

# BOVINO®

STEAKHOUSE  
QUINTA DO LAGO

**AT BOVINO STEAKHOUSE, FIRE DEFINES THE EXPERIENCE.  
PREMIUM CUTS ARE GRILLED OVER WOOD-FIRED CHARCOAL,  
DELIVERING BOLD, REFINED FLAVOURS. PAIRED WITH EXCEPTIONAL  
COCKTAILS AND AN AWARD-WINNING WINE LIST,  
EVERY DETAIL IS CRAFTED TO IMPRESS.**

---

**NO BOVINO STEAKHOUSE, O FOGO DEFINE A EXPERIÊNCIA.  
CORTES PREMIUM SÃO GRELHADOS A CARVÃO,  
REVELANDO SABORES INTENSOS E SOFISTICADOS.  
A ACOMPANHAR, COCKTAILS DE EXCELÊNCIA E UMA  
GARRAFEIRA PREMIADA ELEVAM CADA MOMENTO.**

# M E N U

## COUVERT COUVERT

Freshly Baked Bread, Butter, Marinated Olives, Olive Oil from Alentejo  
Seleção de Pães Caseiros , Manteiga, Azeitonas Marinadas, Azeite do Alentejo

4.00 PP

## STARTERS ENTRADAS

### SALMON 'TIRADITO' 19.00 'TIRADITO' DE SALMÃO

Marinated in Wild Berries, 'Leche de Tigre', Mango & Chilli,  
Avocado Cream, Micro Herbs  
Marinado em Frutos Silvestres, Leche de Tigre,  
Manga e Malagueta, Creme de Abacate, Microervas

### BEEF TARTARE 22.00 TARTARE DE NOVILHO

Toasted Bread, Pickled Shimeji, Capers, Cornichons,  
Olives, Chives, Ancienne Mustard, Quail Egg Yolk  
Pão Torrado, Shimeji em Pickle, Alcaparras, Cornichon, Azeitona,  
Cebolinho, Mostarda Ancienne, Gema de Ovo de Codorniz

### PORK BELLY 'GUA BAO' 20.00 GUA BAO DE BARRIGA DE PORCO

Spicy Mango Salad, Avocado, Pickled Onion,  
Coleslaw, Coriander, Toasted Peanuts  
Salada de Manga Picante, Abacate, Pickle de Cebola,  
Coleslaw, Coentros, Amendoins Torrados

### CHILLI CRISP BURRATA 20.00 BURRATA COM CHILI CROCANTE

Toasted Bread, Cherry Tomatoes, Pesto, Toasted Almonds,  
Crispy Chilli, Pergamena Cracker  
Pão Torrado, Tomate Cereja, Pesto, Amêndoas Torradas,  
Chilli Crocante, Crocante "Pergamena"

### CAMEMBERT BRULEE 18.00 BRÛLÉE DE CAMEMBERT

Fermented Honey, Dates, Caramelized Nuts, Crackers  
Mel Fermentado, Tâmaras, Frutos Secos Caramelizados, Crackers

### GARLIC PRAWNS | CAMARÃO AO ALHO 23.00

Olive Oil, Garlic, Madeira Wine, Coriander, Pinsa Bread

Azeite, Alho, Vinho Madeira, Coentros, Pão Pinsa

### BEETROOT CARPACCIO 18.00 CARPACCIO DE BETERRABA

Orange, Feta Cheese, Honey Mustard Vinaigrette,  
Toasted Pistachio, Rocket  
Laranja, Queijo Feta, Vinagrete de Mel e Mostarda,  
Pistácio Torrado, Rúcula

