

METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

Obrigado pela sua visita...

Thank you for your visit...

Merci pour votre visite...

Gracias por su visita...



www.metropolerestaurantebar.com

De Notre Fantastique Vache

Nos merveilles sont soigneusement sélectionnées, 14 jours de repos minimum pour vous garantir la meilleure qualité possible aussi bien en matière de texture que de saveur.

Nous vous proposons des viandes Black Angus, Maronesa, Blonde de Galice, Barrosa, Minhota Simental et Wagyu issues du Portugal, Espagne, Irlande, Ecosse, Uruguay, Argentine, Brésil, Etats Unis, Australie, Danemark, Finlande et Japon.

Pour une meilleure expérience nous vous suggérons une cuisson saignant ou à point.

Surf and Turf 100 Gr.

(Prix de la coupe de viande de votre choix + 15,9€ pour 100 g de crevettes tigrées.)

Wonderful N° 7 (Grain Fed) 21,90€

Viande d'épaule de boeuf tranchée, couple faible en gras, molle avec une saveur expressive (mais court à cause de l'épaisseur de la coupe).

Flat Iron Steak (Grain Fed) 24,9€

Coupe longitudinale de l'épaule du bœuf, en tout deux morceaux sont enlevés.

Avec un bon persillage, la texture ressemble au filet mignon considéré comme les viandes les plus douces, car sa saveur est incomparable.

New York Strip Steak (Grain Fed) 26,9€

C'est une coupe centrale de l'échine.

Morceau essentiellement composé par le filet, très savoureux, doux et qui a une graisse uniforme à l'extérieur du steak.

Ribeye Steak (Grain Fed) 27,9€

C'est la coupe la plus noble de la côte de boeuf, extrait de l'avant du contrefilé, entre la 6ème et la 10ème côte.

Ce morceau a un haut degré de persillage, ce qui rend la viande goûteuse au, très juteuse et douce.

Il est également connu sous le nom de ancho steak ou entrecôte.

T-Bone (Grain Fed) 34,9€

C'est un os en forme de « T » avec de la viande de chaque côté.

Le côté le plus grand est le filet et le plus petit côté le Filet Mignon.

Elle réunit toutes les qualités souhaitées dans une viande: douce, savoureuse et juteuse.

Un morceau de deux saveurs et textures différentes.

PARTAGER

Surf and Turf 100 Gr.

(Prix de la planche au choix + 15,9€ pour 100 g de crevettes tigrées.)

Voyage Autor du Monde

2 Pax 66€

3 Pax 90€

New York Strip Steak (Grain Fed), Wonderful N° 7 (Grain Fed), Secrets de Porc Noir et Poulet crouquant.

Chuletón (Grain Fed) 2 Pax. 75€

Viande basque, classique et noble, avec de la graisse qui lui donne une saveur intense.

Elle a de l'os et une texture douce et juteuse.

Découvrir un nouveau Monde 2 Pax. 76€

Flat Iron (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed) et Crevette Tigre Flambée.

Tomahawk (Grain Fed) 2 Pax. 79€

Son nom vient d'une petite hache, qui était utilisée en Amérique du Nord comme outil ou hache.

Ce morceau est retiré de la côte, plus précisément de l'avant de la longe du boeuf,

où il n'est possible d'enlever que 4 morceaux par animal.

C'est un morceau très savoureux, avec un beau persillage.

Hat-Trick (3 Coupe) 2/3 Pax. 79€

Wonderful N° 7 (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed) et T-Bone (Grain Fed).

Carpe Diem - Profiter de la vie 2/3 Pax 119€

Wagyu Japon, Ribeye (Grain Fed) e Flat Iron (Grain Fed)

The Flintstones 3/4 Pax 142€

Tomahawk (Grain Fed) et Chuletón (Grain Fed).

Royal Flush 5/6 Pax 175€

Wonderful N° 7 (Grain Fed), Rib Eye (Grain Fed),

Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed),

Tomahawk (Grain Fed) ou Chuletón (Grain Fed) et Trio de sauces (chimichurri, poivre et champignons).

Choisissez vos accompagnements pour une expérience parfaite. Si vous souhaitez ajouter une sauce à votre expérience, cela vous coûtera 3,5€ (Poivre, Champignons, Chimichurri).

ROUTIÈRE

CARTE

BIENVENUE

Couvert (par personne) 3€
Beurre Épicé, Tapenade d'Olives et Surprise du Jour.

Variété de Pain 3,5€

ENREGISTREMENT

APÉRITIF

Mirandela (1 unite) 3,5€
Beignets de saucisse* à la moutarde enrichie au miel d'Algarve et compote de pommes
*(sauce portugaise farcie au poulet et au porc).

