

The image features the text 'TBONIE' in a white, stylized, outlined font centered on a black background. The letters are composed of multiple parallel lines, giving them a three-dimensional or layered appearance. The 'T' has a double top bar. The 'B' is formed by two overlapping shapes. The 'O' consists of two concentric circles. The 'N' is made of three parallel lines. The 'I' is a single vertical line. The 'E' is formed by three parallel horizontal lines. Surrounding the text are several vertical white lines of varying lengths and thicknesses, some appearing as double lines, which create a rhythmic, architectural pattern. These lines are positioned at various intervals across the width of the image, some extending from the top or bottom edges.

TBONIE

T BONE

O T-bone é um bife de carne cortada do lombo que inclui um osso "em forma de T" com carne de cada lado. Os T-Bone que são cortados da extremidade traseira do lombo e, portanto, incluem mais bife de lombo, juntamente com (do outro lado do osso) um bife da vazia. Os bifés de T-bone que são cortados mais perto da frente e contêm uma seção menor de lombo.

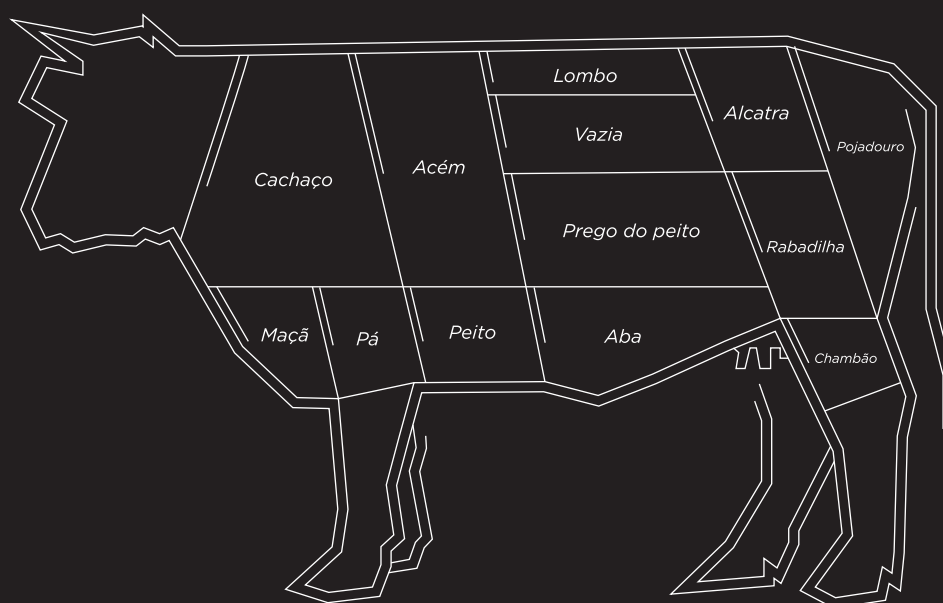
A maturação da carne é um processo enzimático natural de amaciamento da carne em condições de temperatura controlada (acima do ponto de congelamento), que inicia após o rigor mortis (estado de extrema contracção muscular que atinge seu ponto máximo cerca de 15 horas após o abate). O tempo de maturação pode variar bastante havendo já carnes com 90 dias de maturação após o abate, de acordo com o corte e o resultado pretendido.

O objectivo da maturação é melhorar o sabor, a succulência, o odor e, sobretudo, a maciez da carne.

The T-bone is a steak of beef cut from the sirloin that includes a "T-shaped" bone with meat on each side. T-Bone steaks that are cut from the rear end of the sirloin and thus include more tenderloin steak, along with (on the other side of the bone) a large strip steak. T-bone steaks that are cut closer to the front, and contain a smaller section of fillet.

Meat maturation is a natural enzymatic process of meat breaking under controlled temperature (above freezing), which begins after rigor mortis (a state of extreme muscular contraction that peaks at about 15 hours after slaughter). The period of maturation can vary greatly, one can find meat cuts with 90 days of maturation, according to the cut and the desired result.

The purpose of maturation is to improve the taste, succulence, odor and, above all, the tenderness of the meat.



T-BONE

T-BONE

É com todo gosto que lhe apresentamos a lista de carnes seleccionadas pelo Chef Luís Barros, uma experiência de sabores e texturas provenientes das melhores regiões autóctones do país.

It is our pleasure to present the list of dishes featuring meat selected by Chef Luís Barros from the best meat producing regions in Portugal. An experience of extraordinary flavours and textures.

