

METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

Obrigado pela sua visita...

Thank you for your visit...

Merci pour votre visite...

Gracias por su visita...



www.metropolerestaurantbar.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, Barrosã, 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 + 17,5€ pour 100 g de crevettes tigrées.)

Wonderful N° 7 23,5€

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).

The Butcher's Memory 25€

Appelé « Lombelo » par le boucher, il surprend par sa texture et sa saveur intense.

Flat Iron Steak 27,5€

Coupe longitudinale de l'épaule du boeuf, 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 29,5€

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 32€

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 39€

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.

Wagyu A5 - Une vie de Luxe 85€

Wagyu signifie « vache japonaise », considérée comme la meilleure viande au monde. Cela est essentiellement dû à la quantité de persillage ou de graisse intramusculaire que produit la race, ce qui lui confère une saveur, une tendreté et une douceur différentes de toute autre viande.

PARTAGER

Surf and Turf 100 Gr.

(Prix de la planche au choix + 17,5€ pour 100 g de crevettes tigrées.)

Voyage Autor du Monde

2 Pax 71€

3 Pax 95€

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

Découvrir - un nouveau Monde 2 Pax. .. 82€

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

Le Feu et le Temps - Tomahawk 2 Pax. (Grain Fed) ... 84€

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. 86€

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

Carpe Diem - Profiter de la vie 2/3 Pax 133€

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

Prime Society 3/4/5 Pax. 145€

The Butcher's Memory (Grain Fed), Ribeye (Grain Fed), New York (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), T-bone (Grain Fed)

Royal Flush 5/6 Pax 184€

Wonderful N° 7 (Grain Fed), Rib Eye (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed), Tomahawk (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 3,9€ (Poivre, Champignons, Chimichurri).

ROUTIÈRE

CARTE

BIENVENUE

Couvert (par personne) 3,5€
Beurre des Açores à la fleur de sel, Tapenade d'Olives et Surprise du Jour.

Variété de Pain 4€

ENREGISTREMENT

APÉRITIF

Itália no Globo (1 unite) 3,9€
Sphère de viande et fromage basse température enrobée de Panko, d'une moutarde crémeuse et d'un aioli enrichi au basilic.

Crémeux 4€
Crème de végétale.

Madeira Ilê 6€
Pain de patate douce et blé tupique de Madeira beurré à l'ail.

Bella Italia 16,5€
Gratin de Fromage Provolone aux Tomates Cerises et Pesto

Jambon de Porc Noir Premium 19€

Forêt Enchantée 19,5€
Champignons Sauvages, nid d'éclats de frites et ouef Mollet)

Le Voyage des Barbares À Paris 19,5€
Tartare de nos meilleures viandes, avec une touche asiatique de kimchi, moutarde L'Ancienne avec du pain frit à l'huile d'olive et à l'ail.

Blanche Neige et les sept nains 20€
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 20€
Crevettes flambées au whisky.

Wagyu 25€
Carpaccio de viande Wagyu (boeuf), roquette, pistache, parmesan et pesto.

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

VIANDE

One World Trade Center 19,9€
Hamburguer Black Angus, pain, tomate, salade, fromage, oignon frit bacon et frites.

Péninsule Ibérique 21€
Secrets de porc noir.

Sex Symbol

Bavette de Flanchet 24,9€
Filet Mignon 29,9€

Le vôtre sélection de steak, enrichi d'un beau jambon fumé et d'un œuf au plat avec une sauce portugaise accompagné de frites en rondelles.

Al Capone 28€
Suprême de poulet cuit sous vide, délicatement saisi, agrémenté de parmesan et de truffe blanche, accompagné de tagliatelles au pesto de basilic et aux tomates séchées confites.

PARTENAIRES DANS LE CRIME

Frites 4,5€

Riz Basmati Aromatisé 4,9€

Salade 4,9€
Mélange de salades verte avec tomate cerise, radis, aignons rouges et vinaigrette aux fruits de la passion.

Légumes Sautés 6€

Frites de Patate Douce 6,5€

Purée de Pommes de Terre Trufée 7€

Frites au Parmesan aromatisé à la Truffe 7,5€

SUBMERGÉ

Bras dessus bras dessous 21€
avec notre histoire

Açorda de crevettes.

Chemin maritime 24€
vers L'Inde

Gambas au curry et ananas, servi avec du riz basmati aromatisé.

“Má que Jête” 28€

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 29€
By Isaura Simões

Pavé de morue fraîche cuit à basse température, accompagné d'une
 purée de pommes terre truffée, chou Bok-Choi sautée, oeuf poché et
 bébé carotte.

MOLHOS

Sauce Chimichurri 3,9€

Sauce au Poivre 3,9€

Sauce aux Champignons 3,9€

NI POISSON, NI VIANDE ...

Plaine Padana 25€
 Risotto au Trufée Champignons sauvage et fromage Grana Padano.

Possibilité de préparer le plat 100 % végétarien
 avec un supplément de 3 €

DISNEPLAND

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Chicken Little 13€
 nuggets de poulet servi avec frites et riz

SUPPLÉMENTS

Beurre Épicé 1,5€

Oeuf Frit 2€

Tapenade d'Olive 3,5€

Surprise du Jour 4€

 **METRÓPOLE**
 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