

PEPPER'S

steakhouse

COUVERT

Malted sourdough bread, curcuma and dried fruit bread, €7
amo bread, Pepper's butter, goat butter, citrus butter, roasted capsicum
mousse, Rubia Galega pincho and dried broad bean pastry
 Pão massa mãe maltado, pão de curcuma e frutos secos, pão amo, manteiga Pepper's, manteiga de cabra, manteiga de citrinos, mousse de pimentos assados, pincho de Rubia Galega e pastel de fava seca



COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRIAS

FOIE GRAS AND COGNAC TERRINE €28
 TERRINA DE FOIE GRAS E COGNAC
 with citrus gel and fig
 com gel de citrinos e figo

TARTAR SCALLOPS / VIEIRA EM TÁRTARO €27
 with oscietra caviar in kombu and gold leaf
 com caviar oscietra em kombu e folha de ouro

CAESAR SALAD / SALADA CAESAR €25
 with grilled shrimp / de camarão grelhado

OYSTERS / OSTRAS €24
 with balsamic pearls, citrus flavour and hot chilli powder
 com pérolas de balsâmico, ar de citrinos e pó de malagueta
 6 unit. / unid.



RUSTIC CARPACCIO / CARPACCIO ARTESANAL €24

GRILL HALLOUMI / HALLOUMI GRELHADO €22
 with tambery, pine nuts, and beetroot
 com tomate tambery, pinhão e beterraba

BURRATA CAPRESE €20
 CAPRESE DE BURRATA
 cheese burrata di bufala, beefsteak tomato, and balsamic
 de búfala, tomate coração de boi e balsâmico

GORGONZOLA AND CHERRY TOMATO SALAD €16
 SALADA DE TOMATE CHERRY E GORGONZOLA
 with pine nuts, pistachio, and gorgonzola cheese ice cream
 com pinhão, pistácio e gelado de gorgonzola

HOT APPETIZERS / ENTRADAS QUENTES

KING CRAB / CARANGUEJO REAL €42
 in smoked butter and bergamot aioli
 em manteiga fumada e aioli de bergamota

SAUTÉED SHRIMPS €28
 CAMARÃO SALTEADO
 with kaffir lime / com lima kaffir



SOUP / SOPA

LOBSTER VELOUTÉ €22
 CREMOSO DE LAGOSTA
 and oscietra caviar in gold leaf
 e caviar oscietra em folha de ouro

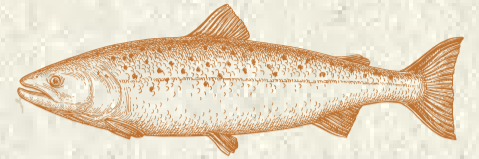
GAZPACHO / GASPACHO €14
 of grilled vegetables
 de legumes grelhados

Menu

FISH & SHELLFISH / PEIXES & MARISCOS

GRILLED TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE GRELHADO €45
 From: Mozambique / Origem: Moçambique

SALMON / SALMÃO €34



SEA BASS / ROBALO €29

MEAT / CARNES

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK OMAHA, NEBRASKA 350 gr. €52
 ACÉM BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 350 gr.
 From: USA / 21 days dry aged
 Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

BLACK ANGUS ENTRECOTE OMAHA, NEBRASKA 350 gr. €47
 ENTRECÔTE BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 350 gr.
 From: USA / 21 days dry aged
 Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

FILET MIGNON RUBIA GALEGA 300 gr. €45
 From: Spain / 8 days dry aged
 Origem: Espanha / Maturado 8 dias



ACORN IBERIAN PORK CHOPS 400 gr. €40
 COSTELETAS DE PORCO IBÉRICO BOLOTA 400 gr.
 From: Spain
 Origem: Espanha

GRILLED LAMB CHOPS 300 gr. €39
 COSTELETAS DE BORREGO 300 gr.
 From: New Zealand / with mint sauce
 Origem: Nova Zelândia / com molho de menta

FILET MIGNON RUBIA GALEGA 200 gr. €33
 From: Spain / 8 days dry aged
 Origem: Espanha / Maturado 8 dias

DUROC PORK BBQ RIBS €25
 ENTRECOSTO DE PORCO DUROC BBQ
 From: Spain / Origem: Espanha

GRILLED CHICKEN / FRANGUINHO €23
 with lemon and thyme / com limão e tomilho

SURF & TURF EXPERIENCE

Choose your meat cut and add one of the below to create your own Surf & Turf
 Crie o seu próprio Surf & Turf adicionando uma das sugestões abaixo

