

A nossa história

O Conceito foi criado por uma Mulher (Isaura) e um Homem (Moisés), que em 2019 por serem dois jovens que procuravam uma vida melhor, sair da sua zona de conforto e sentirem-se desafiados. Decidiram deixar a Lousã (Vila do Distrito de Coimbra) e vir para o Algarve criar o seu posto de trabalho.

Isaura é filha de um criador de Animais e Magarefe e a sua infância foi passada numa Aldeia onde brincou e cuidou de animais. O facto de o Pai ter um talho permitiu-lhe aprender sobre a criação, o cuidado, a qualidade e o conhecimento sobre os melhores e como os fazer.

Moisés é filho de um Cozinheiro que sempre teve Restaurantes (Coimbra, Algarve e Lousã), os primeiros 3 anos de vida de Moisés a sua Casa foi dentro do Restaurante e toda a sua Infância foi a ver o Pai a cozinhar e a gerir um negócio (na sua Beleza e nas dificuldades).

Como todo o ser humano é feito de vivências e experiências, eles decidiram respeitar as suas raízes e pôr em prática neste projeto. Tiveram a sorte de juntarem se a eles Pessoas (Diana Silva, Cláudio Rosa, Filomena Furtado, Rafael Costa, Ruben Nunes, Tiago Prates, Pedro Carvalho e Diogo Seabra e muitos outros) igualmente jovens com ambição e vontade de fazer a diferença. Hoje a Família é grande e continua a crescer com um único objetivo: Com Amor criar boas Memórias a cada Amigo que nos visita.

Our History

The concept Metrópole was founded by a woman (Isaura), and a man (Moisés). In 2019, as they were young and were searching for a better life, they left their comfort zone to face a new challenge.

They decided to left Lousã (Village in district of Coimbra) and came to Algarve looking for more than a job, a career. Isaura is daughter of an experienced cattle breeder and butcher, and her childhood was spent on a village surrounded by animals. Through the experience of her father she was able to learn all the art of butchery, all the types of cuts, she turned into an meat expertise, like her father was.

Moisés is son of an experienced cooker and manager of a big variety of restaurants all over the country (Coimbra, Algarve and Lousã). In his first three years of life the restaurante environment was a second home to him, and on all his childhood he could absorb all the knowledge associated to managing a restaurant through his father behavior (in all his beauty and in all the difficulties).

As the human being it's made of life experiences, and our past always remind us who we are, they decided to respect them roots and tried to keep their legacy going through this restaurant. They had the fortune to add some young and ambitious people to their project through the years (Diana Silva, Cláudio Rosa, Filomena Furtado, Rafael Costa, Ruben Nunes, Tiago Prates, Pedro Carvalho, Diogo Seabra and many others) who helped to build and grow the project.

Today Metrópole, our family, it's a big and solid structure, who will keep growing, with only one thought in mind: Create Good and solid memories for each friend that visit us, always with love, because love always remains in our minds, and you always will be in Metrópole's mind. It's not only about the food, not only about the drinks, it's about you and your happiness, that we will always appreciate to fullfil.

Notre Merveilles

Nos merveilles sont soigneusement sélectionnées, 14 jours de repos minimum pour vous garantir la meilleure qualité possible aussi bien en matière de texture que de saveur. (Nous vous proposons des viandes Black Angus, Maronesa, Blonde de Galice, Barrosa et Minhota issues du Portugal, Espagne, Irlande, Ecosse, Uruguay, Argentine, Brésil, Etats Unis et Australie.)

Pour une meilleure expérience nous vous suggérons une cuisson saignant ou à point.

Surf and Turf 100 Gr. + **12,5€**
(Choisissez la coupe de la viande et ajoutez des crevettes tigrées)

Bifteck Picanha (Grain Fed) **19,9€**
Viande de boeuf brésilienne, chaque animal a en moyenne 1,5kg de ce morceau situé à côté du filet (région plus douce) a un beau persillage, sa célèbre couverture de graisse assure une saveur accentuée à la coupe.

Ribeye Steak (Grain Fed) **23,9€**
C'est la coupe la plus noble de la côte de boeuf, extrait de l'avant du contrefilet, entre la 6ème et la 10ème côte. Ce morceau a un haut degré de persillage, ce qui rend la viande goûteuse au, très juteuse et douce. Il est également connu sous le nom de ancho steak ou entrecôte.

Flat Iron Steak (Grain Fed) **24,9€**
Coupe longitudinale de l'épaule du boeuf, en tout deux morceaux sont enlevés. Avec un bon persillage, la texture ressemble au filet mignon considéré comme les viandes les plus douces, car sa saveur est incomparable.

New York Strip Steak (Grain Fed) **26,9€**
C'est une coupe centrale de l'échine. Morceau essentiellement composé par le filet, très savoureux, doux et qui a une graisse uniforme à l'extérieur du steak.

T-Bone (Grain Fed) **29,9€**
C'est un os en forme de « T » avec de la viande de chaque côté. Le côté le plus grand est le filet et le plus petit côté le Filet Mignon. Elle réunit toutes les qualités souhaitées dans une viande : douce, savoureuse et juteuse. Un morceau de deux saveurs et textures différentes.

Toutes les coupes de viande sont servies avec pommes frites
Si vous souhaitez ajouter une sauce à votre expérience, cela vous coûtera - 3,5€
(Poivre, Champignons, Chimichurri ou Barbecue)

Partager

Surf and Turf 100 Gr. + **12,5€**
(Choisissez la coupe de la viande et ajoutez des crevettes tigrées)

Voyage Autor du Monde 2 Pax **64€**
3 Pax **88€**

Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Secrets de Porc Noir, poulet croquant et pain gratiné à l'ail

Chuletón Dry Aged (Grain Fed) 2 Pax **68€**
Viande basque, classique et noble, avec de la graisse qui lui donne une saveur intense. Elle a de l'os et une texture douce et juteuse.

