

BOVINO®

STEAKHOUSE

STARTERS

COUVERT Handcrafted Irish wheaten bread and sourdough, served with marinated olives and diced cheese	3€	½ DOZ NATURAL OYSTERS Natural from Ria Formosa	13,50€
SMOKED SALMON ROLL Smoked Salmon filled with wild rocket and cream cheese with herbs	14€	Kilpatrick Oysters (Josper baked local oysters topped with prosciutto & herb butter)	18€
GRILLED ZUCCHINI CAPRESE SALAD Grilled zucchini and tomatoes, mozzarella served warm	12€	Half Natural from Ria Formosa and half Kilpatrick ½ doz Kilpatrick Oysters	15€
SHRIMP CAKES Potato, coriander, ginger and lime zest	14€	MAPLE GLAZED PORK BELLY Slow cooked pork belly, red hot slaw and apple compote	14€
GRILLED WILD KING PRAWNS Lime and herb butter Main course served with wild rice	16€ 34€	SMOKED DUCK BREAST TATAKI Sautéed oyster mushrooms and Teriyaki sauce	14€

EMPANADAS

PORK SAUSAGE (Pork sausage, herbs, bell peppers and green olives)	
SWEET CORN (Sweet corn, ricotta cheese, chives)	
SLOW COOKED BEEF (100% beef, carrots, potatoes, parsley and gravy)	
CHEESE & ONION (Sautéed onions, thyme, dried tomatoes, rosemary and Provolone cheese)	
	5€ each

FRESH & GREEN

STARTER | MAIN COURSE

SHAKING BEEF SALAD Herb greens, marinated Argentinian fillet, red Onion, scallions, cherry tomatoes, chilli, honey-mustard dressing	14€ 17€	CLASSIC PRAWN COCKTAIL Iceberg lettuce, prawns, avocado and cocktail sauce	14€	MELON AND MASCARPONE SALMON TARTARE Melon, salmon, fennel leaf, red onion and fresh lime juice	13€
SHRIMP AND PINEAPPLE SALAD Wild Rocket, shrimps, pineapple, red onion, cherry tomato, pine nuts and honey dressing	12 15€	GROUPEL CÉVICHE Coconut, red onion, coriander, fresh lime juice and coconut milk	12€	SHRIMP EQUATORIAN CÉVICHE Boiled shrimp, roasted tomato and pepper sauce, coriander, red onion and fresh lime juice	13€

MAIN COURSES

GRILLED DUCK BREAST Served with black truffle mashed potato and Port orange sauce	29€	RACK OF LAMB Served with potato gratin, roasted baby carrots and fresh mint sauce	29€	MONKFISH MEDALLION AND KING PRAWNS Coconut milk, saffron, coriander served with Basmati rice	29€
GRILLED GROUPEL FILLET Served with Asparagus risotto	31€	THE BOVINO BURGER Black Angus, brioche bun, pickles, bacon, Cheddar cheese and potato fries	19€	SEAFOOD PASTA Calamares, shrimps, clams, capers and fresh tomato sauce	22€

*Vegetarian menu available.

STEAKS

FILLET FROM ARGENTINA The most tender and desired cut 200g & 300g	27€ 37€	BOVINO SIGNATURE CUTS EXPERIENCE Fillet, Rump Cap, Ribeye (2pax)	68€	CHATEAUBRIAND FROM ARGENTINA Perfect to share (2pax)	65€
RUMP CAP FROM AUSTRALIA Unique flavor and tenderness 300g	24€	NEW YORK STRIP FROM USA Elegant and flavored 350g	30€		
RIBEYE FROM ARGENTINA Great marbling and texture 250g & 350g	23€ 27€	T-BONE Two textures and flavors in one steak 1kg	78€		

All our beef is grass fed and aged on the bone for a minimum of 28 days. We carefully select cuts of meat with great marbling for extra tenderness and our specially designed cold room allows us to extend the dry ageing process for up to 40 days in house. We also source specific wood and charcoal for our Josper® grill ovens which results in a unique flavour for our steaks.

SAUCES

Béarnaise	1,50€
Peppercorn	
Roast Aioli	
Diane	
Bovino BBQ	
Red Wine	

SIDES

Creamy spinach	4.50€	Sautéed green beans with garlic	3.00€
Mac & cheese	4.50€	Fried sweet potato wedges	4.00€
Buttered corn on the cob	4.50€	Potato fries	3.50€
Potato gratin	4.50€	Mashed potatoes	3.50€
Red hot slaw	3.50€	Herbed heritage tomato & onion salad	3.00€
Sautéed wild field mushrooms	4.50€	Green salad	3.00€
Roasted tomatoes	3.00€	Steamed vegetables	3.00€

