

# 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.



# Las Nuestras Maravillas

Las nuestras maravillas son seleccionadas para garantizar una mejor textura y un mejor sabor. 14 días de descanso y alimentadas de la mejor manera posible, que le garante calidad. Tenemos carnes de Portugal, España, Irlanda, Escocia, Uruguay, Argentina, Brasil, E.U.A y Australia. Black Angus, Maronesa, Rubia Galega, Barrosa y Minhota. Para tener una mejor experiencia sugerimos en las carnes de buey el ponto mal/medio hecho.

**Mar y Tierra 100 Gr..... + 12,5€**  
(Elige un corte de carne y agrega Langostinos Tigres)

**Picanha (Grain Fed) ..... 19,9€**  
Corte de origen brasileña. En media, cada animal tiene 1.5kg de esta pieza. Queda al lado de solomillo (región más tierna), con un alto nivel de marmoleado. Su famosa capa de gordura garante un sabor fuerte y acentuado a lo corte.

**Ribeye Steak (Grain Fed) ..... 23,9€**  
Es lo corte más noble de la costilla. Extraído de la parte delantera del solomillo, entre a 6ª e a 10ª costilla. Posee un alto grado de marmoleado, que hace que la carne tenga un sabor autentico, muy succulenta y tierna. También es conocido como Bife de Ancho o Entrecote.

**Flat Iron Steak (Grain Fed) ..... 24,9€**  
Corte longitudinal del hombro del buey, en total son retiradas dos piezas. Con un buen marmoleado, la textura recuerda al file mignon, que hace con que su carne sea considerada una de las más blandas y su sabor incomparable.

**New York Strip Steak (Grain Fed) ..... 26,9€**  
Es un corte central del lomo del animal. Corte compuesto por el solomillo, muy rico, tierno y tiene gordura uniforme en la parte externa del filete.

**T-Bone (Grain Fed) ..... 29,9€**  
Es un hueso en forma de "T" con carne en ambos lados. El lado mayor, solomillo. El lado menor file mignon. Reúne todas las calidades deseadas en una carne: tierna, saborosa y succulenta. Una pieza de dos sabores y texturas diferentes

Todos los Cortes de Carne viene con Patata Frita. Se quiera adicionar una salsa a su experiencia tendrá un valor de 3,5€ (Pimienta, Champiñones, Chimichurri o Barbecoa).

## Para Compartir

**Mar y Tierra 100 Gr..... + 12,5€**  
(Elige un corte de carne y agrega Langostinos Tigres)

**Viaje por el Mundo 2 Pax ..... 64€**  
3 Pax ..... 88€

Rib Eye, Picanha, Secretos de Cerdo Negro, Pollo Crujiente. Pan de Ajo Con Queso Gratinado.

**Chuletón Madurado (Grain Fed) 2 Pax ..... 68€**  
Corte basco, clásico y noble, con gordura que confiere un sabor intenso. Tiene un hueso, y una textura tierna y succulenta.

**Cowboy Black Angus (Grain Fed) 2 Pax ..... 73€**  
**Madurado, el Hermano de Tomahawk**  
Marmoleado, Suavidad y Jugosidad. Todo em um solo lugar.

**Descubrir el Nuevo Mundo 2 Pax ..... 73€**  
Flat Iron, New York Strip Steak, Langostinos tigres flameados, Bolo do Caco con mantequilla de ajo.

**Ruleta Rusa 2/3 Pax ..... 78€**  
Tres Cortes de Carne Especiales de la Suerte) ( Rib Eye (Grain Fed), Picanha (Grain Fed), Flat Iron (Grain Fed), New York Strip (Grain Fed) e T-Bone (Grain Fed)

**The Flinstones 3/4 Pax ..... 133€**  
Tomahawk Black angus, Chuleton y Bolo do Caco con mantequilla de ajo

**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 Madurado (Grain Fed) o Chuletón Madurado (Grain Fed) y Poker de salsas (chimichurri, pimienta, champiñones y barbecoa).