KING CRAB / CARANGUEJO REAL €80

HALF LOBSTER / MEIA LAGOSTA €70

TIGER PRAWNS / CAMARÃO TIGRE €25

VERY RARE / QUASE CRU
 very red and cold ("blue rare")
 com mais cor e em sangue por dentro
 115° - 125°F / 46° - 52°C

RARE / MAL PASSADO
 a cool red centre, some pink at the edge
 avermelhado por dentro, rosado por fora
 125° - 130°F / 52° - 55°C

MEDIUM RARE / MÉDIO MAL
 a warm red centre, otherwise pink
 avermelhado por dentro, com mais cor por fora
 130° - 140°F / 55° - 60°C

MEDIUM / MÉDIO
 pink centre, about 2/3 gray
 rosado por dentro, cerca de 2/3 grelhado
 140° - 150°F / 60° - 65°C

MEDIUM WELL / MÉDIO BEM
 mostly gray, still moist
 praticamente grelhado, húmido por dentro
 150° - 160°F / 65° - 71°C

WELL DONE / BEM PASSADO
 gray thoroughly, usually not moist
 inteiramente grelhado e seco por dentro
 >160°F / > 71°C

PEPPER'S

steakhouse

PEPPER'S BURGUERS

THE KING* € 48

Rubia Galega burger and king crab

Hambúrguer Rubia Galega e caranguejo real

From: Spain / 35 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 35 dias

CLASSIC HAMBURGER* € 23

HAMBÚRGUER CLÁSSICO*

Rubia Galega

Hambúrguer Rubia Galega

From: Spain / 35 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 35 dias

Served with Pepper's Steakhouse potatoes

Servido com batata Pepper's Steakhouse

***DOUBLE HAMBURGERS / HAMBÚRGUERES DUPLOS** € 23



VERY RARE / QUASE CRU
very red and cold ("blue rare")
com mais cor e em sangue por dentro
115° - 125°F / 46° - 52°C

RARE / MAL PASSADO
a cool red centre, some pink at the edge
avermelhado por dentro, rosado por fora
125° - 130°F / 52° - 55°C

MEDIUM RARE / MÉDIO MAL
a warm red centre, otherwise pink
avermelhado por dentro, com mais cor por fora
130° - 140°F / 55° - 60°C

MEDIUM / MÉDIO
pink centre, about 2/3 gray
rosado por dentro, cerca de 2/3 grelhado
140° - 150°F / 60° - 65°C

MEDIUM WELL / MÉDIO BEM
mostly gray, still moist
praticamente grelhado, húmido por dentro
150° - 160°F / 65° - 71°C

WELL DONE / BEM PASSADO
gray thoroughly, usually not moist
inteiramente grelhado e seco por dentro
>160°F / > 71°C

Menu

SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

GREEN ASPARAGUS € 9
ESPARGOS VERDES



SPINACH VELOUTÉ € 8
ESPINAFRES CREMOSOS

MAC & CHEESE TRUFFLED FRESH NOODLE € 7
MAC & CHEESE TRUFADO DE PASTA FRESCA

POTATO PURÉE WITH ANCIENNE MUSTARD € 7
PURÉ DE BATATA E MOSTARDA ANCIENNE

SAUTÉED MUSHROOMS € 7
COGUMELOS SALTEADOS



SAUTÉED VEGETABLES € 6
LEGUMES SALTEADOS

DAUPHINOISE POTATO € 6
BATATA DAUPHINOISE

ALLUMETE ANCIENNE POTATOES € 6
BATATA ALLUMETTE ANCIENNE



PEPPER'S STEAKHOUSE POTATOES € 6
BATATA PEPPER'S STEAKHOUSE

PEPPER'S SALAD € 5
SALADA PEPPER'S

BASMATI RICE WITH LEMON THYME € 4
ARROZ BASMATI COM TOMILHO LIMÃO



SAUCES / MOLHOS

Pepper / Pimenta

Bordelaise / Bordelaise

Mushrooms / Cogumelos

Béarnaise / Béarnaise

Chimichurri / Chimichurri

Colman's mint / Menta colman's

Beurre blanc / Beurre blanc

Portuguese / À Portuguesa

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account. Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

Prices per person. Os preços apresentados são por pessoa.

V.A.T. included. I.V.A. incluído à taxa em vigor.

Complaint book available. Neste estabelecimento, existe livro de reclamações.



PEPPER'S

steakhouse

APPETIZERS / ENTRADAS

CAVIAR OSCIETRA 50 gr. € 240
OSCIETRA CAVIAR 50 gr.