### 'VARANERA' HAM | PRESUNTO "VARANERA" 19.00

Tomato Emulsion, Toasted Bread  
Emulsão de Tomate, Pão Torrado

### CHISTORRA SAUSAGE | CHISTORRA 18.00

Roasted Garlic Focaccia, Fermented Honey  
Focaccia com Alho, Mel Fermentado

### LAMB CROQUETTE 9.50 - 3UND. CROQUETE DE BORREGO

Black Garlic Aioli, Mint  
Aioli de Alho Preto, Hortelã

### OYSTERS | OSTRAS DA RIA FORMOSA 16.00 - 4UND.

'Ria Formosa' Oysters, Mignonette Sauce, Lemon  
Ostras da Ria Formosa, Molho Mignonette, Limão

### SMOKED LEMON PEPPER CHICKEN CAESAR SALAD 22.00 SALADA CÉSAR COM FRANGO FUMADO

Smoked Lemon Pepper Chicken Breast, Romaine Lettuce, Cherry  
Tomatoes, Crispy Bacon, Croutons, Parmesan, Caesar Sauce  
Peito de Frango Fumado ao Limão e Pimenta, Alface Romana,  
Tomate Cereja, Bacon Crocante, Croutons, Parmesão e Molho César

## MAINS PRATOS PRINCIPAIS

### GRILLED 32.00 TIGER PRAWNS Szechuan Butter, Coleslaw

### CAMARÃO 32.00 TIGRE GRELHADO Manteiga de Szechuan, Coleslaw

### ST. LOUIS STYLE 32.00 BABY BACK RIBS 12 Hour Slow-Cooked in Sagres Bohemia Stout and Spices, served with Whisky BBQ Sauce, Sweet & Spicy Coleslaw

### PIANO DE PORCO 32.00 ESTILO ST. LOUIS Cozinhado a Baixa Temperatura durante 12 Horas em Marinada de Sagres Bohemia Stout e Especiarias, servido com Molho Whisky BBQ e Coleslaw

### HOMEMADE 30.00 MEATBALLS Truffled Potato, Tomato and Mushroom Sauce, Parmesan Shavings

### ALMÔNDEGAS 30.00 CASEIRAS Puré de Batata Trufada, Molho de Tomate e Cogumelos, Lascas de Parmesão

### 'SERRA' 24.00 CHEESEBURGER 200gr Beef Patty, 'Serra da Estrela' Cheese, Cornichons, Bacon, Port Wine, Caramelized Onions, Fries, Truffled Mayonnaise

### HAMBÚRGUER 24.00 "SERRA" 200g Carne de Novilho, Queijo Serra da Estrela, Cornichons, Bacon, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto, Batatas Fritas, Maionese Trufada

