

# METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

Obrigado pela sua visita...

Thank you for your visit...

Merci pour votre visite...

Gracias por su visita...



[www.metropolerestaurantebar.com](http://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.

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

# 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).

# 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 unité)** ..... 3,5€

Beignets de saucisse\* à la moutarde enrichie au miel d'Algarve et compote de pommes  
 \*(saucisse portugaise farcie au poulet et au porc).

**Crémeux** ..... 3,9€  
 Crème de végétale.

**Madeira Ilê** ..... 5,5€  
 Pain de patate douce et blé typique 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 œuf Mollet  
 \*(saucisse 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 sélection de boeuf avec Frites.  
 Si vous souhaitez ajouter une sauce à votre expérience: .... + 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, œuf 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 œuf 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 trufée,  
 bimis et gelée à l'orange d'Algarve.

### SUBMERGÉ

**Bras dessus bras dessous** ..... 18,9€  
**avec notre histoire**  
 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,  
 émulsionde marinade, bimis et amandes grillées tranchées.

**Mémoires de més grands-parents** ..... 26,9€  
**By Isaura Simões**  
 Pavé de morue fraîche cuit à basse température, accompagné d'une  
 purée de pommes terre trufée, chou Bok-Choi sauté, œuf 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.



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

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

## — MOLHOS —

**Sauce Chimichurri** ..... 3,5€

**Sauce au Poivre** ..... 3,5€

**Sauce aux Champignons** ..... 3,5€

## — PARTENAIRES DANS LE CRIME —

<b>Frites</b>	.....	3€
<b>Riz Basmati Aromatisé</b>	.....	4€
<b>Changement</b>	.....	1,5€
<b>Salada</b>	.....	4,5€
<b>Changement</b>	.....	2,3€

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

<b>Légumes Sautés</b>	.....	5€
<b>Changement</b>	.....	2,5€
<b>Purée de Pommes de Terre Trufée</b>	.....	5€
<b>Changement</b>	.....	2,5€
<b>Frites de Patate Douce</b>	.....	5€
<b>Changement</b>	.....	2,5€

## — SUPPLÉMENTS —

<b>Beurre Épicé</b>	.....	1,5€
<b>Oeuf Frit</b>	.....	2€
<b>Tapenade d'Olive</b>	.....	3,5€
<b>Surprise du Jour</b>	.....	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