



Parrilla Beach Club sits within the dunes of Ancão Beach, offering breath-taking views over the ocean and the protected Formosa.

Join us to wine, dine and relax amidst the spectacular seascapes and breath-taking sunsets.

O Parrilla Beach Club fica localizado na Praia do Ancão, oferecendo vistas deslumbrantes sobre o oceano e a protegida Ria Formosa.

Junte-se a nós para jantar, beber e relaxar numa localização espetacular e podes do sol de tirar o fôlego

Telf: +351 289 143 218 | Email : info@naturalgroup.com.pt | Ancão Beach

FOOD MENU OPTIONS

*price per person | Preço por pessoa

FOOD OPTION	PRICE
TAPAS MENU	€35
SEAFOOD BUFFET	€45
BEACH BUFFET	€45
FROM THE SEA MENU	€55
EXCLUSIVE MENU	€55
BBQ PARTY	€95



DRINKS MENU OPTIONS

*price per person | Preço por pessoa

BEVERAGE OPTION	PRICE PREÇOS
<p>WELCOME DRINK PACKAGE</p> <p>1/2 bottle of Portuguese sparkling wine 1/2 garrafa de espumante Português</p>	€15
<p>WELCOME DRINK + CANAPES</p> <p>1/2 bottle of Portuguese sparkling wine + canapés (2 cold + 2 hot) 1/2 Garrafa de espumante Português + canapés (2 frios + 2 quentes)</p>	€25
<p>WINE PACKAGE</p> <p>1/2 bottle of white or red house wine + 1/2 bottle of still or sparkling water 1/2 garrafa de vinho branco ou tinto da casa + 1/2 garrafa de água com ou sem gás</p>	€21
<p>PREMIUM</p> <p>1/2 bottle of white or red house wine + 1/2 bottle of still or sparkling water + 1 imperial + 1 cocktail 1/2 garrafa de vinho branco ou tinto da casa + 1/2 garrafa de água com ou sem gás + 1 imperial + 1 cocktail</p>	€28
<p>EXCLUSIVE</p> <p>1/2 bottle of white or red house wine + 1/2 bottle of still or sparkling water + 2 large beers + 2 cocktails 1/2 garrafa de vinho Branco ou Tinto da casa 1/2 garrafa de água com ou sem gás +2 cervejas grandes + 2 cocktails</p>	€35

1ª Hour	FOR the 2ª Hour	OPEN BAR Description Descrição
€15 per hour	€10 per hour	House white & red wine, water, draft beer, soft drinks Vinho da casa branco & tinto, águas, cerveja e refrigerantes
€20 per hour	€10 per hour	House white & red wine, water, draft beer, soft drinks, Sangria, spirits & mixers Vinho da casa branco & tinto, águas, cerveja, Refrigerantes, sangria, espiritos & mixers

TAPAS MENU

€ 35

Selection of tapas to share | Seleção de tapas para partilhar

Choice of 5 dishes from the below | Escolha 5 pratos das opções

DEEP FRIED SHRIMP CROQUETTES
CROQUETES DE CAMARÃO FRITO

MINI SLIDERS WITH PINK PEPPER SAUCE
MINI HAMBURGUER COM PIMENTA ROSA

CHICKEN KEBAB
ESPETADA DE FRANGO

EGGPLANT BURGER
HAMBURGUER DE BERIGELA

MINI FISH CAKES WITH CORIANDER & LIME
BOLINHOS DE PEIXE COM COENTROS & LIMA

CAPRESE KEBAB
ESPETADA DE CAPRESE

SALMON TATAKI
TATAKI DE SALMÃO

HOMEMADE ICE CREAM CONES
GELADO CASEIRO EM CONE

SEAFOOD BUFFET

€ 45

Selection to share | Seleção para partilhar

Choice of 5 dishes from the below | Escolha 5 pratos das opções

CLAMS WITH GARLIC, WHITE WINE & CORIANDER
AMÊIJOAS BULHÃO COM ALHO, VINHO BRANCO & COENTROS

GRILLED SQUID, WITH GARLIC
LULAS GRELHADAS, COM ALHO

SALMON GRAVALAX
GRAVLAX DE SALMÃO

SALMON TATAKI WITH PASSION FRUIT
TATAKI DE SALMÃO COM MARACUJÁ

RAZOR CLAMS WITH GARLIC & CORIANDER
LINGUEIRÃO COM ALHO & COENTROS

SEABASS CEVICHE
CEVICHE DE ROBALO

CAPRESE SALAD
SALADA CAPRESE

SEAFOOD RICE
ARROZ DE MARISCO

BEACH MENU

€ 45

More than 20 people - Buffet service | Para mais de 20 pessoas - Serviço em buffet

SELECTION OF STARTERS | SELEÇÃO DE ENTRADAS

Choice of 4 dishes from the below | Escolha 4 pratos das opções

SMOKED SALMON BLINI'S | BLINIS DE SALMÃO FUMADO
SEAFOOD VOL AU VONT | SEAFOOD VOL AU VENT
CHICKEN LIVER PATE CROSTINI'S | PATÉ DE FÍGADO DE PATO CROSTINI'S
DEEP FRIED SHRIMP CROQUETTES | CROQUETES DE CAMARÃO FRITO
MINI PRAWN COCKTAILS | MINI COCTAILS DE CAMARÃO
MUSHROOM TARTLET | TARTLET DE COGUMELOS