Crèmeux 3,9€
Crème de végétale.

Madeira Ilê 5,5€
Pain de patate douce et blé tupique de Madeira beurré à l'ail.

Bella Italia 14,9€
Gratin de Fromage Provolone aux Tomates Cerises et Pesto

Forêt Enchantée 16,9€
Champignons Sauvages enrichis à l'huile de truffe, "farinheira"*, nid d'éclats de frites et oeuf Mollet)
*(sauce portugaise farcie au porc et à la farine)

Jambon de Porc Noir Premium 17,9€

Le Voyage des Barbares À Paris 17,9€
Tartare de nos meilleures viandes, avec une touche asiatique de kimchi, moutarde L'Ancienne et entouré de pain frit à l'huile d'olive et à l'ail.

Blanche Neige et les sept nains 18,9€
Dame Burrata et ses sept: tartines tempérées, salade sauvage, balsamique de fruits rouges, pesto, noix de fruits secs caramélisées, sel de l'Himalaya et tomates cerises.

À la Guilho 18,9€
Crevettes flambées au whisky.

Wagyu 19,9€
Carpaccio de viande Wagyu (boeuf), salade sauvage, pistache, parmesan et pesto.

L'histoire commence il y a 2,7 millions d'année quand nous avons commencé à manger de la...

VIANDE

Que sera-t-il aujourd'hui? 16,9€
Notre selection de boeuf avec Frites.
Si vous souhaitez ajouter une sauce à votre experience: + 3,5€
Poivre, Champignons, Chimichurri.

One World Trade Center 17,9€
Hamburguer Black Angus, pain, tomate, salade, fromage, oignon frit bacon et frites.

Francesinha Saloia 18,9€
Pain de campagne, steak de boeuf, saucisse, bacon, fromage, sauce typique, oeuf et frites.

Péninsule Ibérique 19,9€
Secrets de porc noir avec Frites.

Sex Symbol 21,9€
Notre sélection de steak, enrichi d'un beau jambon fumé et d'un oeuf au plat avec une sauce portugaise accompagné de frites en rondelles.

Tirelire au goût de Bairrada 26,9€
Poitrine de porcelet cuit à basse température, avec sauce gravy, purée de pommes de terre truffée, bimis et gelée à l'orange d'Algarve.

SUBMERGÉ

Bras dessus bras dessous avec notre histoire 18,9€
Açorda de crevettes.

Chemin maritime vers L'Inde 21€
Gambas au curry et ananas, servi avec du riz basmati aromatisé.

"Má que Jête" 25,9€
Pavé de Saumon mariné au miel de Caroube et À l'orange de l'Algarve, mille-feuilles de patate douce de l'Aljezur, jambon Monchique croustillant, émulsion de marinade, bimis et amandes grillées tranchées.

Mémoires de mês grands-parents...26,9€
By Isaura Simões
Pavé de morue fraîche cuit à basse temperature, accompagné d'une purée de pommes terre truffée, chou Bok-Choi sautée, oeuf poché et bébé carotte.

NI POISSON, NI VIANDE ...

Plaine Padana 21€
Risotto au Trufée Champignons sauvage et fromage Grana Padano.

Pitágoras (Veggie) 23€
Gnochhi, Pesto, trufée champignons, bimis et amande caramélisée.

DISNEYLAND

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Chicken Little 9,5€
nuggets de poulet servi avec frites.

Le Monde Nemo 9,5€
Batonnets de poisson servi avec frites.

PARTENAIRES DANS LE CRIME

Frites 3€

Riz Basmati Aromatisé 4€

Changement 1,5€

Salada 4,5€

Changement 2,3€

Mélange de salades verte avec tomate cerise, radis, aignons rouges et vinaigrette aux fruits de la passion.

Légumes Sautés 5€

Changement 2,5€

Purée de Pommes de Terre Trufée 5€

Changement 2,5€

Frites de Patate Douce 5€

Changement 2,5€

MOLHOS

Sauce Chimichurri 3,5€

Sauce au Poivre 3,5€

Sauce aux Champignons 3,5€

SUPPLÉMENTS

Beurre Épicé 1,5€

Oeuf Frit 2€

Tapenade d'Olive 3,5€

Surprise du Jour 4€



METROPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

COUVERT - «Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le prix de couverture, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé par le client» déc.-loi n. 10/2015, du 16 janvier.
ALLERGIES ET INTOLÉRANCES - Si vous êtes allergique à un aliment, veuillez contacter notre équipe. Règlement n° 1169/2011