

The background is a dark, textured collage of various brass and steel gears of different sizes and designs. Some gears have intricate, ornate patterns, while others are more standard. A prominent clock face with Roman numerals is visible in the center-right. The overall aesthetic is steampunk and industrial.

THE CLUB

STEAKHOUSE

ementa

à la carte

À PARTILHAR

To Share

STEAKHOUSE COMBO

26,75

Nossa cebola bombástica especial carregada com bacon cheese fries, 8 ribs e 8 Buffalo Wings.

Our special flowered onion, topped with bacon cheese fries, 8 ribs and 8 Buffalo Wing.

CEBOLA BOMBÁSTICA

7,50

Nossa cebola em formato de flor, empanada e frita, servida com o nosso molho picante Sriracha.

Our special Spanish onion battered and deep fried until golden, served with Sriracha mayonnaise.

Com batatas frita com queijo e bacon.

Add on bacon cheese fries

11,25

Com nachos, queijo e bacon.

Add on cheesy nachos and bacon

12,25

NACHOS RANCHEROS

11,50

Porção de tortillas gratinada com nosso mix de queijos, bacon e jalapeños, servida com molho de queijo cheddar, crema azeda e salsa pico de gallo.

Corn tortilla nachos with cheddar cheese dip, fresh pico de gallo and sour cream.

ENTRADAS

Appetizers

PÃO DE ALHO - GARLIC BREAD

2,95

Pão bolo do caco com manteiga de alho e ervas.

Madeira bread with herbs and garlic butter.

Com queijo - topped with cheese

3,95

Com queijo e bacon - topped w/bacon & cheese

4,95

CROQUETES DE CHOURIÇO

4,25

Mini croquetes de chouriço e azeitona preta.

Portuguese chorizo and black olives croquettes.

COGUMELOS MEDITERRÂNEOS

8,75

Assados ao forno com alho e salva, gratinado com queijo de cabra e chutney de cebola roxa.

Baked mushrooms with garlic and sage, topped with goat cheese and red onion chutney.

CARPACCIO

9,25

De lombo bovino com salada aromática, pesto alla Genovese, alcaparras e queijo parmesão.

Beef loin carpaccio with mixed leaves salad, genovese pesto, capers and grated parmesan cheese.

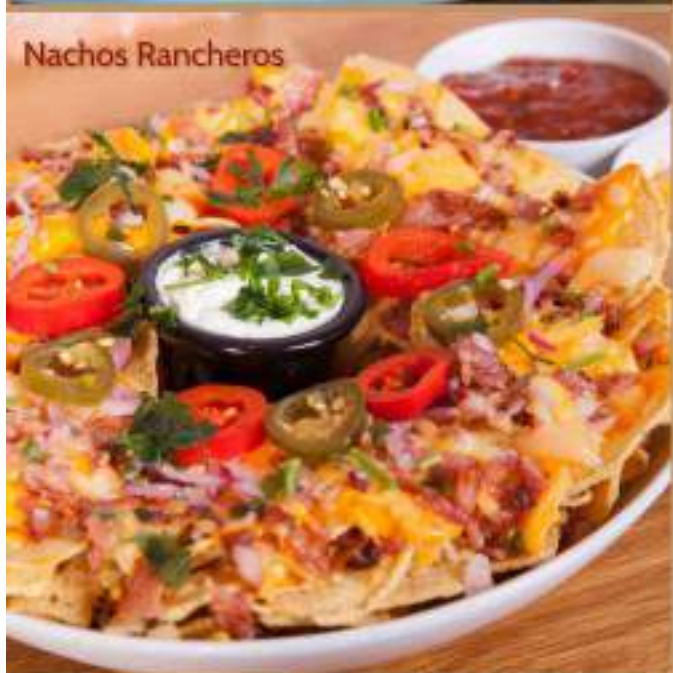
SOPA DO DIA - TODAY'S SOUP

3,75

Confirme com o(a) nosso(a) colaborador(a) qual é a sopa do dia.
Please ask your server about today's soup.