Novilho 500gr 38.00 €
Veal 500gr

Novilho Minhota 500gr (Alimentadas em pasto) 40.00 €
"Minhota" Veal 500gr (Grass fed)

Mirandês 400gr (Alimentadas em pasto) 39.00 €
"Mirandês" 400gr (Grass fed)

Maturado 25 dias 500gr 45.00 €
Matured 25 days 500gr

Maturado 45 dias 900gr (Alimentadas em pasto) 80.00 €
Matured 45 days 900gr (Grass fed)

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T B O N I E

ENTRADAS | STARTERS

Tomate com mozzarella, basílico e orégãos <i>Tomatoes with mozzarella, basil and oregano</i>	6,00 €
Mini Salada grega <i>Mini Greek Salad</i>	6,80 €
Bruschetta de presunto com tomate <i>Bruschetta with ham and tomato</i>	7,00 €
Camarão frito enrolado em batata com molho chili <i>Fried shrimp rolled in potato with chili sauce</i>	7,00 €
Canoa de fritos e dipers <i>Fritters and dipers</i>	13,60 €
Asas de Frango <i>Chicken wings</i>	5,60 €
Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	2,50 €
Creme de legumes <i>Creme de legumes Vegetable Soup</i>	2,50 €

SALADAS | SALADS

Salada de queijo feta, pimento, cebola roxa, tomate e azeitona preta <i>Feta cheese, peppers, red onions, tomatoes and black olives Salad</i>	12,40 €
Salada de peito frango temperado com tandoori, tomate cherry, croutons, queijo parmesão e molho iogurte <i>Chicken breast seasoned with tandoori, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese Salad with yogurt sauce</i>	12,90 €
Salada de salmão fumado, tomate, cornichons e rabanetes, vinagrete <i>Smoked salmon, tomatoes, cornichons and radishes Salad with vinaigrette</i>	12,60 €

COUVERT | COUVERT

Pão, Manteiga, Spread <i>Bread, Butter, Spread</i>	1,50 €
---	--------

MASSAS | PASTAS

Ravioli de espinafre, molho tomate, frutos secos, rúcula e parmesão ralado <i>Spinach Ravioli, Tomato Sauce, Dried Fruit, Arugula and Grated Parmesan</i>	14,90 €
Tagliatelli com camarão ao alho, tomate cherry, manga e lascas de queijo <i>Tagliatelli with shrimp "a la guillo", cherry tomatoes, mango and cheese chips</i>	15,00 €

VEGAN

Hambúrguer de batata doce, espinafre e cogumelo, no prato (alface, tomate e cebola roxa) <i>Sweet potato, spinach and mushroom burger</i>	7,60 €
Bruscheta com tomate, pimento, azeitona, manjeriçao e orégãos <i>Bruschetta with tomato, pepper, olive, basil and oregano</i>	7,20 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T B O N I E

PEIXES | FISHES

Bacalhau assado ao alho e ervas do campo <i>Roasted cod with garlic and herbs</i>	15,90 €
Polvo "à Lagareiro" <i>Octopus "Lagareiro"</i>	15,80 €
Salmão na chapa <i>Grilled Salmon</i>	15,60 €

CARNES | MEAT

Coxa de pato confitada <i>Duck thigh Confit</i>	14,90 €
Costeleta de cordeiro de leite <i>Milk lamb chop</i>	15,70 €
Secretos de porco Ibérico <i>Iberian pork steaks</i>	15,30 €
Costeleta de novilho <i>Veal Cutlet</i>	25,70 €
Entrecôte de novilho <i>Veal Entrecôte</i>	29,10 €
Naco da vazia <i>Veal Butchers cut</i>	18,50 €
Bife de alcatra <i>Rump steak</i>	14,90 €
Prego de alcatra no bolo do Caco <i>Rump steak Sanduiche in Sweet Potato bread</i>	10,90 €
HAMBÚRGUER <i>BURGUER</i>	
Alentejano: Presunto, tomate e rúcula <i>Alentejo: ham, tomato and arugula</i>	10,60 €
Alfacinha: Alface, tomate e cebola roxa <i>Alfacinha: lettuce, tomato and Red onion</i>	9,50 €
Oriental: couve salteada, tomate e maionese de chili <i>Oriente: Sautéed Cabbage, Tomato and Chili Mayonnaise</i>	9,50 €

CARNE MATURADA | MATURED MEAT

Entrecôte Maturado <i>Matured Entrecôte</i>	19,50 €
Costeleta Maturada - Choleton <i>Matured Choleton</i>	63,00 €
TÁBUA MISTA 2/3 PAX <i>ASSORTED MEAT PLATER FOR 2/3 PERSONS</i>	45,00 €
Secreto de porco Ibérico <i>Iberian Pork Steaks</i>	
Costeleta <i>Veal cutlet</i>	
Asas de Frango <i>Chicken Wings</i>	
TÁBUA XL 4/5 PAX <i>ASSORTED MEAT PLATER FOR 4/5 PERSONS</i>	72,00 €
Prego de alcatra no bolo do caco <i>Rump steak Sanduiche in Sweet Potato bread</i>	
Naco da vazia <i>Veal Butchers cut</i>	
Costeleta de cordeiro de leite <i>Milk lamb chop</i>	
Costeleta <i>Veal Cutlet</i>	
Salsicha toscana <i>Sausage</i>	
SUGESTÃO DO DIA <i>Today's Special</i>	13,50 €

