



550°

RESTAURANT & BAR



MENU
PIZZA

25€ POR PESSOA
mínimo 10 pessoas

COUVERT
1 PARA CADA 3 PESSOAS

Pão de massa mãe grelhado,
manteiga noisette e azeite
fumado
Glúten · lactose

ENTRADAS
1 PARA CADA 2 PESSOAS

Pimentos Padrón na brasa

PRATO PRINCIPAL
1 POR PESSOA

Pizza de alcachofra e cogumelos
Glúten · lactose
ou
Pizza Margherita
Glúten · lactose
ou
Pizza Ventricina
Glúten · lactose

SOBREMESA
1 POR PESSOA

Banoffee
Glúten · lactose

MENU
ARROZES
DE FORNO

38€ POR PESSOA
mínimo 10 pessoas

COUVERT
1 PARA CADA 3 PESSOAS

Pão de massa mãe grelhado,
manteiga noisette e azeite
fumado
Glúten · lactose

ENTRADAS
1 PARA CADA 2 PESSOAS

Pimentos Padrón na brasa
e
Tábua de enchidos alentejanos
100% bolota, com pão de
massa mãe grelhado
Glúten

PRATO PRINCIPAL
1 PARA CADA 2 PESSOAS

Arroz de forno de peixe do dia com
alho francês grelhado e beurre blanc
Lactose · peixe
ou
Arroz de forno de Rib eye,
cogumelos e maionese de alho
Ovo · mostarda
ou
Arroz de forno com legumes
grelhados e pickles de sementes
de mostarda
Mostarda

SOBREMESA
1 POR PESSOA

Crumble de
abacaxi grelhado
Glúten · lactose

MENU
NO FOGO

40€ POR PESSOA
mínimo 10 pessoas

COUVERT
1 PARA CADA 3 PESSOAS

Pão de massa mãe grelhado,
manteiga noisette e azeite fumado
Glúten · lactose

ENTRADAS
1 PARA CADA 2 PESSOAS

Mexilhões no fogo à Bulhão Pato
Moluscos
e
Pão de alho, parmesão e cebolete
Glúten · lactose

PRATO PRINCIPAL
1 PARA CADA 2 PESSOAS

Lagartos de Porco Preto Laborela e Picanha
Angus Grain Fed com batata frita e esparregado
Lactose

SOBREMESA
1 POR PESSOA

Tarte de limão merengada
Glúten · lactose · ovo

WELCOME
DRINK

5€ POR PESSOA

Mojito
Caipirinha
Gin Tónico Bombay

SUPLEMENTO
BEBIDAS 1 • 9€ POR PESSOA

Assobio, Esporão · Douro
Branco ou Tinto
1/2 Garrafa por pessoa
ou
Sangria Branca, Rosé ou Tinta
1/2 Jarro por pessoa
ou
4 Imperais 0,30cl
por pessoa
e
Café

SUPLEMENTO
BEBIDAS 2 • 14€ POR PESSOA

Herdade dos Grous, Esporão · Alentejo
Branco ou Tinto
1/2 Garrafa por pessoa
ou
Sangria Branca, Rosé ou Tinta
1/2 Jarro por pessoa
ou
4 Imperais 0,30cl
por pessoa
e
Café

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€, (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Seja responsável, beba com moderação. IVA INCLuíDO | PREÇOS EM EUROS

MENUS
DE GRUPO



550°

RESTAURANT & BAR



MENU
PIZZA

25€ PER PERSON
minimum 10 people

COUVERT

1 TO SHARE BETWEEN 3

Grilled Sourdough Bread, Brown Butter and Smoked Olive Oil
Gluten · lactose

STARTERS

1 TO SHARE BETWEEN 2

Padrón Peppers cooked on Embers

PRATO PRINCIPAL

1 PER PERSON

Artichokes and Mushroom Pizza
Gluten · lactose
or
Margherita Pizza
Glúten · lactose
or
Ventricina Pizza
Gluten · lactose

DESSERT

1 PER PERSON

Banoffee
Gluten · lactose

MENU
OVEN RICE

38€ PER PERSON
minimum 10 people

COUVERT

1 TO SHARE BETWEEN 3

Grilled Sourdough Bread, Brown Butter and Smoked Olive Oil
Gluten · lactose

STARTERS

1 TO SHARE BETWEEN 2

Padrón Peppers cooked on Embers
and
Portuguese 100% Acorn-fed Charcuterie plate with Grilled Sourdough Bread
Gluten

MAIN COURSE

1 TO SHARE BETWEEN 2

Catch of the day Rice with Beurre Blanc and Roasted Leek
Lactose · fish
or
Rib Eye Rice with Mushrooms and Garlic Mayo
Egg · mustard
or
Grilled Vegetables Rice with Pickled Mustard Seeds
Mustard

DESSERT

1 PER PERSON

Grilled Pineapple Crumble
Gluten · lactose

MENU
ON THE FIRE

40€ PER PERSON
minimum 10 people

COUVERT

1 TO SHARE BETWEEN 3

Grilled Sourdough Bread, Brown Butter and Smoked Olive Oil
Gluten · lactose

STARTERS

1 TO SHARE BETWEEN 2

“Bulhão Pato” Smokey Mussels
Molluscs
and
Garlic Bread, Parmesan and Spring Onions
Gluten · lactose

MAIN COURSE

1 TO SHARE BETWEEN 2

Strips, Laborela Black Iberian Pork and Rump Cap, Angus Grain Fed with French Fries and Creamy Spinach
Lactose

DESSERT

1 PER PERSON

Lemon and Meringue
Gluten · lactose · egg

WELCOME
DRINK

5€ PER PERSON

Mojito
Caipirinha
Bombay Gin & Tonic

DRINKS

SUPPLEMENT 1 • 9€ PER PERSON

Assobio, Esporão · Douro White or Red wine
1/2 bottle per person
or
Sangria (White, Rosé or Red)
1/2 Jug per person
or
4 Draft Beers 0,30cl per person
and
Coffee

DRINKS

SUPPLEMENT 2 • 14€ PER PERSON

Herdade dos Grous, Esporão · Alentejo White or Red wine
1/2 bottle per person
or
Sangria (White, Rosé or Red)
1/2 Jug per person
or
4 Draft Beers 0,30cl per person
and
Coffee

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Tax for bag €0.10 or tax for package €0.20 (DL152-D/2017 amended by DL 102- D/2020). This establishment has a complaints book. Be responsible, drink in moderation. VAT INCLUDED | PRICES IN EUROS

GROUP
MENUS