

A nossa história

O Conceito foi criado por uma Mulher (Isaura) e um Homem (Moisés), que em 2019 por serem dois jovens que procuravam uma vida melhor, sair da sua zona de conforto e sentirem-se desafiados. Decidiram deixar a Lousã (Vila do Distrito de Coimbra) e vir para o Algarve criar o seu posto de trabalho.

Isaura é filha de um criador de Animais e Magarefe e a sua infância foi passada numa Aldeia onde brincou e cuidou de animais. O facto de o Pai ter um talho permitiu-lhe aprender sobre a criação, o cuidado, a qualidade e o conhecimento sobre os melhores cortes e como os fazer.

Moisés é filho de um Cozinheiro que sempre teve Restaurantes (Coimbra, Algarve e Lousã), os primeiros 3 anos de vida de Moisés a sua Casa foi dentro do Restaurante e toda a sua Infância foi a ver o Pai a cozinhar e a gerir um negócio (na sua Beleza e nas dificuldades).

Como todo o ser humano é feito de vivências e experiências, eles decidiram respeitar as suas raízes e pôr em prática neste projeto. Tiveram a sorte de juntarem-se a eles Pessoas (Cláudio Rosa, Filomena Furtado, Rafael Costa, Pedro Carvalho e Diogo Seabra e muitos outros) igualmente jovens com ambição e vontade de fazer a diferença. Hoje a Família é grande e continua a crescer com um único objetivo: Com Amor criar boas Memórias a cada Amigo que nos visita.

Our History

The concept Metrópole was founded by a woman (Isaura), and a man (Moisés). In 2019, as they were young and were searching for a better life, they left their comfort zone to face a new challenge.

They decided to leave Lousã (Village in district of Coimbra) and came to Algarve looking for more than a job, a career. Isaura is daughter of an experienced cattle breeder and butcher, and her childhood was spent on a village surrounded by animals. Through the experience of her father she was able to learn all the art of butchery, all the types of cuts, she turned into an meat expertise, like her father was.

Moisés is son of an experienced cooker and manager of a big variety of restaurants all over the country (Coimbra, Algarve and Lousã). In his first three years of life the restaurante environment was a second home to him, and on all his childhood he could absorb all the knowledge associated to managing a restaurant through his father behavior (in all his beauty and in all the difficulties).

As the human being it's made of life experiences, and our past always remind us who we are, they decided to respect them roots and tried to keep their legacy going through this restaurant. They had the fortune to add some young and ambitious people to their project through the years (Cláudio Rosa, Filomena Furtado, Rafael Costa, Pedro Carvalho, Diogo Seabra and many others) who helped to build and grow the project.

Today Metrópole, our family, it's a big and solid structure, who will keep growing, with only one thought in mind: Create Good and solid memories for each friend that visit us, always with love, because love always remains in our minds, and you always will be in Metrópole's mind. It's not only about the food, not only about the drinks, it's about you and your happiness, that we will always appreciate to fulfill.

Da Nossa Fantástica Vaca

As nossas Maravilhas são selecionadas para garantir a melhor textura e sabor. Tendo no mínimo 14 dias de descanso e alimentados da maneira que melhor garante qualidade (Grain Fed e Grain Grass). Temos carne de Portugal, Espanha, Irlanda, Escócia, Uruguai, Argentina, Brasil, U.S.A, Austrália, Dinamarca, Finlândia e Japão. Espécies Black Angus, Maronesa, Rubia Galega, Barrosa, Minhota, Simental e Wagyu.

Para ter a melhor experiência sugerimos nas carnes de Bovino o ponto médio ou mal.

Surf and Turf 100 Gr.

(Preço do corte que escolher + 16,5€ por 100gr de Camarão Tigre).

Wonderful Nº 7 (Grain Fed) 22,5€

Sete da Pá fatiado, corte com pouca gordura, macia e com um sabor expressivo (mas curto devido à espessura do corte).

Flat Iron Steak (Grain Fed) 25,9€

Corte longitudinal do ombro do boi, ao todo são retiradas duas peças.

Com um bom marmoreio, a textura lembra o Filé Mignon o que faz com que seja considerada das carnes mais macias, já o seu sabor é incomparável.

New York Strip Steak (Grain Fed) 27,5€

É um corte central do lombo do animal.

Corte basicamente composto pelo contra filé, muito saboroso, macio e tem gordura uniforme na parte externa do Steak.

Ribeye Steak (Grain Fed) 28,9€

É o corte mais nobre da costela. É extraído da parte dianteira do contra filé, entre a 6ª e a 10ª costela.

Possui em alto grau de marmoreio, que faz com que a carne tenha um sabor autêntico, muito suculento e macia.

Também é conhecido como o Bife do Ancho ou Entrecôte.

T-Bone (Grain Fed) 37€

É um osso em formato de "T", com carne dos dois lados.

O lado maior o contra filé e o lado menor o Filé Mignon.

Reúne todas as qualidades desejadas em uma carne: macia, saborosa e suculenta. Uma peça de dois sabores e texturas diferentes.

Wagyu As - Uma vida de Luxo 80€

Wagyu significa "Vaca Japonesa", considerada a melhor carne do mundo. Deve-se essencialmente à quantidade de marmoreado ou gordura intramuscular que a raça produz, que lhe confere sabor, tenrura e maciez diferente de toda a outra carne.

Para Partilhar

Surf and Turf 100 Gr.

(Preço da Tábua que escolher + 16,5€ por 100gr de Camarão Tigre).

Viagem pelo mundo 2 Pax 69€

3 Pax 93€

Wonderful Nº 7 (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed), Secretos de Porco Preto, Frango Crocante.

Chuletón (Grain Fed) 2 Pax 77€

Corte basco, clássico e nobre, com gordura que lhe confere sabor intenso. Tem osso, e uma textura macia e suculenta.