Cebola Bombástica



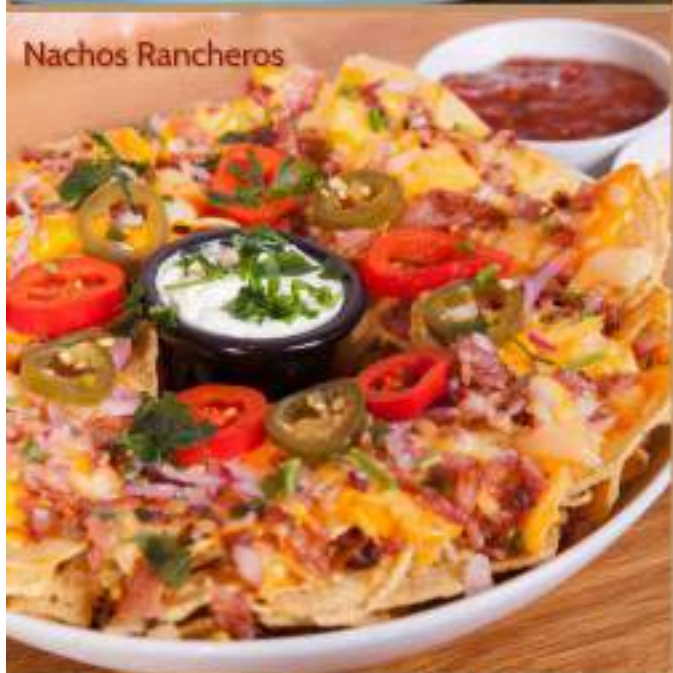
Nachos Rancheros



Ribs & Wings Combo



Cebola Bombástica



Nachos Rancheros



Ribs & Wings Combo

À PARTILHAR

To Share

STEAKHOUSE COMBO

26,75

Nossa cebola bombástica especial carregada com bacon cheese fries, 8 ribs e 8 Buffalo Wings.

Our special flowered onion, topped with bacon cheese fries, 8 ribs and 8 Buffalo Wing.

CEBOLA BOMBÁSTICA

7,50

Nossa cebola em formato de flor, empanada e frita, servida com o nosso molho picante Sriracha.

Our special Spanish onion battered and deep fried until golden, served with Sriracha mayonnaise.

Com batatas frita com queijo e bacon.

Add on bacon cheese fries

11,25

Com nachos, queijo e bacon.

Add on cheesy nachos and bacon

12,25

NACHOS RANCHEROS

11,50

Porção de tortillas gratinada com nosso mix de queijos, bacon e jalapeños, servida com molho de queijo cheddar, crema azeda e salsa pico de gallo.

Corn tortilla nachos with cheddar cheese dip, fresh pico de gallo and sour cream.

ENTRADAS

Appetizers

PÃO DE ALHO - GARLIC BREAD

2,95

Pão bolo do caco com manteiga de alho e ervas.

Madeira bread with herbs and garlic butter.

Com queijo - topped with cheese

3,95

Com queijo e bacon - topped w/bacon & cheese

4,95

CROQUETES DE CHOURIÇO

4,25

Mini croquetes de chouriço e azeitona preta.

Portuguese chorizo and black olives croquettes.

COGUMELOS MEDITERRÂNEOS

8,75

Assados ao forno com alho e salva, gratinado com queijo de cabra e chutney de cebola roxa.

Baked mushrooms with garlic and sage, topped with goat cheese and red onion chutney.

CARPACCIO

9,25

De lombo bovino com salada aromática, pesto alla Genovese, alcaparras e queijo parmesão.

Beef loin carpaccio with mixed leaves salad, genovese pesto, capers and grated parmesan cheese.

SOPA DO DIA - TODAY'S SOUP

3,75

Confirme com o(a) nosso(a) colaborador(a) qual é a sopa do dia. Please ask your server about today's soup.