## GRILL DO GRELHADOR

### FILET ARGENTINA 225gr Lombo ARGENTINA

Fillet Mignon is the most tender and elegant cut  
O corte mais tenro e elegante

42.00

### RUMP CAP AUSTRALIAN WAGYU 220gr PICANHA WAGYU AUSTRALIANO

Full of flavour, succulent with unique flavour  
Suculenta, muito saborosa

52.00

### RIBEYE URUGUAY 325gr ACÉM URUGUAI

Centre cut from the rib, marbled flesh  
Corte marmoreado, suculento

41.00

### NEW YORK STRIP USA 325gr VAZIA EUA

Tender, Marbled, Juicy Tenro, marmoreado, muito suculento

42.00

### RACK OF LAMB NEW ZEALAND 375gr COSTELETAS DE BORREGO NOVA ZELÂNDIA

Classic, elegant, tender Clássicas, elegantes e tenras

48.00

### CHÂTEAUBRIAND ARGENTINA 600gr 2pax CHÂTEAUBRIAND ARGENTINA 600gr 2pax

Lean, Tender, Elegant Corte magro, elegante e muito tenro

110.00

### BOVINO SIGNATURE CUTS 850gr 2pax SELEÇÃO DE CORTES BOVINO 850gr 2pax

Filet, NY Strip, Ribeye Lombo + Vazia + Entrecôte

115.00

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

### CREAMY SPINACH | ESPINAFRES CREMOSOS 6.50

Azores S. Jorge Island Cheese  
Com Queijo de S. Jorge - Açores

### MAC N CHEESE | MACARRÃO COM QUEIJO 6.50

Bacon Topping  
Topping de Bacon

### ROASTED PORTOBELLOS PORTOBELLO ASSADO 10.00

Crumbled Cornbread with herbs and parmesan  
Broa Crocante, Ervas & Parmesão

### BIMI BROCOLLI | BRÓCOLOS BIMI 8.00

Crispy Chilli Topping  
Topping de Chilli Crocante

### 'FORNO' RICE | ARROZ DE FORNO 8.00

'Alentejo' Black Pork Sausages  
Enchidos de Porco Preto do Alentejo

### HONEY-GLAZED CARROTS CENOURAS GLACEADAS COM MEL 7.50

Granola and Chives  
Granola e Cebolinho

### ONION RINGS | AROS DE CEBOLA 6.00

### HEIRLOOM TOMATOES & RED ONION SALAD SALADA DE TOMATES & CEBOLA ROXA 7.00

Variety of Tomatoes, Sliced Red Onion, Aged Balsamic  
Seleção de Tomates Sazonais, Cebola Roxa Finamente Laminada  
e Redução de Balsâmico Envelhecido

### SPICY SLAW | COLESLAW 5.50

Red & Green Cabbage, Carrot, Onion, Chilli, Mayonnaise & Aged Mustard Sauce  
Salada de Couve Crocante, Cenoura, Cebola, Malagueta e  
Molho de Maionese e Mostarda Envelhecida

### POTATOES | BATATAS

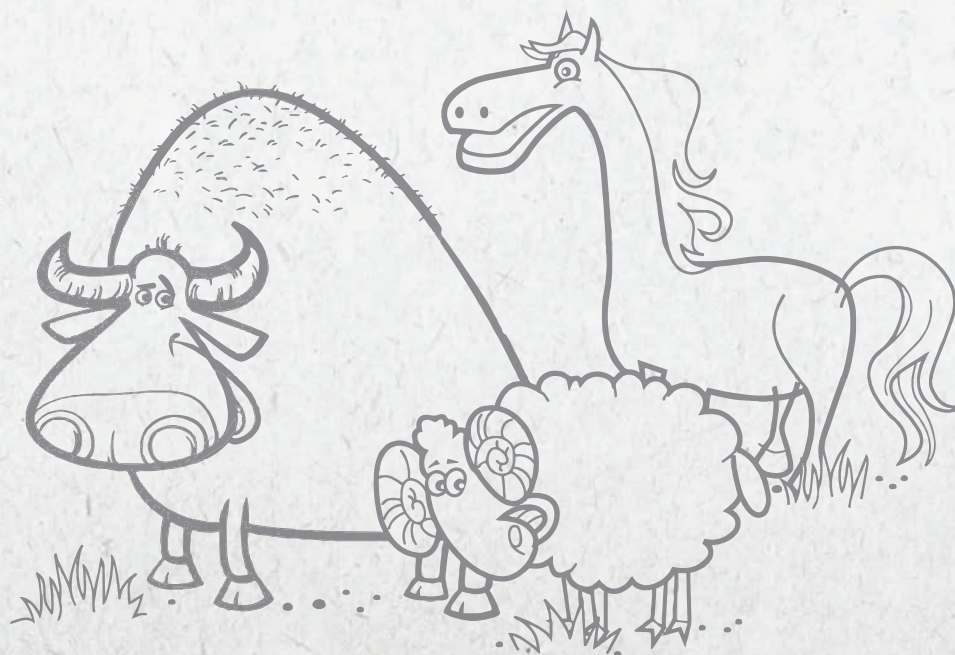
Fries | Fritas 6.00  
Sweet Potato | Batata-Doce 6.00  
Gratin | Gratinada 6.50  
Purée\* | Puré\* 6.50  
\*Truffled Option | \*Opção Trufada Disponível 9.00

### SAUCES | MOLHOS 3.50 EACH

Pepper | Pimenta  
Bone Marrow Gravy | Gravy enriquecido com Tutano  
Chimichurri | Chimichurri  
Bearnaise | Béarnaise  
Herb Butter | Manteiga de Ervas

## KIDS MENU MENU DE CRIANÇAS

<b>GRILLED FILET MEDALLIONS</b> Served with Fries	<b>19.00</b>	<b>MEDALHÕES DE NOVILHO GRELHADOS</b> Servido com Batatas Fritas
<b>CHICKEN GOUJONS</b> Served with Fries and Sweet Chili Sauce	<b>15.50</b>	<b>SUPREMOS DE FRANGO FRITOS</b> Servidos com Batatas Fritas e Molho Sweet Chilli
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Served with Tartare Sauce	<b>16.50</b>	<b>FISH &amp; CHIPS DE BACALHAU</b> Servido com Molho Tártaro
<b>HOMEMADE MEATBALLS</b> Tomato Sauce, Parmesan and Potato Pureé	<b>16.50</b>	<b>ALMÔNDEGAS CASEIRAS</b> Molho de Tomate, Parmesão e Puré de Batata
<b>MOZZARELLA BREADED STICKS</b> Served with Fries and Sweet Chilli Sauce	<b>12.50</b>	<b>STICKS DE MOZZARELLA PANADOS</b> Servidos com Batatas Fritas e Molho Sweet Chilli
<b>MINI BEEF BURGUER WITH CHEESE</b> Served with Fries and Ketchup	<b>14.00</b>	<b>MINI HAMBÚRGUER DE NOVILHO COM QUEIJO</b> Servido com Batata Frita e Ketchup



## DESSERTS SOBREMESAS

**DARK CHOCOLATE NEMESIS**  
Cocoa and 'Fleur de Sel' Crumble, Fresh Mint Ice Cream

11.00

**DARK CHOCOLATE NEMESIS**  
Crumble de Cacau e Flor de Sal, Gelado de Menta

**BANANA CHEESECAKE**  
Salted Caramel Sauce Infused with 'Licor Beirão',  
Toasted Pecan Nuts

10.00

**CHEESECAKE DE BANANA**  
Molho de Caramelo Salgado Infusionado  
com Licor Beirão, Nozes Pecan Torradas

**APPLE TART**  
Served warm, Madagascar Vanilla Ice Cream

12.00

**TARTE DE MAÇÃ**  
Servida Quente com Gelado de Baunilha de Madagascar

**COFFEE, RAISINS & RUM**  
Coffee and Rum Cream, Raisins, Cocoa Crumble

10.00

**CAFÉ, PASSAS & RUM**  
Creme de Café e Rum, Passas, Crumble de Cacau

**PINEAPPLE CARPACCIO**  
Thin slices of Smoked Pineapple,  
Marinated in Spiced Syrup, Coconut Ice Cream

9.00

**CARPACCIO DE ANANÁS**  
Fatias Finas de Ananás Fumado, Marinado em  
Xarope de Especiarias, Gelado de Coco

**DARK MATTER**  
70% Dark Chocolate Ganache, Belgian Chocolate Tulip,  
Salted Caramel Toffee infused with Extra Virgin Olive Oil

12.00

**TEXTURAS DE CHOCOLATE**  
Ganache de Chocolate Negro 70%, Tulipa de Chocolate Belga,  
Toffee de Caramelo Salgado Infusionado com Azeite Virgem Extra

**SICILIAN LEMON PIE**  
Sablée Pastry, Sicilian Lemon Citrus Cream,  
Greek Yoghurt and Lemon Zest

10.00

**TARTE DE LIMÃO SICILIANO**  
Base "Sablée", Creme Cítrico de Limão Siciliano,  
logurte Grego e Raspas de Limão

**ICE CREAM**  
Vanilla · Strawberry · Chocolate · Coconut ·  
Rum & Raisins · Mint · Raspberry

4.00 SCOOP

**GELADOS**  
Baunilha · Morango · Chocolate · Coco ·  
Rum & Passas · Menta · Framboesa

**SORBET**  
Orange; Lemon

4.00 SCOOP

**SORBET**  
Laranja · Limão

If you have a food allergy or food intolerance, please ask our staff about the ingredients in each dish before making your order. In our establishment we have procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers, however we cannot guarantee that all products have not come into contact with other allergens that are not part of their normal composition, either through cross contamination or omission by third parties. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. All spirits and liqueurs 4cl per serving. All prices in euros (€). VAT included at legal rates.

