA € 39

SALMON / SALMÃO € 34

SEA BASS / ROBALO € 29

MEAT / CARNES

FILET MIGNON WAGYU 200 gr. € 120
From: Japan, Kagoshima / Grade: A5
Origem: Japão, Kagoshima / Categoria: A5

MINHOTA RIB EYE STEAK 350 gr. € 58
ACÉM MINHOTA 350 gr.
From: Portugal / 20 days dry aged
Origem: Portugal / Maturado 20 dias

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 350 gr. € 53
ACÉM BLACK ANGUS 350 gr.
From: Omaha, Nebraska, USA/ 21 days dry aged
Origem: Omaha, Nebraska, EUA / Maturado 21 dias

BLACK ANGUS ENTRECOTE 350 gr. € 48
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 350 gr.
From: Omaha, Nebraska, USA/ 21 days dry aged
Origem: Omaha, Nebraska, EUA / Maturado 21 dias

ACORN IBERIAN PORK CHOPS 400 gr. € 42
COSTELETAS DE PORCO IBÉRICO BOLOTA 400 gr.
From: Spain
Origem: Espanha

FILET MIGNON RUBIA GALEGA 250 gr. € 38
From: Spain / 8 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

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

GRILLED CHICKEN € 25
FRANGO GRELHADO
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

HALF LOBSTER / MEIA LAGOSTA € 45

TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE € 20

VEGAN / VEGANO

CAWLIFLOWER STEAK / BIFE DE COUVE-FLÔR € 19

PEPPER'S

steakhouse

PEPPER'S BURGERS

PEPPER'S BURGER 🥬🍷🥩🥦🥒🥔🥑🌿 € 23

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

Served with Allumette potatoes
Servido com batata Allumette

🥬🍷🥩🥦🥒🥔🥑🌿

ADD FLAVOUR TO YOUR BURGER
ADICIONA SABOR AO TEU HAMBURGUER

Lobster / Lagosta 🦞 € 17

Foie-Gras 🥬🍷🥩🥦 € 12

Truffled brie / Queijo brie trufado 🥬🍷🥩🥦 € 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	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, com 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

Menu

SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

GREEN ASPARAGUS 🌿🥬 € 9 ESPARGOS VERDES	
SPINACH VELOUTÉ 🥬🍷🥩🥦 € 9 ESPINAFRES CREMOSOS	
FRESH NOODLE TRUFFLED MAC & CHEESE 🥬🍷🥩🥦 € 9 MAC & CHEESE TRUFADO DE PASTA FRESCA	
POTATO PURÉE WITH ANCIENNE MUSTARD 🥔🥬🥩🥦 € 7 PURÉ DE BATATA E MOSTARDA ANCIENNE	
SAUTÉED MUSHROOMS 🌿🥬🥩 € 7 COGUMELOS SALTEADOS	
PEPPER'S STEAKHOUSE POTATOES 🌿🥬🥩🥦 € 7 BATATA PEPPER'S STEAKHOUSE	
SAUTÉED VEGETABLES 🌿🥬 € 6 LEGUMES SALTEADOS	
DAUPHINOISE POTATO 🥔🥬🥩 € 6 BATATA DAUPHINOISE	
ALLUMETE ANCIENNE POTATOES 🥬🍷🥩🥦 € 6 BATATA ALLUMETTE ANCIENNE	
STUFFED POTATO 🥔🥬🥩 € 6 BATATA RECHEADA	
PEPPER'S SALAD 🌿🥬🥩 € 5 SALADA PEPPER'S	
BASMATI RICE WITH LEMON THYME 🌿🥬 € 4 ARROZ BASMATI COM TOMILHO LIMÃO	

SAUCES / MOLHOS

Truffle / Trufa 🍷🥩🥦
Bordelaise / Bordelaise 🍷🥩🥦
Pepper / Pimenta 🥬🍷🥩🥦
Béarnaise / Béarnaise 🍷🥩🥦
Chimichurri / Chimichurri 🍷
Colman's mint / Menta colman's 🌿
Beurre blanc / Beurre blanc 🍷🥩
Portuguese / À Portuguesa 🍷🥩🥦

VEGETARIAN VEGETARIANO	SOY SOJA	CRUSTACEANS CRUSTÁCEOS	SULFITES SULFITOS
VEGAN VEGANO	LACTOSE LACTOSE	FISH PEIXE	TREMOÇO LUPINE
GLUTEN GLÚTEN	TREE NUTS FRUTOS DE CASCA RIJA	PEANUTS AMENDOIM	MUSTARD MOSTARDA
EGGS OVOS	CELERY AIPO	MOLLUSCS MOLUSCOS	SESAME SÉSAMO

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.

Despite adopting rigorous food safety practices, all food is prepared in kitchens where all allergens are present, hence we cannot guarantee the complete absence of traces. Apesar de adotarmos rigorosas práticas de segurança alimentar, todos os alimentos são preparados em cozinhas onde estão presentes todos os alérgenos, pelo que não podemos garantir a ausência total de vestígios.