T B O N I E

GUARNIÇÕES | GARNISH

Esparregado <i>Spinach</i>	1,50 €
Puré de Batata Doce <i>Sweet Potato mash</i>	1,50 €
Batata frita <i>French fries</i>	1,50 €
Batata ao sal <i>Baked Potato</i>	1,50 €
Arroz <i>Rice</i>	1,50 €
Salada Verde <i>Salad</i>	1,50 €

MOLHOS | SAUCES

Tomate e pimentos <i>Tomato and Peppers</i>
3 Pimentas <i>Pepper</i>
Roquefort <i>Cheese</i>
Barbecue <i>BBQ</i>
Cervejeira <i>Brewery</i>
Chilli <i>Chilli</i>

SOBREMESAS | DESERTS

Salada de fruta <i>Fruit Salad</i>	3,20 €
Leite creme à antiga <i>Creme Brulle</i>	4,00 €
Mousse de chocolate Belga <i>Chocolate Mousse</i>	3,90 €
Panacotta <i>Panacotta</i>	4,50 €
Fruta da época <i>Season Fruit</i>	3,00 €
Fruta tropical <i>Tropical Fruit</i>	4,00 €
Gelado de Caramelo Salgado <i>Salty Caramel Ice Cream</i>	4,60 €
Bolo Fatia <i>Slice of cake</i>	4,50 €
T - CAFÉ Café, Mini Mousse de Chocolate, Mini Farófia <i>Coffee, Mini Chocolate Mousse, Mini Floating Island</i>	4,50 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T B O N I E

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

OPÇÕES DE PRATO | DISH OPTIONS: 10,90 €

Salada de peito frango temperado com tandoori, tomate cherry, croutons, queijo parmesão e molho iogurte

Chicken breast seasoned with tandoori, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese salad with yogurt sauce

Hamburguer alfacinha:
alface, tomate e cebola roxa
Alfacinha: lettuce, tomato and Red onion

Bitoque
Steak

Sugestão do Dia
Today's special

OPÇÕES DE BEBIDA | DRINK OPTIONS:

Vinho a copo 0.12
Glass of Wine 0.12

Refrigerante 0.33
Soft Drink

Imperial 0.2
Draft Beer 0.2

Água s/ Gás 0.2
Water 0.2

Nectar 0.2
Nectar 0.2

Água com Gás 0.25
Sparkling water 0.2

OPÇÕES DE CAFETERIA |
CAFETERIA OPTIONS:

Descafeinado
Decaf

Café
Coffee

MENU INFANTIL | KIDS MENUS

ATÉ AOS 12 ANOS | UNTIL 12 YEARS OLD

OPÇÕES DE PRATO | DISH OPTIONS: 7,50 €

Hamburguer alfacinha:
alface, tomate e cebola roxa
Alfacinha: lettuce, tomato and Red onion

Salmão na chapa
Grilled Salmon

Nuggets de Frango
Chicken Nuggets

OPÇÕES DE BEBIDA | DRINK OPTIONS:

Nectar 0.20
Nectar 0.20

Refrigerante 0.33
Soft Drink 0.33

Um Bongo
Um Bongo

Água Sem gás 0.20
Still water 0.20

OPÇÕES DE SOBREMESA |
DESSERT OPTIONS:

Mousse de chocolate Belga
Chocolate Mousse

Salada de frutas
Fruit Salad

Fruta de época
Fruit

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T B O N I E

ÁGUAS | WATERS

Água c/ gás Pedras 0.25 <i>Sparkling water 0.25</i>	1,70 €
Água c/ gás Pedras 0.75 <i>Sparkling water 0.75</i>	2,60 €
Água c/ gás Pedras Sabores 0.25 <i>Sparkling Flavoured Water 0.25</i>	2,20 €
Água s/ gás Vitalis 0.25 <i>Still water 0.25</i>	1,50 €
Água s/ gás Vitalis 0.50 <i>Still water 0.5</i>	2,00 €
Água s/ gás Vitalis LT <i>Still water LT</i>	2,60 €

CERVEJAS | BEERS

Cerveja Carlsberg 0.25 <i>Carlsberg 0.25</i>	2,60 €
Cerveja Super Bock 0.33 <i>Beer Bottle 0.33</i>	2,40 €
Cerveja Super Bock Preta Stout 0.33 <i>Stout Beer Bottle 0.33</i>	2,40 €
Imperial 0.20 <i>Draft Beer 0.20</i>	1,85 €
Imperial 0.40 <i>Draft Beer 0.40</i>	3,50 €
Cerveja Super Bock Branca S/álcool 0.33 <i>Non Alcoholic Beer Bottle 0.33</i>	2,40 €
Cerveja Super Bock Abadia 0.33 <i>"Abadia" Beer Bottle 0.33</i>	2,40 €