OYSTERS / OSTRAS € 36
with balsamic pearls, citrus flavour
and hot chilli powder
com pérolas de balsâmico, ar de citrinos
e pó de malagueta
12 unit. / unid.



MEAT OF THE DAY / CORTE DO DIA

TOMAHAWK STEAK RUBIA GALEGA € 125/Kg
Weight between 1,800 gr. and 2,200 gr.
Peso entre 1,800 gr. e 2,200 gr.
From: Spain / 30 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

T-BONE RUBIA GALEGA € 88/Kg
From: Spain / 30 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 30 dias



COWBOY STEAK RUBIA GALEGA € 88/Kg
From: Spain / 30 days dry aged
Origem: Espanha / Maturado 30 dias

served with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes,
Pepper's salad and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada
Pepper's, e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri



VERY RARE / QUASE CRU
very red and cold ("blue rare")
com mais cor e em sangue por dentro
115° - 125°F / 46° - 52°C

RARE / MAL PASSADO
a cool red centre, some pink at the edge
avermelhado por dentro, rosado por fora
125° - 130°F / 52° - 55°C

MEDIUM RARE / MÉDIO MAL
a warm red centre, otherwise pink
avermelhado por dentro, mais cor por fora
130° - 140°F / 55° - 60°C

MEDIUM / MÉDIO
pink centre, about 2/3 gray
rosado por dentro, cerca de 2/3 grelhado
140° - 150°F / 60° - 65°C

MEDIUM WELL / MÉDIO BEM
mostly gray, still moist
praticamente grelhado, húmido por dentro
150° - 160°F / 65° - 71°C

WELL DONE / BEM PASSADO
gray thoroughly, usually not moist
inteiramente grelhado e seco por dentro
>160°F / > 71°C



Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account. Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

Prices per person. Os preços apresentados são por pessoa.
V.A.T. included. I.V.A. incluído à taxa em vigor.
Complaint book available. Neste estabelecimento, existe livro de reclamações.

Share concept with...

Para partilhar...

MEAT / CARNES

JAPAN BEEF WAGYU 400 gr. € 240
From: Japan, Kagoshima / Grade: A4+

Origem: Japão, Kagoshima / Categoria: A4+
with green asparagus, Dauphinoise potatoes, allumette
potatoes and béarnaise, bordelaise and chimichurri sauces
com espargos verdes, batata Dauphinoise, batata Allumette
e molhos béarnaise, bordelaise e chimichurri

CAVIAR LOBSTER PEPPER'S € 200

Gratin in special fresh sauce, caviar, vanilla crème fraîche,
green asparagus, spinach veloutée, potato purée with
Ancienne mustard

Gratinado em molho especial fresco, caviar, crème fraîche
de baunilha, espargos verdes, espinafres cremosos,
puré de batata e mostarda Ancienne

CHATEAUBRIAND RUBIA GALEGA 800 gr. € 145

From: Spain
Origem: Espanha
with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes,
Pepper's salad and Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise sauces
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada
Pepper's e molhos du Maître d'hôtel, bordelaise, béarnaise

PEPPER'S EXPERIENCE* € 98

BLACK ANGUS ENTRECOTE OMAHA, NEBRASKA 300 gr.
ENTRECÔTE BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 300 gr.

From: USA / Origem: Estados Unidos da América

LAMB CHOP 150 gr. / COSTEleta DE BORREGO 150 gr.

From: New Zealand / Origem: Nova Zelândia

FILET MIGNON 300 gr. / FILET MIGNON 300 gr.

From: Spain / Origem: Espanha

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK OMAHA, NEBRASKA 500 gr.* € 95

ACÉM BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 500 gr.

From: USA / 21 days dry aged

Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

FILET MIGNON RUBIA GALEGA 500 gr.* € 91

From: Spain / 8 days dry aged

Origem: Espanha / Maturado 8 dias

BLACK ANGUS ENTRECOTE OMAHA, NEBRASKA 500 gr.* € 90

ENTRECÔTE BLACK ANGUS OMAHA, NEBRASKA 500 gr.

