

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.

As Nossas Maravilhas

As nossas Maravilhas são selecionadas para garantir a melhor textura, sabor, 14 dias no mínimo de descanso e alimentados da maneira que melhor garante qualidade. Temos carnes de Portugal, Espanha, Irlanda, Escócia, Uruguay, Argentina, Brasil, U.S.A, Austrália, Dinamarca e Finlândia. Espécies Black Angus, Maronesa, Rubia Galega, Barrosa e Minhota. Para ter a melhor experiência sugerimos nas carnes de Bovino o ponto mal/médio.

Surf and Turf 100 Gr. + **12,5€**
(escolha o seu corte e adicione Camarão Tigre)

Picanha (Grain Fed) **19,9€**

Corte de origem brasileira, em média cada animal tem 1,5Kg desta peça. Fica ao lado do contra filé (região mais macia), tem um alto nível de marmoreio, a sua famosa capa de gordura garante sabor acentuado ao corte.

Ribeye Steak (Grain Fed) **23,9€**

É o corte mais nobre da costela. É extraído da parte dianteira do contra filé, entre a 6ª e a 10ª costela. Possui em alto grau de marmoreio, que faz com que a carne tenha um sabor autêntico, muito suculento e macio. Também é conhecido como o Bife do Ancho ou Entrecôte.

Flat Iron Steak (Grain Fed) **24,9€**

Corte longitudinal do ombro do boi, ao todo são retiradas duas peças. Com um bom marmoreio, a textura lembra o Filé Mignon o que faz com que seja considerada das carnes mais macias, já o seu sabor é incomparável.

New York Strip Steak (Grain Fed) **26,9€**

É um corte central do lombo do animal. Corte basicamente composto pelo contra filé, muito saboroso, macio e tem gordura uniforme na parte externa do Steak.

T-Bone (Grain Fed) **29,9€**

É um osso em formato de "T", com carne dos dois lados. O lado maior o contra filé e o lado menor o Filé Mignon. Reúne todas as qualidades desejadas em uma carne: macia, saborosa e suculenta. Uma peça de dois sabores e texturas diferentes.

Todos os cortes Acompanham com Batata Frita. Se quiser acrescentar um molho à sua experiência terá um custo de 3,5€ (Pimenta, Cogumelos, Chimichurri ou Barbecue).

Para Partilhar

Surf and Turf 100 Gr. + **12,5€**
(escolha o seu corte e adicione Camarão Tigre)

Viagem pelo mundo 2 Pax **64€**
3 Pax **88€**

Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Secretos de Porco Preto, Frango crocante e Pão de Alho com Queijo Gratinado.

Chuletón Maturado (Grain Fed) 2 Pax **68€**

Corte basco, clássico e nobre, com gordura que lhe confere sabor intenso. Tem osso, e uma textura macia e suculenta.

Cowboy Black Angus (Grain Fed) 2 Pax **73€**
Maturado, o Irmão do Tomahawk

Marmoreio, Maciez e Suculência. Tudo isto em um só lugar.

Descobrir um Novo Mundo 2 Pax **73€**

Flat Iron (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed), Camarão Tigre Flamejado e Bolo do Caco com Manteiga de Alho.

Roleta Russa 2/3 Pax **78€**

3 Corte Especiais à sorte (Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed) e T-Bone (Grain Fed)

The Flintstones 3/4 Pax **133€**

Tomahawk Black Angus Maturado (Grain Fed), Chuletón Maturado (Grain Fed) e bolo do Caco com manteiga de Alho

Royal Flush 5/6 Pax **169€**

Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip Steak (Grain Fed), Tomahawk Black Angus Maturado (Grain Fed) ou Chuletón Maturado (Grain Fed) e Poker de molhos (chimichurri, pimenta, cogumelos e barbecue).