BOVINO®

STEAKHOUSE

ENTRADAS

COUVERT Pão tradicional de trigo e fermento irlandês, servido com azeitonas marinadas e queijo cortado em cubos	3€	CAMARÃO TIGRE SELVAGEM GRELHADO Com manteiga de ervas e limão Prato principal: servido com arroz selvagem	16€ 34€
ROLO DE SALMÃO FUMADO Salmão fumado com rúcula selvagem e queijo cremoso com ervas	14€	½ DOSE DE OSTRAS NATURAIS Ao natural da Ria Formosa	13,50€
SALADA CAPRESE COURGETTE GRELHADA Courgette e tomates grelhados com mozzarella servida a quente	12€	Ostras Kilpatrick (Assadas no forno Jospser com presunto e manteiga de ervas)	18€
PASTÉIS DE CAMARÃO Camarão, coentros, gengibre e raspas de limão	14€	Metade ao natural da Ria Formosa e metade Kilpatrick	15€
		BARRIGA DE PORCO CROCANTE Barriga de porco glaceada com xarope de acer, compota de maçã e a nossa slaw picante confeccionado a baixa temperatura	14€
		TATAKI DE PEITO DE PATO FUMADO Cogumelos ostra salteados servidos com molho Teriyaki	14€

EMPANADAS

SALSICHA DE PORCO (Salsicha de porco, ervas, pimentos e azeitonas verdes)
MILHO DOCE (Milho doce, queijo ricotta e cebolinho)
CARNE DE VACA ESTUFADA (100% carne bovino, cenouras, batatas aos cubos, ervilha, alecrim e molho de carne)
QUEIJO & CEBOLA (Cebolas salteadas, tomilho, tomate seco, alecrim e queijo Provolone) 5€ cada

FRESCO E SAUDÁVEL

ENTRADA | PRATO PRINCIPAL

SALADA DE VACA VIETNAMITA Lombo argentino marinado, cebola roxa, cebolinhas, tomate cereja, malagueta e molho de mostarda e mel	14€ 17€	COCKTAIL DE CAMARÃO Alface iceberg, camarões, abacate com molho cocktail	14€	TARTARE de SALMÃO COM MELÃO E MASCARPONE Salmão, melão, funcho, cebola roxa e sumo de lima fresco	13€
SALADA DE CAMARÃO E ANANÁS Rúcula selvagem, camarão, ananás, cebola roxa, tomate cereja, pinhões e mel	12 15€	CEVICHE DE GAROUPA Cebola roxa, coentros, sumo de lima fresca e leite de côco	12€	CEVICHE EQUATORIANO DE CAMARÃO Camarão cozido, tomate assado com molho de pimenta, coentros, Cebola roxa e sumo de lima fresca	13€

PRATOS PRINCIPAIS

PEITO DE PATO GRELHADO Servido com puré de batata com trufas pretas e molho de laranja com vinho do porto	29€	CARRÉ DE BORREGO Servido com batata gratinada, cenouras baby assadas e molho de hortelã fresca	29€	MEDALHÃO DE TAMBORIL COM CAMARÃO TIGRE Leite de côco, açafraão, coentros servido com arroz Basmati	29€
GAROUPA GRELHADA Servido com risoto de espargos	31€	HAMBÚRGUER BLACK ANGUS Black Angus, pão brioche, pickles, Bacon, queijo Cheddar e batatas fritas	19€	LINGUINIE DE MARISCO Lulas, camarões, amêijoas, alcaparras com molho de tomate fresco	22€

*Menu vegetariano disponível.

BIFES

LOMBO DA ARGENTINA O corte mais tenro e desejado 200g & 300g	27€ 37€	TÁBUA DE CARNES DO BOVINO Seleção de cortes de carne: Lombo, picanha, acém (2pax)	68€	CHATEAUBRIAND DA ARGENTINA Perfeito para partilhar (2pax)	65€
PICANHA DA AUSTRÁLIA Sabor único e textura 300g	24€	NEW YORK STRIP DOS EUA (VAZIA) Elegante e cheio de sabor 350g	30€		
ACÉM DA ARGENTINA Textura única e com excelente marmoreado 250g & 350g	23€ 27€	T-BONE Duas texturas e sabores num só em um bife 1kg	78€		

Usamos carne de novilho alimentado a erva, maturada com osso por um mínimo de 28 dias. As nossas instalações permitem estender o processo de maturação até 40 dias, resultando numa experiência de sabor única. Para garantir a carne mais tenra escolhemos para si cortes com excelente marmoreado. Seleccionámos a melhor lenha e o melhor carvão para o nosso grelhador Jospser, para que o aroma final seja perfeito.

MOLHOS

Bearnês
Pimenta
Alho assado
Diana
Bovino BBQ
Vinho tinto

1,50€

ACOMPANHAMENTOS

Espinafres cremosos	4.50€	Feijão verde salteado com alho	3.00€
Mac & Cheese	4.50€	Batatas doce wedge	4.00€
Maçaroca de milho com manteiga	4.50€	Batatas fritas caseiras	3.50€
Batata gratinada	4.50€	Puré de batata	3.50€
A Nossa Slaw picante	3.50€	Salada de tomate e cebola	3.00€
Cogumelos selvagens salteados	4.50€	Salada verde	3.00€
Tomates assados	3.00€	Legumes cozidos a vapor	3.00€