Descobrir um Novo Mundo 2 Pax 79€

Flat Iron (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed), Camarão Tigre Flamejado.

Tomahawk Black Angus (Grain Fed) 2 Pax ... 82€

Nome deriva de um machado de pequena dimensão, que era usado na América do Norte como ferramenta ou machado. Apresenta um grande osso da costela, é retirada da parte dianteira do lombo do boi, onde só é possível retirar 4 peças por animal. É um corte muito saboroso, com um alto nível de marmoreio.

Hat-Trick 2/3 Pax 82€

Wonderful Nº 7 (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed) e T-Bone (Grain Fed).

Carpe Diem - Aproveita a Vida 2/3 Pax 122€

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

The Flintstones 3/4 Pax 145€

Tomahawk (Grain Fed), Chuletón (Grain Fed).

Royal Flush 5/6 Pax 179€

Wonderful Nº 7, Rib Eye (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed), Tomahawk (Grain Fed) ou Chuletón (Grain Fed) e Trio de Molhos (Chimichurri, Pimenta e Cogumelos).

Escolha os seus acompanhamentos para uma experiência perfeita. Se quiser acrescentar um molho à sua experiência terá um custo de 3,5€ (Pimenta, Cogumelos, Chimichurri).

ROTEIRO

MENU

SEJA BEM-VINDO

Couvert (p/ pessoa) 3€

Manteiga composta, Tapenade de azeitona e Surpresa do dia.

Variedades de Pão 3,9€

CHECK-IN ENTRADAS

Itália no Globo (1. unid) 3,9€

Esfera de carne a baixa temperatura e queijo envolvida por Panko, uma cremosa mostarda e um aoioli enriquecido com manjericão

Cremoso 3,9€

Creme de Legumes.

Ilha da Madeira 5,9€

Bolo do caco com manteiga temperada com alho e ervas aromáticas.

Bela Itália 15,9€

Queijo Provolone fundido com tomate Cherry e Pesto.

Bosque Encantado 18,9€

Cogumelos selvagens enriquecido com farinheira, azeite de trufa, ninho de farríspas de batata frita e ovo Mollet.

Presunto de Porco Preto Premium .. 18,9€

Viagem de Bárbaros até Paris 18,9€

Tártaro das nossas melhores carnes, com um toque asiático de kimchi, mostarda L'Ancienne e cercado por pão frito em azeite e alho.

Branca de neve e os sete Anões 19,5€

Sra. Burrata e os seus sete: tostas temperadas, salada selvagem, balsâmico de frutos vermelhos, pesto, cajus caramelizados, sal dos himalaias e tomate cherry.

À la Guilho 19,5€

Camarão flamejado com whiskey.

Wagyu 24,5€

Carpaccio de carne wagyu, salada selvagem, pistacho, queijo parmesão e pesto.

A História começa há 2,7 milhões de anos quando começamos a comer...

CARNE

One World Trade Center 19,5€

Hamburguer Black Angus, Pão, Tomate, Alface, Queijo, Cebola frita e Bacon com Batata Frita.

Península Ibérica 21€

Secretos de Porco Preto com Batata Frita.

Francesinha Saloia 22,9€

Pão Alentejano, Bife de Vaca, Linguiça, Bacon, Queijo, Molho Típico, Ovo Frito e Batata Frita.

Sex Symbol 23,9€

A nossa Seleção de Bife, enriquecido com um belo Presunto, Ovo frito à missionário, com aveludado de Molho à Portuguesa e acompanha com Batata Frita às rodelas.

PARCEIROS DO CRIME

Batata Frita 3,9€

Arroz Basmati Aromatizado 4,5€

Alteração 2€

Salada 4,5€

Alteração 2,3€

Mescla de Saladas, Tomate Cherry, Rabanete, Cebola Roxa e Vinagrete de Maracujá.

Legumes Salteados 5,5€

Alteração 2,5€

Batata Doce Frita 5,5€

Alteração 2,5€

Puré trufado 6€

Alteração 3€

SUBMERSO

NÃO É CARNE, NEM É PEIXE...

**De braço dado com
a nossa história** 19,5€

Açorda de Gambas.

**Caminho marítimo
para a Índia** 23€

Caril de Gambas no Abacaxi com Arroz Basmati aromatizado.

“Má que Jête” 26,9€

Tranche de salmão em marinada de mel de alfarroba e laranja do Algarve, mil folhas de batata doce de Aljezur, um presunto crocante de Monchique, emulsão da sua marinada, bimis e amêndoas torradas laminadas.

Memórias dos meus Avós 27,9€
By Isaura Simões

Bacalhau fresco a baixa temperatura, um cremoso puré de batata trufada, couve bok-choi salteada, ovo poché e cenoura baby.

Planície de Padana 23€

Risotto de cogumelos selvagens trufados e enriquecido com queijo grana padano.

Pitágoras (Veggie) 24€

Gnocchi, molho pesto, cogumelos trufados, bimis e amêndoas caramelizadas.



Chicken Little 9,9€

Nuggets de Frango com Batata Frita.

Procurar o Nemo 9,9€

Douradinhos de Peixe com Batata Frita.

MOLHOS

Molho Chimichurri 3,5€

Molho Pimenta 3,5€

Molho Cogumelos 3,5€

EXTRAS

Manteiga Temperada 1,5€

Ovo Estrelado 2€

Tapenade 3,5€

Petisco do Dia 4€

 **METRÓPOLE**
RESTAURANTE & BAR LOUNGE

COUVERT «nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado» dec-Lei nº 10/2015, de 16 Janeiro.
ALÉRGIAS E INTOLERÂNCIA Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Regulamento nº 1169/2011