

# 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

**PICANHA STEAK** € 138  
**RUBIA GALEGA 1,500 gr.**  
From: Spain / 30 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias  
1 unit. / unid.

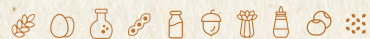


**TOMAHAWK STEAK RUBIA GALEGA** € 120/Kg  
Weight between 1,800 gr. and 2,200 gr.  
From: Spain / 30 days dry aged  
peso entre 1,800 gr. e 2,200 gr.  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

**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

## 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

**SHORT RIBS RACK** € 165  
WITH RED BERRIES BBQ

SHORT RIBS RACK COM BBQ DE FRUTOS DO BOSQUE  
weight between 1,700 gr. and 2,000 gr.  
From: Spain / 30 days dry aged  
with stuffed beans, red cabbage pickle and potato with mustard purée  
peso entre 1,700 gr. e 2,000 gr.  
Origem: Espanha / Maturado 30 dias  
com estufado de feijão, pickles de couve roxa e puré de batata com mostrada

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

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

**BLACK ANGUS ENTRECOTE 300 gr.\*** € 98  
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 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

**BLACK ANGUS 500 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 500 gr.\*** € 95  
From: USA / 21 days dry aged

Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

**FILET MIGNON 500 gr.\*** € 90

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

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

From: USA / 21 days dry aged  
Origem: Estados Unidos da América / 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



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.



# 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**  
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

**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  
6 unit. / unid.

**BEEF TARTAR / TÁRTARO DE NOVILHO** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 23**  
with beefsteak tomato, and balsamic  
com carne de vaca, tomate e molho de alho

**BURRATA CAPRESE** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 19,5**  
CAPRESE DE BURRATA  
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 SCARLET SHRIMPS** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 28**  
CAMARÃO SALTEADO  
with kaffir lime / com lima kaffir



**BRISKET ROAST BEEF / ROSBIFE BRISKET** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 22**  
asparagus and hokkaido pumpkin, sweet potato, grilled mushroom salsa and truffled olive oil  
com espargos e abóbora hokkaido, batata doce, molho de cogumelos grelhados e azeite trufado

**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

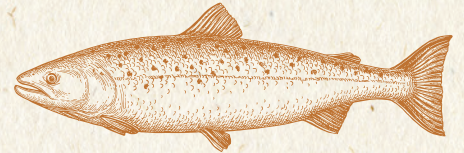
### FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

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

**TURBOT T-BONE / T-BONE DE PREGADO** 🍷 🍷 **€ 36**

**SALMON / SALMÃO** 🍷 🍷 **€ 34**

**SEA BASS / ROBALO** 🍷 🍷 **€ 29**



### MEAT / CARNES

**SURF & TURF 300 gr.** 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 63**  
tiger prawn and loin steak Rubia Galega  
From: Spain / 8 days dry aged  
camarão tigre e lombo de Rubia Galega  
Origem: Espanha / Maturado 8 dias



**BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 350 gr. / ACÉM BLACK ANGUS 350 gr.** **€ 49**  
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 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

**GRILLED LAMB CHOPS 300 gr.** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 38**  
COSTELETAS DE BORREGO 300 gr.  
From: New Zealand / with mint sauce  
Origem: Nova Zelândia / com molho de menta

**FILET MIGNON 200 gr.** **€ 32**  
From: Spain / 8 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 8 dias

**SHORT RIBS RACK WITH RED BERRIES BBQ** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **€ 28**  
SHORT RIBS RACK COM BBQ DE FRUTOS VERMELHOS  
From: Spain / 35 days dry aged  
Origem: Espanha / Maturado 35 dias

**DUROC PORK BBQ RIBS / ENTRECOSTO DE PORCO DUROC BBQ** 🍷 **€ 25**  
From: Spain / Origem: Espanha

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

**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\*** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Rubia Galega burger and king crab

From: Spain / 35 days dry aged

Hambúrguer Rubia Galega e caranguejo real

Origem: Espanha / Maturado 35 dias

€ 48

**CLASSIC HAMBURGER\*** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAMBÚRGUER CLÁSSICO\*

Rubia Galega / From: Spain

35 days dry aged

Hambúrguer Rubia Galega / Origem: Espanha

Maturado 35 dias

€ 23

**PULLED-BEEF SLOPPY JOES** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

€ 19

Served with Pepper's Steakhouse potatoes 🍷

Servido com batata Pepper's Steakhouse

\*DOUBLE HAMBURGERS / HAMBÚRGUERES DUPLOS

+ € 5



### 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

€ 7

**POTATO PURÉE WITH ANCIENNE MUSTARD** 🍷 🍷 🍷

PURÉ DE BATATA E MOSTARDA ANCIENNE

€ 7

**SAUTÉED VEGETABLES** 🍷 🍷

LEGUMES SALTEADOS

€ 6

**DAUPHINOISE POTATO** 🍷 🍷 🍷

BATATA DAUPHINOISE

€ 6

**ALLUMETE ANCIENNE POTATOES** 🍷

BATATA ALLUMETTE ANCIENNE

€ 6

**SAUTÉED MUSHROOMS** 🍷

COGUMELOS SALTEADOS

€ 6

**PEPPER'S STEAKHOUSE POTATOES** 🍷

BATATA PEPPER'S STEAKHOUSE

€ 6

**PEPPER'S SALAD** 🍷 🍷

SALADA PEPPER'S

€ 5

**BASMATI RICE WITH LEMON THYME** 🍷 🍷

ARROZ BASMATI COM TOMILHO LIMÃO

€ 4

**STEWED BEANS** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

ESTUFADO DE FEIJÃO

€ 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

V VEGAN VEGANO

🍷 LACTOSE LACTOSE

🐟 FISH PEIXE

🍷 HALAL DISH PRATO HALAL

🌿 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.

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

**PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE WITH SAFFRON SORBET**  € 13

CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCIO COM GELADO DE AÇAFRÃO

GRAHAM'S 10 Years | Douro

Port wine / Vinho do Porto

aged in 534-liter oak casks

envelhecido em cascos de carvalho de 534 litros

glass / copo € 16

**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**  € 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.

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  
SÉSAMO



VEGAN  
VEGANO



LACTOSE  
LACTOSE



FISH  
PEIXE



HALAL DISH  
PRATO HALAL



VEGETARIAN  
VEGETARIANO



TREE NUTS  
FRUTOS DE CASCA  
RÍJA



PEANUTS  
AMENDOIM



TREMOÇO  
LUPINE



EGGS  
OVOS



CELERY  
AIPO



MOLLUSCS  
MOLUSCOS



MUSTARD  
MOSTARDA



TO SHARE  
PARA PARTILHAR