Junior Ribs



TIRAS & ASAS

Ribs & Wings 9,75

JUNIOR RIBS

1/2 piano de entrecosto suíno para comer com as mãos, marinado com o nosso mix de temperos, assado lentamente e regado com o nosso genuíno molho BBQ, salpicado com sementes de sésamo.
1/2 rack. We marinate and slow cook our ribs, brush them with our tangy BBQ sauce, then we sprinkle them with sesame seeds.

BUFFALO HOT WINGS

11,50

12 succulentas asas de frango fritas, banhadas com o molho hot sauce, servidas com molho de queijo azul e palitos de cenoura.
12 cajun dry-rubbed and fried chicken wings, tossed in Buffalo hot sauce, served with blue cheese dip and carrots sticks.

RIBS & WINGS COMBO

12,75

Combinação deliciosa de Buffalo Hot Wings e Ribs Louisiana.
Delicious combination of Buffalo Hot Wings and Louisiana style ribs.

STEAKHOUSE RIBS

18,75

Piano inteiro da nossa receita de entrecosto suíno, marinado com o nosso mix de temperos, assado lentamente e regado com o nosso molho BBQ, salpicado com sementes de sésamo.
Full rack of Pork Ribs, marinated with our mix of spices, slow-roasted and brushed with our tangy BBQ sauce, sprinkled with sesame seeds.

SENIOR RIBS

29,95

2 pianos, cortados em metades, cada piano banhado com o molho da sua escolha: molho BBQ, Jack Daniels ou Sweet Chilli.
2 full racks of ribs, cut in halves, each flavored separately with your choice of sauce: BBQ, Sweet Chilli or Jack Daniels sauce.

Buffalo Wings



I ♥ RIBS

delicioso



À VONTADE POR

all you can eat ribs & wings

12€

aos sábados

AGORA ALMOÇO EM FAMÍLIA
tem sabor de Ribs

THE CLUB

STEAKHOUSE

Mediante Reservas Antecipadas

Não cumulativo com outras promoções ou ofertas.
Preço é por pessoa, à não partilhar e à consumir no restaurante.
Bebidas não são incluídas. IVA incluída à taxa legal.
válido todos os sábados ao almoço das 13:00 às 15:30.
Acompanha batata frita e salada à descrição.
Crianças até 6 anos não pagam, de 6 à 11 anos pagam 50%.

BIFES *Steaks*

BEEF WELLINGTON 22,50

Lombo bovino envolto em presunto, duxelle de castanha e cogumelos, massa folhada. Assado no forno ao ponto. Acompanha uma salada mista da casa.
Tender loin of beef, wrapped in chestnut and mushroom duxelle, cured ham and puff pastry, served with house side salad.

JACK DANIEL'S® STEAK 225g 18,95

Um bife especial maturado e nosso clássico coração de alcatra com um sabor acentuado pelos nossos temperos. Preparado na chapa no ponto da sua preferência. Servido com molho Jack Daniel's®, acompanhado por tomate cereja e cogumelos salteados.

Our signature center-cut sirloin, matured and seasoned with bold spices and seared just right. Served with Jack Daniel's® sauce and garnished with sautéed mushrooms and cherry tomato.

BISTRO STEAK 18,75

Baby beef, envolto em bacon, servido com cogumelos e tomate cereja.
Center-cut sirloin, wrapped in bacon, served with mushrooms and cherry tomato.

DELMÓNICO STEAK 18,95

Ribeye, grelhado sobre legumes salteados.
Grilled ribeye steak with sautéed vegetables.

PICANHA CLÁSSICA 225g 19,95

A preferência sul-americana, picanha maturada e macia, temperada com sal grosso e preparada na chapa, acompanhada por arroz branco e feijão preto.
Top rump steak, south american preferred meat cut, matured, seasoned simply with sea salt and seared for a juicy taste, served with basmati rice and stewed black beans.

FILÉ MIGNON 225g 20,50

Lombo bovino maturado e tenro, assado no forno com tempero tradicional, acompanhado por tomate cereja e cogumelos salteados.
Top prime fillet steak, traditionally seasoned, cooked to your liking, garnished with sautéed mushrooms and cherry tomato.

À PARTILHAR

To Share or Not

COWBOY STEAK +/- 500 gr 36,75

Parte mais gostosa da costela bovina, com a nossa mistura secreta de temperos. Acompanha uma batata doce e uma salada mista da casa.
Well-marbled and full of flavour, ribeye, seared for a juicy taste. Served with sweet potato and house mixed salad.

T.BONE +/- 800g 39,75

Um corte nobre e macio em formato de T: o encontro delicioso de entrecôte e filet mignon. Preparado na chapa com um mix dos nossos temperos secretos. Acompanha uma batata doce e uma salada mista da casa.
Strip and fillet tenderloin together, seasoned with our spices mix and seared to your preference. Served with sweet potato and mixed house salad.

CHATEAUBRIAND +/- 500g 42,95

Lombo bovino tenro, assado no forno com tempero tradicional. Acompanha uma batata doce e uma salada mista da casa.
Top prime double fillet steak, traditionally seasoned, cooked to your preferred liking. Served with sweet potato and mixed house salad.

TOMAHAWK +/- 1kg 58,75

Costelão bovino, preparado com tempero especial da casa e grelhado lentamente.
Slow grilled prime-rib, seasoned with sea salt and 3 pepper corn varieties. Served with sweet potato and mixed house salad.



Beef Wellington



Delmonico



Tomahawk



T.Bone

A gramatura dos produtos equivale ao peso in natura. Carne maturada sujeita à disponibilidade.
The weight of the products is equivalent to the weight in nature. Matured meat are subject to availability.

HAMBURGUERES

Burgers

Todos são acompanhados por batata frite e salada da casa.

All are served with French fries and house side salad.



The Club Beef Burger

LOVE ME TENDER

12,75

Peito de frango grelhado, queijo, bacon, tomate e molho Mostarda de mel. Coroado com asas de frango.

Grilled pieces of chicken breast, cheese, bacon, fresh tomato and honey mustard sauce. Crowned with chicken wings.

FROM LISBON WITH LOVE

13,75

Hambúrguer bovino com molho BBQ, coberto com queijo de cabra, chouriço e compota de cebola, servido no pão bolo do caco, sobre salada de alface, tomate e cebola roxa.

Beef burger, with BBQ sauce, topped with Portuguese sausage "Chouriço", goat cheese and caramelized onion.

THE WINGMAN BURGER

13,95

Hambúrguer de carne bovina, bacon, queijo, ovo estrelado, molho BBQ e 2 asinhas de frango, servido em pão brioche, alface, tomate e cebola roxa.

Caramelized onion and bacon, seared into an all-beef patty and topped with cheese, bacon, fried egg and chicken wings with BBQ sauce.

THE BEYOND BURGER

12,95

Hambúrguer beyond meat, servido em pão bolo do caco, com chutney de cebola roxa, cebola crocante, jalapeños, pepino picles, molho BBQ.

Vegan Beyond meat patty, "bolo do caco" bread, red onion chutney, crispy onion, gerkin and thinly sliced jalapeños.

THE CLUB BEEF BURGER

14,75

Hambúrguer de carne bovina, bacon, queijo, aros de cebola, molho BBQ, servido em pão brioche, alface, tomate e cebola roxa.

Caramelized onion and bacon, seared into an all-beef patty and topped with cheese, crispy onion rings, bacon and BBQ sauce.

FAVORITOS

Favorites

TUNA NIÇOISE

12,75

Bife de atum grelhado, mal passado, servido com salada estilo Niçoise. Fresh tuna steak, grilled rare, served with Niçoise style salad.

CHICKEN CAESAR SALAD

12,25

Um suculento peito de frango panado servido sobre porção generosa da clássica Salada Caesar.

Generous portion of our caesar salad topped with breaded chicken breast.

SALMÃO MEDITERRÂNEO

16,75

Filete e salmão ligeiramente temperado e grelhado. Servido, servido com legumes salteados.