MAINCOURSE | PRATO PRINCIPAL

Choice of 3 dishes from the below | Escolha 3 pratos das opções

BEEF WELLINGTON
BIFE WELLINGTON

CARVED ROAST TURKEY
PERÚ ASSADO

CARVED BAKED HAM
PRESUNTO ASSADO

SALT BAKED SEA BASS
ROBALO AO SAL

BANANA LEAF BAKED SEA BREAM
DOURADA EM FOLHA DE BANANEIRA

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

Choice of 3 dishes from the below | Escolha 3 pratos das opções

CAESAR SALAD | SALADA CAESAR
WATERMELON & TOASTED NUT SALAD | SALADA DE MELÂNCIA & NOZ TOSTADA
COLESLAW | COUVE ROXA
ROASTED NEW POTATOES | BATATA NOVA ASSADA
TOMATO & ONION SALAD | SALADA DE TOMATE & CEBOLA
POTATO FRIES | BATATA FRITA

DESSERT | SOBREMESA

HOMEMADE ICE CREAM CONES | GELADO CASEIRO EM CONE

SNICKERS MESS snickers, cream, red fruits & meringue
SNIKERS MESS snikers, natas, frutos vermelhos & suspiros

FROM THE SEA

€ 55

A la carte menu - Maximum of 80 guests | Menu A La carte - Máximo de 80 pax

STARTERS | ENTRADAS

to share | para partilhar

CLAMS WITH GARLIC, WHITE WINE & CORIANDER

AMÊIJOAS BULHÃO PATO COM ALHO, VINHO BRANCO & COENTROS

PRAWNS SAUTÉED WITH GARLIC & CAPER BUTTER

GAMBAS GRELHADAS COM ALHO & MANTEIGA DE ALCAPARRAS

TUNA TATAKI WITH PASSION FRUIT

TATAKI DE ATUM COM MARACUJÁ

CAPRESE SALAD & PESTO

SALADA CAPRESE & PESTO

MAINCOURSE | PRATO PRINCIPAL

Your choice of | à sua escolha

SEAFOOD RICE

ARROZ DE MARISCO

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI, SERVED WITH TOMATO SAUCE & PESTO

RAVIOLI DE ESPINAFRES & RICOTTA SERVIDO COM MOLHO DE TOMATE & PESTO

FISH OF THE DAY WITH NEW POTATOES, GREEN BEANS & CARROTS

PEIXE DO DIA COM BATATA NOVA, FEIJÃO VERDE & CENOURAS

PRAWN LINGUINI NERO

LINGUINI NERO DE CAMARÃO

DESSERT | SOBREMESA

Your choice of | à sua escolha

SNICKER MESS

SNICKER MESS

MAGNUM PBC

MAGNUM PBC

EXCLUSIVE MENU

€ 55

A la carte menu - Maximum of 80 guests | Menu A La carte - Máximo de 80 pax

STARTERS | ENTRADAS

Choice of 2 dishes from the below | Escolha 2 pratos das opções

SEA BASS SOUP WITH SHRIMP, FINISHED WITH A PASTRY CRUST
SOPA DE ROBALO COM CAMARÃO, FINALIZADA COM TELHA

BEEF CARPACCIO
CARPACCIO DE BIFE

GOATS CHEESE MILLE FEUILLE, WITH CITRUS CURD & NUTS
MIL FOLHAS DE QUEIJO DE CABRA, COM CURD DE CITRUS & NOZES

PRESSED PULLED PORK, WITH APPLE PURÉE & MINT
PORCO DESFIADO, COM PURÉ DE MAÇÃ & MENTA

MAINCOURSE | PRATO PRINCIPAL

Choice of 2 dishes from the below | Escolha 2 pratos das opções

BEEF FILLET WRAPPED IN PANCETTA, TARRAGON SABAYON & MUSHROOMS
FILETE DE BIFE ENROLADO EM PANCETTA, COM SABAYON DE ESTRAGÃO & COGUMELOS

CHICKEN BREAST WITH KATAIFI & PINEAPPLE
PEITO DE FRANGO COM KATAIFI & ANANÁS

BEEF WELLINGTON WITH TRUFFLE PURÉE
BIFE WELLINGTON COM PURÉ DE TRUFA

SEA BASS WITH CORIANDER & WAKAME SALAD
ROBALO COM COENTROS & SALADA DE WAKAME

DESSERT | SOBREMESA

Your choice of | à sua escolha

APPLE CRUMBLE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA

LEMON VODKCANO
VODKANO DE LIMÃO

PORTUGUESE DONUTS - FILLED WITH VANILLA CREAM & RED FRUITS
DONUTS PORTUGUESES - RECHEADOS COM CRÈME DE BAUNILHA & FRUTOS VERMELHOS