REFRIGERANTES | SUMOS

SOFT DRINKS / JUICES

Refrigerantes 0.33 <i>Soft Drink 0.33</i>	1,95 €
Ginger Ale Nordic Mist 20.0 <i>Ginger Ale 0.20</i>	2,30 €
Nectar 0.20 <i>"Nectar" Juice 0.20</i>	1,95 €
Água Tônica Nordic Mist 0.20 <i>Tonic 0.20</i>	2,30 €
Sumo Laranja Natural <i>Orange Juice</i>	3,00 €
Smoothie de Fruta <i>Smoothie</i>	3,90 €

CAFETARIA

Expresso <i>Expresso</i>	1,60 €
Expresso Duplo <i>Double Expresso</i>	2,00 €
Descafeinado <i>Decaf</i>	1,60 €
Descafeinado Duplo <i>Double Decaf</i>	2,00 €
Capuccino <i>Capuccino</i>	3,00 €
Chás <i>Tea</i>	1,90 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T BONE

COCKTAILS

Caipirinhas <i>Caipirinhas</i>	6,50 €
Margarita <i>Margarita</i>	6,50 €
Mojito <i>Mojito</i>	6,50 €
Piña Colada <i>Piña Colada</i>	6,50 €
Tequilla Sunrise <i>Tequilla Sunrise</i>	6,50 €
Daiquiri <i>Daiquiri</i>	6,50 €
Gin Beefeater <i>Gin Beefeater</i>	7,00 €
Gin Bombay Sapphire <i>Gin Bombay Sapphire</i>	7,00 €

WHISKY 5CL

NOVO | *BLENDED*

J. W. Red Label	6,00 €
Ballantines	5,50 €
Grant's	5,00 €

AGED | *AGED WHISKY*

J.W. Black Label	9,50 €
Chivas Regal 12	8,00 €
Ballantines 12	7,50 €

GIN 5CL

Beefeater	8,00 €
Gordons	8,00 €
Bombay Sapphire	9,00 €

VODKA 5CL

Wiborowa	6,50 €
Absolut Blue	7,00 €

RUM 5CL

Havana Club 3 años	6,50 €
Havana Club Especial	8,50 €

AGUARDENTES & COGNACS *SPIRITS 5CL*

Macieira	6,50 €
Grappa	7,50 €
CRF	8,00 €
Adega Velha	16,50 €
Licor Beirão	5,50 €
Porto Tawny	5,00 €
Moscatel de Setúbal	5,00 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.

T B O N I E

VINHO A COPO

VINHO A COPO 0.12 3,50 €
Glass of Wine 0.12

VINHOS SELECÇÃO TIVOLI TIVOLI SELECTION

Vinho Valdoeiro Selection TT 14,50 €
Vinho Terras Litoral TT 14,50 €
Vinho São Miguel TT 13,70 €
Vinho Brasão da Vila TT 13,70 €
Vinho Monte Cabeção TT 15,10 €
Vinho Lagoalva Vinha Vinte TT 15,20 €
Vinho Valdoeiro Selection BR 13,70 €
Vinho São Miguel BR 13,70 €
Vinho Brasão da Vila BR 13,70 €
Vinho Monte Cabeção BR 14,70 €
Vinho Brasão da Vila ROSÉ 13,70 €

VINHO ROSÉ PINK WINE

Vinho Mateus ROSÉ 16,80 €

VINHOS BRANCOS WHITE WINE

Vinho Muralhas VERDE 18,90 €
Vinho DG BR 18,50 €
Vinho Quinta Carmo BR 27,90 €

VINHOS TINTOS RED WINE

Vinho Astronauta Touriga Nacional TT 25,40 €
Vinho Quinta da Fonte do Ouro TT 19,90 €
Vinho Esteva TT 18,90 €
Vinho Papa Figos TT 25,90 €
Vinho Vallado TT 26,30 €
Vinho Quinta Cerrado Reserva TT 27,90 €
Vinho EA TT 17,90 €
Vinho Dom Martinho TT 18,90 €
Vinho Talego Syrah TT 28,70 €
Post Scriptum de Chryseia 41,20 €
Vinho Cartuxa Colheita TT 44,10 €

ESPUMANTES & CHAMPAGNES CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Messias Flute 5,50 €
Murganheira Bruto Garrafa 35,00 €
Moët & Chandon Brut Garrafa 95,00 €
Mumm Cordon Rouge Garrafa 75,00 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado / Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente / No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer.