## RESTAURANTE



Menu

# ASTEAKHOUSE LOURES

Somos uma Cervejaria & Steakhouse com tendência Norte Americana, no entanto, sem esquecer o nosso país, podendo encontrar mariscos e peixes grelhados no carvão.

No BBQ encontra um serviço com as melhores carnes a nível mundial, destacando-se as raças Black Angus e Hereford.

Importadas dos Estados Unidos, Escócia e Austrália, todas elas marmorizadas e com maturação de 14 dias, o que lhes confere uma textura tenra e suculenta sem precedentes.

Angus é uma raça destinada à produção de carne de qualidade superior. Tem as suas origens no Nordeste da Escócia, onde o seu aperfeiçoamento começou à cerca de 200 anos. É encontrada nas variedades Aberdeen Angus e Red Angus. A sua produção expandiu-se para os EUA e Austrália onde atualmente são os maiores produtores da raça.

Os nossos peixes chegam à sua mesa diretamente da lota, garantindo assim a sua frescura diária.







<b>Couvert BBQ</b> (Tostas, Bolinha saloia, manteiga d'alho, doce regional de Loures (arrobe), queijo de ovelha e cabra, presunto pata negra).	8,50€
Cesto de Pão	1,50€
Presunto Ibérico (Pata Negra)	6,90€/11,90€
Manteiga de Alho	0,70€
Manteiga / Paté Sardinha	0,50€
Azeitonas	0,70€
Cesto pão torrado	2,50€
Bolo do Caco com manteiga de Alho	3,50€
Queijo Alentejano	3,40€
Salada de polvo	6,90€
Casco de sapateira	7,90€
Ovos rotos com presunto ibérico	7,90€
Batata dipper	3,50€
Misto de enchidos na chapa	6,50€
Gamba àguilho	12,90€
Wings BBQ (asinhas de frango)	6,90€
Sopa do dia	1,50€



#### **American Steaks** Carne maturada +/- 20 dias (servidos em pedra quente)

<b>Rib Eye</b> (entrecôte) Este corte distingue-se pelo seu elevado teor de gordura que ao derreter, no momento da sua grelha, o torna muito macio e suculento.	250gr <b>15,90€</b> 180gr <b>12,90€</b>
<b>Sirloin</b> (vazia) também conhecida por rosbife, é considerada das melhores peças de carne para bife, com uma média camada de gordura, tenra e suculenta.	250gr <b>16,90€</b> 180gr <b>13,90€</b>
<b>Chuletón</b> (entrecôte com osso) muito macio e suculento e com sabor mais acentuado, solicite o peso desejado para o seu prato pois o chef corta-o no momento para realçar ainda mais o sabor.	(Kg.) <b>54,00€</b>
<b>Steak on the Stone</b> Nacode Rib Eye ou Sirloin, servido na pedra, para duas pessoas.	500gr <b>29,90€</b>

#### **Acompanhamentos**

Maçaroca assada, aros de cebola, batata wedges, salada e fruta

### sugestão do chef

Sábados e domingos aos almoços

Cataplana de garoupa com gambas

2 pax **28,00€** 



Bitoque BBQ Molho cervejeiro com redu	9,50€		
Pork-Ribs (USA)		12,90€	
Tornedó do lombo com trilogia de cogum	nelos	19,50€	
Tornedó do lombo à Portuguesa		18,50€	
Grelado	os no carvão		
<b>Telha de Carne</b> Espetos de frango, picanha, rosb que ijo ebacon, salsicha de churrasco	2 pax <b>26,90€</b> 4 pax <b>44,00€</b>		
Rump tail steak Maminha Angus grelhada int suculenta e com todo o seu sabor.	38,00€		
Naco do lombo na pedra	16,50€		
Bitoque Grelhado		9,00€	
Grelhada mista entremeada, salsicha, frango	9,50€		
Grelhada mista c/ picanha entremeada,	10,50€		
Picanha c/Arroz, Feijão Preto e Farofa		13,90€	
Picanha ao alho c/Arroz, Feijão Preto e Faro	14,50€		
Acompanhamentos batata frita ou arroz branco			
COMPLEMENTOS Batatafrita 2,00€ Esparregado 3,50€ Salada mista 1,50€	Feijão preto 2,00€ Arroz branco 1,50€ Grelos salteados 3,00€ Ovo estrelado 1,00€ A incluído à taxa em vigor.		

Este estabelecimento tem livro de reclamações.