Grilled salmon fillet, lightly seasoned and served with sautéed vegetables.

PATO CONFITADO

16,75

Coxa de pato confitada, servida com legumes salteados. Roasted duck leg confit, served with sautéed vegetables.

CARIL DE FRANGO

12,75

Frango em cubos sem osso em molho cremoso caril. Acompanhado por arroz basmati.

Boneless chicken cubes in creamy curry sauce, served with basmati rice.

LASANHA PRIMAVERA

12,75

Lasanha de legumes, mix de queijos. Acompanhada por salada da casa. Spring vegetables lasagna and house salad.



The Wingman Burger



The Beyond Burger

EXTRAS

Add ons

FRENCH FRIES

2,75

Batata frita palito. French fries.

BATATA DOCE

4,75

Batata doce palito frita. Sweet potato fries.

BRAZILIAN CONNECTION

4,75

Arroz branco, feijão preto e farofa. Basmati rice, black beans and mandioc flour.

MED VEGETABLES

3,75

Legumes salteados. Sautéed vegetables.

SALADA CAESAR

5,75

Mini salada César. Side caesar salad.

BASMATI RICE

2,75

Arroz branco basmati. Basmati white rice.



Mojito



Caipirinha

COQUETEIS *Cocktails*

CAIPIRINHA 5,50

Cachaça, lima e açúcar.
Cachaça, lime and sugar.

CLASSIC MOJITO 7,25

Rhum, hortelã, lima e açúcar.
Rum, lime wedges, mint and sugar.

CLASSIC MARGARITA 6,75

Tequila, triple sec, sumo de lima e açúcar.
Tequila, triple sec, margarita mix.

SEXY RITA 7,25

Tequila, triple sec, morango, sumo de lima e açúcar.
Tequila, triple sec, strawberry, margarita mix.

LONG ISLAND ICED TEA 8,75

Rhum, vodka, gin, tequila, triple sec, sour mix e CocaCola.
Rum, vodka, gin, tequila, triple sec, sour mix and CocaCola.

PINÃ COLLADA 6,95

Rhum, Malibu, leite de coco, ananas, sumo de ananas.
Rum, Malibu, coconut milk and pineapple juice..

BAHAMA MAMA 7,50

Rhum, Malibu, Kahlua, sumos de laranja e ananas, margarita mix e groselha.
Rum, Malibu, Kahlua, orange and pineapple juices, margarita mix & grenadine.

CLUB DAIQUIRI 7,25

Rhum, triple sec, morango e sour mix.
Rum, triple sec, strawberry and sour mix.

CERVEJA *Beer*

	1/2 Pint	Pint
GUINNESS	3,25	5,25
BOHEMIA IPA 33CL	3,25	
BOHEMIA	Tulipa	Caneca
Original, Pilsener, Puro Malte, Bock	2,75	4,75
SAGRES	2,50	3,75
SAGRES 0.0% PURO MALTE 33CL	2,75	
HEINEKEN 33CL	2,75	
RADLER SABOR LIMÃO 33CL	2,75	
RADLER 0.0% LIMA FRUTOS VERMELHOS 33CL	2,75	

NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA SEM GÁS 50cl 1,50

Still mineral water.

ÁGUA COM GÁS 25cl 1,75

Sparkling mineral water.

REFRIGERANTES / SODAS 2,50

Coca Cola, Coke O, Sprite, Guaraná,
Fanta, Schweppes Tonic, Nestea IceT.

SUMO DE FRUTA / FRUIT JUICE 3,50

Laranja /Orange. Morango / Strawberry.

LIMONADAS / HOMEMADE LEMONADE 3,00

Natural, frutos vermelhos, gengibre e hortelã, morango.
Natural, red fruits, ginger and mint, strawberry.

SOBREMESA

Desserts

MARTINI AFFOGATO

6,75

Bola de gelado de baunilha, servido no copo martini, com café espresso e licor da sua escolha: Amaretto, Cointreau ou Tia Maria.
Vanilla ice cream, served in martini glass, with a shot of espresso and liqueur of your choice: Amaretto, Cointreau or Tia Maria.