Cowboy Black Angus (Grain Fed) 2 Pax **73€**
Dry Aged, Le frère de Tomahawk
Perrillage, Douceur et Jutosité. Le tour en un seul endroid.

Découvrir un nouveau monde 2 Pax **73€**
Flat Iron (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed), crevette tigre flambée et pain de Madère beurré à l'ail.

Roulette Russe 2/3 Pax **78€**
3 Coupes de Viande au Hasard (Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed) e T-Bone (Grain Fed))

Les Flintstones 3/4 Pax **133€**
Tomahawk Black Angus Dry Aged (Grain Fed), Chuletón Dry Aged (Grain Fed) et pain de Madère beurré à l'ail

Royal Flush 5/6 Pax **169€**
Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed), Tomahawk Black Angus Dry Aged (Grain Fed) ou Chuletón Dry Aged (Grain Fed) et Poker de Sauces Poivre, Champignons, Chimichurri ou Barbecue

CARTE ROUTIÈRE

MENU

BIENVENU (Couvert)

Couvert (Par Personne) 3€
Beurre épicié, Tempenate et suggestion du jour

Pain 2,5€

CHECK-IN APERITIF

Creamy 3,9€
Crème de végétale

Madeira Island 4,9€
Pain de patate douce et blé tupique de Madeira beurré à l'ail

Mirandela 7€
Beignets de saucisse à la moutarde et compote de pommes

Campestre 8,9€
Fromage frais au miel et aux noix

Forêt enchantée 9,9€
Champignons Sauvage enrichis de bacon et crotons

Bella Itália 12,9€
Fromage Provolone fondue aux Tomates Cerises et Pesto

Je Promets de ne pas oublier 13,5€
Variété de Fromage

Jambon de Porc Noir Premium 15€

Blanche Neige et les sept nains 15,9€
Dame Burrata et ses sept: tartines tempérées, salade sauvage, balsamique de fruits rouges, pesto, noix de cajou caramélisées, sel de l'Himalaya et tomates cerises

Wagyu 16,9€
Carpaccio de viande Wagyu (boeuf), salade sauvage, pistache, parmesan et pesto

À la Guilho 17,9€
Crevettes flambées au whisky et petit pain de Madère beurré à l'ail

L'histoire commence il y a 2,7 millions d'année quand nous avons commencé à manger de la

VIANDE

Metrópole Steak 14,9€
Notre sélection de steak avec Frites
Si vous souhaitez ajouter une sauce à votre expérience, cela vous coûtera : + 3,5€
Poivre, Champignons, Chimichurri ou Barbecue

One World Trade Center 15,9€
Hamburguer Black Angus, pain, tomate, salade, fromage, oignon frit bacon et frites

Francesinha Saloia 17,5€
Pain de campagne, porc noir, saucisse, bacon, fromage, sauce typique, oeuf et frites

Péninsule Ibérique 18,5€
Secrets de porc noir

Sex Symbol 18,9€
Notre sélection de steak, enrichi d'un beau jambon fumé et d'un œuf au plat avec une sauce portugaise accompagné de frites en rondelles

SUBMERGÉ

Bras dessus bras dessous avec notre histoire 17,9€
Açorda de crevettes

Chemin maritime vers L'Inde 18,9€
Gambas au curry et ananas, servi avec du riz basmati

Charroco 19,9€
By Pedro Carvalho
Pavé de saumon mariné au miel et thym accompagné d'un risotto noir et d'une mousse de miel et thym

Mémoires de mes grands-parents 22,5€
By Isaura Simões
Pavé de morue fraîche cuit à basse température, accompagné d'une purée de pois chiches et pommes de terre, chou bok-choi, oeuf poché et et aioli à la coriande

Cantares do Alentejo 24,9€
By Rafael Costa
Poulpe avec mille-feuilles de pommes de terre et patates douces accompagné d'asperges et aioli de coriande

NI POISSON... NI VIANDE

Plaine Padana 18,9€
Risoto Champignons sauvage et fromage Grana Padano

Formula 1 18,9€
Risotto Veggie, Champignons Protéines sauvage et végétales

DISNEYLAND
Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Chicken Little 8,9€
nuggets de poulet servi avec frites

Le Monde Nemo 8,9€
Batonnets de poisson servi avec frites

SAUCE

Sauce Chimichurri 3,5€

Sauce au Poivre 3,5€

Sauce aux Champignons 3,5€

Sauce Barbecue 3,5€

PARTENAIRES DANS LE CRIME

Frites 3€

Riz Basmati 3,9€

Changement 1,5€

**Pure de Pois Chiches et
Pommes de terre** 4,5€

Changement 1,5€

Légumes Sautés 4,5€

Changement 2,3€

Salade 4,5€

Changement 2,3€

*Mélange de salades verte avec tomate cerise, radis,
oignons rouges et vinaigrette aux fruits de la passion*

Frites de Patate Douce 4,9€

Changement 2,5€

SUPPLÉMENTS

Beurre épice 1,5€

Hoeuf 1,5€

Tapenade 3,5€

Suggestion du jour 4€



METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

COUVERT «No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable» Decree-Law No. 10/2015, of 16 January.

ALLERGIES AND INTOLERANCE If you are allergic to any food, please inquire with our team. Regulation No. 1169/2011