Choco Frito Setúbalence	9,50€
Telha de Peixe (robalo, dourada, salmão, polvo e espetada de camarão)2 pax	26,90€
Bacalhau assado especial 2 pax	26,50€
BacalhauàLagareiro	13,90€
Polvo à Lagareiro	13,90€
Espetada de tamboril com gambas	15,50€
Espetada de lulas com gambas	14,50€
Salmão	10,50€
Robalo ou Dourada dose	10,50€
Sardinha (época)	9,50€
Chocos	11,80€
Carapau	8,90€
Linguado (Kg)	42,00€
Pregado (Kg)	38,00€
Garoupa (kg)	42,00€
Robalo Dourada(kg)	34,00€

Acompanhamentos Batata nova cozida com pele Grelos Salteados

#### Na caçarola

Arroz de lingueirão 29,00€

Arroz de lingueirão



<b>Mariscada</b> Sapateira, camarão, mexilhão, ostra, ameijoa, berbigão, lingueirão, navalheira, buzio e percebes.	44,00€
Sapateira (Kg)	24,00€
Lavagante (Kg)	€
Lagosta (Kg)	€
Santola (Kg)	22,00€
Navalheira (Kg)	29,00€
Buzio (Kg)	19,00€
Canilha (Kg)	42,00€
Percebes (Kg)	54,00€
Lingueirão (natural ou bulhão pato)	10,50€
Ameijoa (natural ou bulhão pato)	14,90€
Berbigão (natural ou bulhão pato)	10,50€
Gamba cozida (Kg)	36,50€
Tigre gigante (Kg)	78,00€
Camarão da Costa	72,00€
Ostra (Kg)	18,00€
Carabineiro (kg)	€

IVA incluído à taxa em vigor.

Este estabelecimento tem livro de reclamações.



Brownie rockslide com gelado de baunilha	5,50€
Petit-gâteau red-wite	5,90€
Serradura com doce de ovos	3,50€
Taça de frutos do bosque	3,50€
Doce de leite	3,00€
Musses chocolate   Lima   Maracujá	3,00€
Pudim de ovos	4,00€
Bolo de bolacha	3,00€
Maçã assada com chá preto	3,00€
Frutas	
Salada de fruta tropical	4,50€
Salada de fruta	2,50€
Manga	3,50€
Papaia	3,50€
Abacaxi	2,50€
Fruta da época	2,20€

#### **VINHOS BRANCOS**

LISBOA		DOURO	
Bucelas	11,90€	Planalto	6,90€ 9,90€
BBQ	6,90€	Lua Nova	10,90€
Quinta do Boição	14,90€	811	
Cabeçade Toiro	11,90€	VINHOS VERDES	
Pressão Frisante (ja	rro500ml) <b>5,90€</b>	Casal G <mark>ar</mark> cia	5,90€ 8,90€
		Muralhas	9,90€
ALENTEJO		Ponte Lima B T	8,90€
Adega Mayor	12,90€	Vila nova de Cerveii	a B T 7,90€
Caiado (casa)	5,90€ 8,90€	Vila nova de Cerveira	Loureiro 8,90€
Montaria	4,90€ 7,90€		
Monte Velho	6,90€ 8,90€	ROSÉ	
Esporão Reserva	18,90€	Mateus Rosé	5,90 9,90€
Borba	6,90€		
Quinta do Carmo	19,50€	<b>ESPUMANTES</b>	
		Espumantedacasa	7,00€
SADO		Murganheira	14,00€
JMF	6,90€	Raposeira	11,00€
Periquita	10,90€	Quint <mark>a do Boiçã</mark> o	18,00€
DÃO		Moet Chandon:	
Casa de Santar	8,50€	Nectar Imperial	109,50€
Quinta de Cabriz	8,90€	Brut Imperial	65,00€

#### **VINHOS TINTOS**

LISBOA		ALENTEJO	
Quinta de Pancas	11,90€	Caiado (casa)	5,90€ 8,90€
BBQ	6,90€	Reserva do Comenda	ador 32,00€
Quinta do Boição	14,90€	Adega <mark>May</mark> or	18,50€
Cabeçade Toiro	13,90€	Quinta do Carmo	29,00€
		Montaria Reser <mark>v</mark> a	10,50€
DOURO		Montaria	4,90€ 7,90€
Lua Nova	11,90€	Esporão Reserva	34,90€
Duas Quintas	21,90€	Monte Velho	6,90€ 10,90€
Esteva 5	5,50€ 9,90€	Herdade grande	14,00€
Porca de Murça	11,90€	Folha do meio	14,00€
Du Valley	11,90€	Alandra	6,90€
100 Hectares doc	12,90€	Borba	5,90€ 8,90€
100 Hectares monocast	ta 21,90€	Cartuxa DOC	29,00€
100 Hectares reservam	26,90€	José de Sousa	19,90€
		Conde da Ervideira	44,00€
SADO		(Estágio feito nas aguas do Alque profundidade)	va a trinta metros de
JMF	6,90€		
Periquita	10,90€	DÃO	
Ermelinda DOC	8,50€	Casa de Santar	11,50€
Ermelinda Monocasta	15,50€	Quinta de Cabriz	10,90€
<b>Ermelinda Reserva</b>	15,50€		