ROTEIRO

MENU

SEJA BEM-VINDO

Couvert (p/ pessoa) 3€
Manteiga, Petisco do Dia e Tapenade

Pão 2,5€

CHECK-IN ENTRADAS

Cremoso 3,9€
Creme de Legumes

Ilha da Madeira 4,9€
Bolo do caco com manteiga temperada com alho

Mirandela 7€
Sonhos de alheira com mostarda e puré de maçã

Campestre 8,9€
Queijo fresco com mel e nozes

Bosque Encantado 9,9€
Cogumelos selvagens enriquecido com
baçon e Croutons

Bela Itália 12,9€
Queijo Prøvólone fundido com
tomate Cherry e Pesto

Prometo não me esquecer 13,5€
Variedades de Queijos

Presunto de Porco Preto Premium 15€

Branca de neve e os sete Anões 15,9€
Sra. Burrata e os seus sete: tostas temperadas,
salada selvagem, balsâmico de frutos vermelhos,
pesto, cajú caramelizados, sal dos himalaia e
tomate cherry

Wagyu 16,9€
Carpaccio de carne wagyu, salada selvagem,
pistacho, queijo parmesão e pesto

À la Guilho 17,9€
Camarão flamejado com whiskey com
bolo do caco e manteiga temperada com alho

**A História começa à
2,7 milhões de anos quando
começamos a comer...**

CARNE

Metrópole Steak 14,9€
a nossa Seleção de Bife com Batata Frita.
Pode acrescentar um molho à sua experiência: + 3,5€
Pimenta, Cogumelos, Chimichurri ou Barbecue

One World Trade Center 15,9€
Hamburguer Black Angus, Pão, Tomate,
Alface, Queijo, Cebola frita e Bacon com
Batata Frita

Francesinha Saloia 17,5€
Pão Alentejano, Secretos de Porco Preto,
Linguiça, Bacon, Queijo, Molho Típico,
Ovo Frito e Batata Frita

Península Ibérica 18,5€
Secretos de Porco Preto com Batata Frita

Sex Symbol 18,9€
A nossa Seleção de Bife, enriquecido com
um belo Presunto, Ovo frito à missionário,
com aveludado de Molho à Portuguesa e
acompanha com Batata Frita às rodelas

SUBMERSO

**De braço dado com
a nossa história** 17,9€
Açorda de Camarão

**Caminho marítimo
para a Índia** 18,9€
Caril de Gambas no Abacaxi com
Arroz Basmati

Charroco 19,9€
By Pedro Carvalho
Tranche de Salmão em Marinada de Mel e
Tomilho, Risotto Negro e uma Espuma da sua Marinada

Memórias dos meus Avós 22,5€
By Isaura Simões
Bacalhau Fresco a Baixa Temperatura, um Cremoso
húmus com Batata, Couve Bok-Choi Salteada, Ovo
Poché e Aioli de Coentros

Cantares do Alentejo 24,9€
By Rafael Costa
Polvo com Mil Folhas de Duo de Batata,
Espargos e Aioli de Coentros

NÃO É CARNE, NEM É PEIXE...

Planície de Padana 18,9€
Risotto de Cogumelos Selvagens e
Queijo Grana Padano

Formula 1 18,9€
Risotto de Cogumelos Selvagens e
"Proteína" Veggie

DISNEYLAND

Para as crianças até aos 12 anos

Chicken Little 8,9€
Nuggets de Frango com Batata Frita

Procurar o Nemo 8,9€
Doturadinhos de Peixe com Batata Frita

MOLHOS

Molho Chimichurri 3,5€

Molho Pimenta 3,5€

Molho Cogumelos 3,5€

Molho Barbecue 3,5€

PARCEIROS DO CRIME

Batata Frita 3€

Arroz Basmati 3,9€

Alteração 1,5€

Puré de batata e grão 4,5€

Alteração 1,5€

Legumes Salteados 4,5€

Alteração 2,3€

Salada 4,5€

Alteração 2,3€

Mescla de Saladas, Tomate Cherry, Rabanete,
Cebola Roxa e Vinagrete de Maracujá

Batata Doce Frita 4,9€

Alteração 2,5€

EXTRAS

Manteiga Temperada 1,5€

Ovo Estrelado 1,5€

Tapenade 3,5€

Petisco do Dia 4€



METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

COUVERT «nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado» dec-Lei nº 10/2015, de 16 Janeiro.

ALERGIAS E INTOLERÂNCIA Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Regulamento nº 1169/2011