

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, Diana Souto, Ariene Pereira, Débora Souza, David "Bolacha", Rita Magalhães 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 left 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, Diana Souto, Ariene Pereira, Débora Souza, David "Bolacha", Rita Magalhães 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 fullfil.

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 Grass Fed). Temos carne de Portugal, Espanha, Irlanda, Escócia, Uruguay, Argentina, Brasil, U.S.A, Austrália, Dinamarca, Finlândia e Japão. Espécies Black Angus, Maronesa, Rubia Galega, Barrosã, 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 + 17,5€ por 100gr de Camarão Tigre).

Wonderful Nº 7 23,5€

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

The Butcher's Memory 25€

Chamado pelo Magarefe por Lombelo surpreende com a sua textura e sabor intenso

Flat Iron Steak 27,5€

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 29,5€

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 32€

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 39€

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 A5 - Uma vida de Luxo 85€

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 + 17,5€ por 100gr de Camarão Tigre).

Viagem pelo mundo

2 Pax 71€

3 Pax 95€

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

Descobrir um Novo Mundo 2 Pax..... 82€

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

Fogo & Tempo - Tomahawk 2 Pax. (Grain Fed) 84€

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..... 86€

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

Carpe Diem - Aproveita a Vida 2/3 Pax. 133€

Wagyu Japão, 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 Nº 7 (Grain Fed), Rib Eye (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed), Tomahawk (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 3,9€ (Pimenta, Cogumelos, Chimichurri).

ROTEIRO MENU

SEJA BEM-VINDO

Couvert (p/ pessoa) 3,5€
Manteiga dos Açores com flor de sal, Tapenade de azeitona e Surpresa do dia.

Variedades de Pão 4€

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 aioli enriquecido com manjeriço

Cremoso 4€
Creme de Legumes.

Ilha da Madeira 6€
Bolo do caco com manteiga temperada com alho e ervas aromáticas.

Bela Itália 16,5€
Queijo Provolone fundido com tomate Cherry e Pesto.


Presunto de Porco Preto Premium 19€

Bosque Encantado 19,5€
Cogumelos selvagens, azeite de trufa, ninho de farripas de batata frita e ovo Mollet.

Viagem de Bárbaros até Paris 19,5€
Tártaro das nossas melhores carnes, com um toque asiático de kimchi, mostarda L'Ancienne com pão frito em azeite e alho.

Branca de neve e os sete Anões 20€
Sra. Burrata e os seus sete: tostas temperadas, salada selvagem, balsâmico de frutos vermelhos, pesto, cajú caramelizados, sal dos himalaia e tomate cherry.

À la Guilho 20€
Camarão flamejado com whiskey.

 **Wagyu** 25€
Carpaccio de carne wagyu, Rucula, pistacho, queijo parmesão e pesto.

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

CARNE

One World Trade Center 19,9€
Hamburguer Black Angus, Pão, Tomate, Alface, Queijo, Cebola frita e Bacon com Batata Frita.

Península Ibérica 21€
Secretos de Porco Preto.

Sex Symbol

Vazia 24,9€

Filet Mignon 29,9€

A sua 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.

Al Capone 28€

Supremo de frango em sous-vide, delicadamente selado, finalizado com parmesão e trufa branca, acompanhado de tagliatelle ao pesto de manjeriço e tomate seco confitado.

PARCEIROS DO CRIME

Batata Frita 4,5€

Arroz Basmati Aromatizado 4,9€

Salada 4,9€

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

Legumes Salteados 6€

Batata Doce Frita 6,5€

Puré trufado 7€

Batata Frita com Parmesão Aromatizado a Trufa 7,5€

SUBMERSO

De braço dado com a nossa história 21€
Açorda de Gambas.

Caminho marítimo para a Índia 24€
Caril de Gambas no Abacaxi com Arroz Basmati aromatizado.

“Má que Jête” 28€
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 amêndoa torrada laminada.

Memórias dos meus Avós 29€
By Isaura Simões
Bacalhau fresco a baixa temperatura, um cremoso puré de batata trufada, couve bok-choi salteada, ovo poché e cenoura baby.

NÃO É CARNE, NEM É PEIXE...

Planície de Padana 25€
Risotto de cogumelos selvagens trufados e enriquecido com queijo grana padano.

Possibilidade de tornar o prato 100% veggie com o custo extra de 3€

DISNEPLAND

Para as crianças até aos 12 anos

Chicken Little 13€
Nuggets de Frango com Batata Frita e Arroz

MOLHOS

Molho Chimichurri 3,9€

Molho Pimenta 3,9€

Molho Cogumelos 3,9€

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.
ALERGIAS E INTOLERÂNCIA... Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Regulamento nº 1169/2011