#### **APERITIVOS**

Big Boss 7,00€ Caipirinha 4,50€ (casca de lima e bagas de zimbro)  Big Boss Pink 7,50€ Caipiroska 4,50€	)€
(morango, hibisco earoma de laranja)	€
Bloom 8,00€ Caipiblack 4,50€ (morangos)	
Nº 3 London 7,00€ Caipifruta 5,50€ (cascadelimão)	€
Opihr 9,00€	
(casca de laranja ou limão e pimenta rosa)  Jodhpur 8,50€  (rodelas de maça e bagas de zimbro)	
Sharish 9,50€ Martini rosso 3,00	0€
(casca de limão e pau de canela)  Gordon's 4 00€ Martini bianco 3,00	∩ <i>€</i>
Gordon's 4,00€ Martini bianco 3,00 (rodelade limão)	
Bombay 6,50€ Martini dry 3,00€	)€
(1/4limaebagasdezimbro)  Hendrick's 8,50€ Moscatel 2,50€	ı£
(casca de pepino e bagas de zimbro)	<i>-</i>
Bulldog London 7,50€	
(casca de lima ecoentro) PORTO	
Tanqueray 6,50€ Ferreira 3,50€ (1/4 lima) (ruby, branco, tawny)	€
D. Antónia 5,50€	€
Porto Vintage 7,50	

#### **BEBIDAS**

REFRIGERANTES   SUMOS		CERVEJAS	
Coca-cola	1,70€	Imperial 25cl	<mark>1</mark> ,50€
Coca-cola zero	1,70€	Túlipa 30 cl	<mark>1,90€</mark>
Nestea	1,70€	Caneca 40cl	2,50€
Fanta	1,70€	Franziskaner-Pressão <mark>Alemã</mark>	2,80€
Sprite	1,70€	Leffe brune – Pressão Be <mark>lga</mark>	2,80€
Ginger Ale	1,70€	Budweiser-Pressão Americana	2,50€
Águatónica	1,70€	Sagres 33cl	1,80€
Compal	1,90€	Sagres 33cl S/Álcool	1,80€
Sumo laranja natural300ML	2,50€	Sagres 33cl Preta	1,80€
Sumos polpa vários Morango, Papaia, Manga, Abacaxi,	<b>3,00€</b>		
Morango, r apaia, manga, Abacaxi	, Aceroia	ÁGUAS	
SANGRIAS		Luso (500ml)	1,50€
Espumante (1000ml)	11,90€	Luso gás	1,70€
Branca (1000ml)	9,50€	Castelo	1,70€
Tinta (1000ml)	9,50€		
Copo tinta (300ml)	2,50€	CAFETARIA	
Tropical (1000ml)	10,50€	Café   Descafeinado	0,80€
Hawaina (1000ml)	10,50€	Café duplo	1,40€
Frutos Vermelhos (1000ml)	11,90€	Carioca	0,70€
		Meia de Leite	1,50€
SIDRA		Garoto	1,00€
Bandida do pomar - Pressão	2,20€	Chás	2,50€

#### **DIGESTIVOS**

WISKIES NOVOS		AGUARDENTES	
Ballantine's	3,50€	Adega Velha	13,50€
Bushmills	4,50€	C.R.F.	4,50€
<b>Bushmills Red bush</b>	5,00€	Fim de Século	4,00€
Famous Grouse	4,50€	Fim de Século - 25 anos	7,00€
Grant's	3,50€	Couteiro Mor 1991/2	9,50€
J&B	4,00€	Chancella	5,50€
Jameson	4,50€	Curvada Velha	6,50€
Jameson caskmates	5,50€	Medronho CS	4,50€
William Lawson's	3,50€	São Domingos	3,00€
JW Red Label	4,50€		
<b>Jack Daniels</b>	6,50€	VODKA   RUM BRANDI	COGNAC
Jim beam	4,50€	Smirnoff	4,00€
Cutty Sark	4,50€	Barcardi Superior	4,00€
		Macieira	3,50€
WISKIES VELHOS		Constantino	3,50€
Macallan 10	10,90€	Remy Martin VSOP	8,00€
Cardhu12	8,50€	Remy Martin XO	44,00€
Dimple 12	9,50€		
JW Black Label 12	6,90€	LICORES	
Swing	7,50€	Drambuie	6,00€
JW Green Label 15	8,50€	Licor Beirão	4,00€
Glenrothes	10,90€	Amendoa Amarga	3,00€
Old Parr 12	9,50€	Carolans	4,50€
Logan 12	5,50€	Cointreau	4,50€
Balvenie	10,90€	Tia Maria	4,50€
James martins 20	78,00€	Brandymel	4,00€

IVA incluído à taxa em vigor.

Este estabelecimento tem livro de reclamações.