ALLY BEY APPLE CRUMBLE

5,75

Crumble de maçã, servido morno com gelado de nata e calda de caramelo.
Apple crumble, served warm with vanilla ice cream and caramel sauce.

PETTIT GATEAU

5,75

Bolo quente recheado de creme de chocolate quente com gelado de nata e calda de frutos vermelhos.
Warm chocolate fondant, served with ice cream and red fruit coulis.

CHEESECAKE IN A JAR

3,75

Cheesecake de panna cotta com crumble de biscoito e coulis de frutos vermelhos.
Panna Cotta cheesecake with biscuit crumble and red fruits coulis.

MOCHA PANNA COTTA

3,75

Leite creme à italiana de café espresso.
Italian Panna Cotta with a touch of espresso coffee.

MOUSSE

3,75

Mousse de chocolate negro.
Dark chocolate mousse.

CAFÉ

Coffee

ESPRESSO DESCAFFEINADO PINGADO

1,20

CAPPUCCINO

2,75

1/2 DE LEITE

1,50

Latté

CHÁ VARIADO

1,75

Tea Selection

CHÁ MARROQUINO

2,75

Moroccan Mint Tea

COFFEE LIQUOR

IRISH COFFEE

6,75

Jameson's Irish whisky, café e chantilly.
Jameson's Irish whisky, coffee and chantilly.

CAFÉ ROYAL

11,50

Cognac, café e chantilly.
Cognac, coffee and chantilly.

BAILEYS COFFEE

6,25

Baileys Irish cream, café e chantilly.
Baileys Irish cream, coffee and chantilly.

ESPRESSO MARTINI

4,95

Vodka, Tia Maria e café espresso.
Vodka, Tia Maria and espresso coffee.



Martini Affogato



Liquor Coffee

LICORES & SPIRITUOSAS

Liqueurs & Spirited Drinks

ADEGA VELHA 4,95

CR&F 3,95

ORGULHO PORTUGUÊS 3,50

Beirão
Amarguinha
Ginja
Favaio
Porto

REGULAR LIQUOR 4,95

Cointreau
Amaretto
Kahlua
Baileys
Frangelico

PREMIUM LIQUOR 5,75

Drambuie
Grand Marnier

COGNAC 8,75

Remy Martin V.S.O.P
Courvoisier

REGULAR WHISKY 4,95

Jameson's Irish whisky
Ballentines
William Lawsons
JW Red Label Scotch

PREMIUM WHISKY 5,50

JW. Black Label
Bulleit
Glenfiddich Single Malt
Cardhu 12 anos Single Malt
Jack Daniels Bourbon

REGULAR GIN 3,75

Beefeater
Gosdons

PREMIUM GIN 7,50

Bulldog
Hendricks
Sharish
Tanqueray Sevilla
Tanqueray N° 10

SHOTS 3,75

Tequila
Jägermeister



NOSSO GIN

Gin Cocktail Selection

GORDONS CRUSH

7,75

Com vontade de algo divertido e frutado? Você vai se apaixonar por este deleite saboroso! Gordon's Gin com morangos frescos com gelo e coberto com refrigerante de lima-limão ... você já está com água na boca?
In the mood for something fun and fruity? You'll crush for this tasty treat! Gordon's Gin with fresh strawberries on the rocks and topped with lemon-lime soda.

TANQUERAY Nº10

9,50

Um gin perfeitamente equilibrado servido com toranja fresca e uma lança de alecrim para um sabor delicadamente herbáceo.
A perfectly balanced gin served with fresh grapefruit and a rosemary spear for a delicately herbaceous flavour.

TANQUERAY SEVILLA

7,75

Um passo para o Mediterrâneo ensolarado. Um gin frutado e picante com o sabor agriçoe único das laranjas Seville equilibrado com o calor da canela.
A step into the sun-kissed Mediterranean. A fruity and zesty gin with the uniquely bittersweet flavour of Seville oranges, balanced with the warmth of the cinnamon.