BBQ PARTY

€ 95

Up to 80 guests a la carte service, over 80 guests will be served as a buffet
Até 80 pessoas serviço a la carte, mais de 80 serviço buffet

CANAPES | CANAPÉS

Choice of 4 dishes from the below | Escolha 4 pratos das opções

GOATS CHESSE TEMPURA | TEMPURA DE QUEIJO DE CABRA

BLINI OF SALMON & FRESH CHEESE MOUSSE | BLINI DE SALMÃO & MOUSSE DE QUEIJO FRESCO

TEMPURA PRAWNS & SWEET CHILLI SAUCE | TEMPURA DE CAMARÃO & SWEET CHILI

TUNA TARTARE | TARTARO DE ATUM

OXTAIL CROQUETTES | CROQUETES DE RABO DE BOI

STARTERS | ENTRADAS

Choice of 2 dishes from the below | Escolha 2 pratos das opções

SCALLOPS, WITH TOMATO GAZPACHO & CORIANDER BUTTER

VIEIRAS BRASEADAS COM GASPACHO & MANTEIGA DE COENTROS

PRESSED BEEF, ROASTED CELERY PURÉE, SMOKED MUSHROOM JUS & TRUFFLE MOUSSE

PRENSADO DE VITELA COM PURÉ DE AIPO TOSTADO, JUS DE COGUMELOS FUMADOS
& MOUSSE DE TRUFA

CHESTNUT CREAM SOUP, RAISIN CROQUETTE, COINTREAU MOUSSE & HONEY DISK

CRÈME DE CASTANHA, CROQUETE DE UVAS PASSAS, MOUSSE DE COINTREAU & TELHA DE MEL

MARINATED MACKEREL, FENNEL TEXTURES & WALNUT CRUMBLE

CAVALA MARINADA, TEXTURAS DE FUNCHO & CRUMBLE DE NOZ

BEEF CARPACCIO, WITH PARMESAN & OLIVE OIL TEXTURES

CARPACCIO DE VITELA, PARMESÃO & TEXTURAS DE AZEITE

MAINCOURSE | PRATO PRINCIPAL

Choice of 2 dishes from the below | Escolha 2 pratos das opções

FILLET STEAK WITH ROASTED CELERY PURÉE & TRUFFLE

BIFE DO LOMBO COM PURÉ DE AIPO TOSTADO & TRUFA

SEA BASS FILLET COOKED IN A BANANA LEAF, WITH SOY & SESAME

ROBALO EM FOLHA DE BANANEIRA & MOLHO DE SOJA & SESÁMO

COD FILLET, SERVED WITH LEEK PURÉE

BACALHAU CONFIT SERVIDO COM PURÉ DE ALHO FRANCÊS

SOUS VIDE CHICKEN BREAST, STUFFED WITH ASPARAGUS & SUN DRIED TOMATO

PEITO DE FRANGO EM SOUS VIDE, RECHEADO COM ESPARGOS & TOMATE SECO

FISH RICE WITH SHRIMPS & CORIANDER

ARROZ DE PEIXE & CAMARÃO COM PERFUME DE COENTROS

BBQ PARTY MENU CONTINUED

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

FRIES, PEAS WITH MINT , MIXED SALAD WITH RED FRUIT VINAGARETTE, CARROT & GREEN BEANS, ROASTED NEW POTATOES
BATATA FRITA, ERVILHAS COM MENTA, SALADA COM VINAGRETE DE FRUTOS VERMELHOS, CENOURAS & FEIJÃO VERDE, BATATAS NOVAS ASSADAS

SAUCES | MOLHOS

BEARNAISE, CHIMICHURRI, PEPPER SAUCE & LEMON BUTTER
BEARNAISE, CHIMICHURRI, PIMENTA & MANTEIGA COM SUMO DE LIMÃO

DESSERT | SOBREMESA

Your choice of | à sua escolha

HOMEMADE ICE CREAM CONES | GELADO CASEIRO EM CONE
APPLE CRUMBLE TART | TARTE DE CRUMBLE DE MAÇÃ

TERMS & CONDITIONS | TERMOS & CONDIÇÕES

· MINIMUM OF 12 PERSONS. IF NUMBERS INCREASE OR DECREASE THE FINAL PRICE WILL BE ADJUSTED ACCORDINGLY - PLEASE ALWAYS CONFIRM THE FINAL NUMBER WITH THE RESERVATIONS TEAM

· 30% DEPOSIT TO CONFIRM THE BOOKING

· 10% GRATUITY CHARGE TO BE AGREED

· ALL PRICES INCLUDE VAT

· GRUPO MÍNIMO DE 12 PESSOAS. CASO O NÚMERO DE PESSOAS AUMENTE OU DIMINUA, POR FAVOR CONFIRMAR COM PELO MENOS 2 DIAS DE ANTECEDÊNCIA NOSSO DEPARTAMENTO DE RESERVAS. O VALOR SERÁ AJUSTADO EM CONFORMIDADE

· 30% DEPÓSITO NO MÍNIMO 1 SEMANA ANTES DO EVENTO

· 10% GORJETA A SER ACORDADO

· IVA INCLUÍDO NOS PREÇOS