Se tiver alguma intolerância ou alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato antes de efetuar o pedido. No nosso estabelecimento temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a assegurar a segurança dos nossos consumidores, no entanto, não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal, seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. A dose de todos os espíritos e licores é de 4 cl por porção. Todos os preços estão em Euros (€). IVA incluído nas taxas legais. 28.03.2026

# M E N U

## SPECIAL CUTS MENU MENU DE CORTES ESPECIAIS

**FLAT IRON - BLACK ANGUS PORTUGAL** **79.00**  
Grass Fed  
650gr

**T-BONE - SIMMENTAL GERMANY** **109.00**  
+21 Days Aged  
1000gr

**RIB-EYE BONE-IN - SIMMENTAL GERMANY** **70.00**  
+21 Days Aged  
600gr

**CHATEAUBRIAND - BLACK ANGUS ARGENTINE** **91.00**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
500gr

**RIB-EYE - BLACK ANGUS ARGENTINE** **62.00**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
350gr

**NY STRIP BONE-IN - BLACK ANGUS ARGENTINE** **84.00**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
500gr

**FLAT IRON - BLACK ANGUS PORTUGAL**  
Grass Fed  
650gr

**T-BONE - SIMMENTAL GERMANY**  
+21 Days Aged  
1000gr

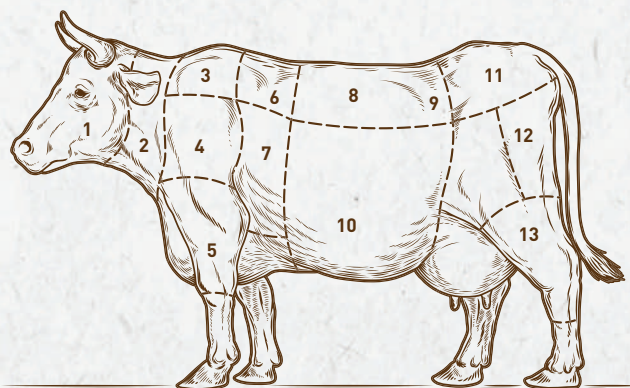
**RIB-EYE BONE-IN - SIMMENTAL GERMANY**  
+21 Days Aged  
600gr

**CHATEAUBRIAND - BLACK ANGUS ARGENTINE**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
500gr

**RIB-EYE - BLACK ANGUS ARGENTINE**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
350gr

**NY STRIP BONE-IN - BLACK ANGUS ARGENTINE**  
+250 Grain Fed ; +14 Days Cajun Butter Aged  
500gr

- 1 CHEEK BOCHECHA
- 2 NECK CACHAÇO
- 3 CHUCK ACÉM COMPRIDO
- 4 BRISKET PÁ
- 5 SHANK (FORESHANK) CHAMBÃO
- 6 RIB ACÉM REDONDO
- 7 PLATE PEITO



- 8 SHORT LOIN LOMBO VAZIA
- 9 SIRLOIN | TENDERLOIN |
- TOP LOIN | BOTTOM SIRLOIN ALCATRA
- 10 FLANK ABA
- 11 RUMP PICANHA
- 12 ROUND POJADOURO
- 13 SHANK CHAMBÃO

## WAGYU EXPERIENCE WAGYU - JAPAN A5 BSM 12

**RUMP CAP** **94.00**  
200gr

**NY STRIP** **234.00**  
500gr

**RIB-EYE** **234.00**  
500gr

**RUMP CAP**  
200gr

**NY STRIP**  
500gr

**RIB-EYE**  
500gr