From: USA / 21 days dry aged

Origem: Estados Unidos da América / Maturado 21 dias

*with Pepper's Steakhouse potatoes, Dauphinoise potatoes,
Pepper's salad and pepper, bordelaise and chimichurri sauces
com batata Pepper's Steakhouse, batata Dauphinoise, salada
Pepper's, e molhos pimenta, bordelaise e chimichurri



SURF & TURF EXPERIENCE

Choose your meat cut and add one of the below to create your own Surf & Turf
Crie o seu próprio Surf & Turf adicionando uma das sugestões abaixo

KING CRAB € 80
CARANGUEJO REAL

HALF LOBSTER € 70
MEIA LAGOSTA

TIGER PRAWNS € 25
CAMARÃO TIGRE

PEPPER'S

steakhouse

DESSERTS / SOBREMESAS

APPLE AND RHUBARB CRUMBLE      € 19

CRUMBLE DE MAÇÃ COM RUIBARBO
with vanilla ice cream on N2
com gelado de baunilha em n2

FONSECA 2016 | Douro
Vintage Porto wine / Vinho do Porto Vintage

1/2 bottle / 1/2 garrafa € 150

CAROB AND ORANGE FONDANT     € 14

FONDANT DE ALFARROBA E LARANJA

NEIPOORT COLHEITA 1997 | Douro
aged for 7 years before bottling
envelhecido durante 7 anos antes do engarrafamento

glass / copo € 21

VANILLA AND ALMOND CRÈME BRÛLÉE      € 13

CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA E AMÊNDOA
with Amarguinha liquor ice cream
com gelado de licor de Amarguinha

GRAHAM'S 10 Years | Douro
Port wine / Vinho do Porto
aged in 534-liter oak casks
envelhecido em cascos de carvalho de 534 litros

glass / copo € 16

COCONUT AND PINEAPPLE MOUSSE     € 12

BABA DE COCO E ABACAXI

NEIPOORT 10 Years | Douro
Port wine / Vinho do Porto

glass / copo € 17

STRAWBERRY     € 11

MORANGO
mara des bois

MOSCATEL de Setúbal | P. Setúbal
5 years in oak barrels
5 anos em barrica de carvalho



glass / copo € 7

ICE CREAM & SORBET SELECTION     € 8

SELEÇÃO DE GELADOS E SORBET

DOW'S FINE TAWNY | Douro
Port wine / Vinho do Porto

glass / copo € 7

PEPPER'S FRUIT € 8

FRUTA PEPPER'S

DIGESTIVES | COGNACS

DIGESTIVOS | COGNACS

ADEGA VELHA € 15,5

Portuguese old brandy
Aguardente Portuguesa

MARTELL V.S.O.P. € 13,5



Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

A suggested discretionary gratification will be added to your final account. Uma sugestão de gratificação será adicionada à conta final.

Prices per person. Os preços apresentados são por pessoa.

V.A.T. included. I.V.A. incluído à taxa em vigor.

Complaint book available. Neste estabelecimento, existe livro de reclamações.

Desserts and digestives

Sobremesas e digestivos

DIGESTIVES | FORTIFIED WINE

DIGESTIVOS | VINHO FORTIFICADO

NEIPOORT Vintage 2005 € 230
bottle / garrafa

COSSART GORDON 1989 Madeira € 190
bottle / garrafa

FONSECA 2016 Vintage Port € 150
1/2 bottle / 1/2 garrafa

REAL Cª VELHA 1987 Vintage € 120
bottle / garrafa

KO, Late Harvest € 52
375ml bottle / garrafa 375ml

GRAHAM'S, 40 Years / Anos € 40
glass / copo

NEIPOORT 30 Years / Anos € 29
glass / copo

GRAHAM'S, 30 Years / Anos € 26
glass / copo

NEIPOORT Colheita 2007 € 23
glass / copo

NEIPOORT 20 Years / Anos € 22
glass / copo

NEIPOORT Colheita 2008 € 22
glass / copo

QUINTA VALE D. MARIA € 22
glass / copo

NEIPOORT Colheita 1997 € 21
glass / copo

GRAHAM'S, 20 Years / Anos € 20
glass / copo

NEIPOORT 10 Years / Anos € 17
glass / copo

GRAHAM'S, 10 Years / Anos € 16
glass / copo

NEIPOORT Dry white / Branco seco € 7,5
glass / copo

DOW'S Dry white / Branco seco € 7
glass / copo

DOW'S Ruby € 7
glass / copo

DOW'S Tawny € 7
glass / copo



 GLUTEN

 SOY

 CRUSTACEANS

 SULFITES

 SESAME

 VEGAN

 LACTOSE


 FISH

 HALAL DISH

 ALCOHOL

 VEGETARIAN

 TREE NUTS

 PEANUTS

 TREMOÇO

 LUPINE

 EGGS

 CELERY

 MOLLUSCS

 MUSTARD

 TO SHARE