SHARISH ORGULHO PORTUGUÊS

9,75

Sharish Gin Português é misturado com maçã e tônica neste clássico moderno delicioso e picante.
Sharish Local Gin is mixed with apple and tonic in this delicious, spicy modern classic.

BULLDOG GINITO

9,50

O favorito cubano com um toque britânico! Bulldog Gin e ginger ale com gelo e hortelã fresca.
The Cuban favourite with a British twist! Bulldog Gin and ginger ale over ice with fresh mint.

HEINDRICKS

9,50

Deliciosamente incomum Heindricks's Cucumber Gin misturado com água tônica fresca.
Deliciously unusual Heindricks's Cucumber Gin mixed with crisp tonic water.

P&T

6,75

Um toque Pink no clássico G&T, elaborado para equilibrar o sabor refrescante do Pink Gordon's com a doçura de framboesas e morangos com o trazo de groselha vermelha.
A Pink twist on the classic G&T, crafted to balance the refreshing taste of Pink Gordon's with the sweetness of raspberries and strawberries with the tang of redcurrant.

BEEFEATER HAVANA HOLIDAY

6,75

Faça uma fuga rápida para Havana! Beefeater Gin sobre hortelã misturada com laranja. Servido com gelo e finalizado com água tônica ... um gole e você estará pronto para o Mambo!
Make a quick getaway to Havana! Beefeater Gin over muddled mint and orange. Served on the rocks and topped off with tonic water...one sip and you'll be ready to Mambo!

SLOE BERRY MASTER

6,75

Desfrute do Gordon's Gin com a doçura de cassis da mistura de frutas vermelhas, servido com água tônica.
Enjoy Gordon's Gin with the cassis sweetness of mixed red fruits and berries, served with tonic water.



Sloe Berry Master



Tanqueray Nº10



SANGRIA TIME

CLUB SANGRIA Branco, Tinto ou Rosé Jarro 2 Litros 19,75 Jarro 1 Litro 12,75

ESPUMANTE DE FRUTOS VERMELHOS Jarro 1 Litro 19,75

STEAKHOUSE SANGRIA Jarro 2 Litros 2,75 Jarro 1 Litro 14,75

ESPUMANTE

Sparkling

MOËT & CHANDON (Champagne)
Champagne Moët Impérial Brut 56,75

INDEPENDENTE (Bairrada) 19,75
Independente (Bairrada) 12,5%
Cuvée Doce
Brut

BRANCO

White Wine

PORCA DE MURÇA 13%

PLANALTO RESERVA 12,50%

PLANURA 12,50%

175 ml 750 ml
4,75 15,75

MINA DA JULIANA RESERVA (Minho)

21,75

MALANJE (Alentejo)

750 ml
24,75

CORCOVADO RESERVA 13%

750 ml
28,75

CABRIZ Colheita 12,50% (Dão)

175 ml 750 ml
3,75 16,75

INSÓLITO 12,50% (Alentejo)

175 ml 750 ml
3,50 12,75

QUINTA DE LEIRA 14% (Douro)

750 ml
18,75

ENTREVINHAS RESERVA 13,50% (Beira Interior)

750 ml
22,75

JMF

175ml 750ml
3,50 12,75

QUINTA DE LEIRA RESERVA

28,75

DUQUE DE VISEU (Dão)

750ml
14,75

VINHO VERDE

Green Wine

MINA DA JULIANA RESERVA (Minho)

21,75

SOALHEIRO ALVARINHO (Monção)

23,75

MINA DA JULIANA ROSÉ (Minho)

21,75

VINHO ROSÉ

INSÓLITO 12,50% (Alentejo)

175 ml 750 ml
3,50 15,75

CABRIZ Colheita 12,50% (Dão)

175 ml 750 ml
3,75 16,75

MINA DA JULIANA ROSÉ (Minho)

750 ml
21,75