# MAPA VIAL

## MENU

La Historia empieza a 2,7 millones de años cuando empezamos a comer carne

### SEA BIENVENIDO

**Couvert** (por Persona) ..... 3€  
Mantequilla Especiada, Tapenade y tapa del día

**Pan** ..... 2,5€

### CHECK-IN ENTRADAS

**Cremoso** ..... 3,9€  
Crema de Legumbres

**Isla da Madeira** ..... 4,9€  
"Bolo do Caco" con Mantequilla de Ajo. ("Bolo do Caco" - Pan Tradicional da Madeira de Patata Dulce y Maíz)

**Mirandela** ..... 7€  
Salado de Alheira con Mostaza y Pure de Manzana.  
(Embutido Portugués Con carne y Pan)

**Campestre** ..... 8,9€  
Queso fresco con miel y nueces

**Bosque Encantado** ..... 9,9€  
Champiñones Salvajes con Bacón y Crotones

**Bella Itália** ..... 12,9€  
Queso Provolone Fundido, con Tomate Cherry y Pesto

**Prometo no me Olvidar** ..... 13,5€  
Variedad de Quesos

**Jamón de Cerdo Negro Premium** ..... 15€

**Blanca de Nieve y los Siete Enanitos** . 15,9€  
Sra. Burrata y sus Siete: Tostadas Sazonadas, Ensalada Salvaje, Balsámico de Frutos Rojos, Pesto, Anacardos Caramelizados, Sal de los Himalaias y Tomate Cherry

**Wagyu** ..... 16,9€  
Carpaccio de Carne Wagyu, Ensalada Salvaje, Pistacho, Queso Parmesano y Pesto

**À la Guilho** ..... 17,9€  
Gambas Flameadas con Whisky, "Bolo do Caco" con Mantequilla de Ajo

### CARNE

**Metrópole Steak** ..... 14,9€  
Nuestra Selección de Carne y acompaña con Patata Frita  
Se quiera adicionar una salsa a su experiencia tendrá un valor de : ..... + 3,5€  
Pimienta, Champiñones , Chimichurri o Barbecoa

**One World Trade Center** ..... 15,9€  
Hamburguesa Black Angus, Pan, Tomate, Lechuga, Queso, Cebolla Frita Caramelizada y Bacón y acompaña con Patata Frita

**Francesinha Saloia** ..... 17,5€  
Pan Saloio, Secretos de Cerdo Negro, Linguiça, Bacón, Queso, Salsa Típica, Huevo Frito y Patata Frita

**Península Ibérica** ..... 18,5€  
Secretos de Cerdo Negro y acompaña con Patata Frita

**Sex Symbol** ..... 18,9€  
Nuestra Selección de Filete, enriquecido con nuestro rico Jamón Salado, Huevo Frito à la Missionario, con una Rica Salsa à la Portuguesa y acompaña con Patata Frita en Rodajas

### SUMERGIDO

**De brazos con nuestra historia**..... 17,9€  
Açorda de Gambas (trociitos de pan frito con aceite de oliva y ajo)

**Ruta Marítima hasta la India** ..... 18,9€  
Curry de Gambas en la Piña con Arroz Basmati

**Charroco** ..... 19,9€  
By Pedro Carvalho  
Filete de Salmón en Marinada de Miel y Tomillo, Risotto Negro y una Espuma de su Marinada

**Recuerdos de Mi Abuelos** ..... 22,5€  
By Isaura Simões  
Bacalao Fresco Cocido a baja Temperatura, una cremoso Húmus con patata, Col Bok-Choy Salteada, Huevo Escalfado y Aioli de Cilantro

**Cantares do Alentejo** ..... 24,9€  
By Rafael Costa  
Pulpo com Mil Hojas de Duo de Patatas, Espárragos y Aioli de Cilandro



## NI CARNE, NI PESCADO...

**Llanura de Padana** ..... 18,9€  
Risotto con Champiñones Salvajes y Queso Grana Padano

**Formula 1** ..... 18,9€  
Risotto Veggie, Champiñones Salvajes y Proteína Veggie

## SOCIOS DEL CRIMEN

**Patata Frita** ..... 3€

**Arroz Basmati** ..... 3,9€

**Cambiar** ..... 1,5€

**Puré de Patatas y Garbanzos** ..... 4,5€

**Cambiar** ..... 1,5€

**Legumbres Salteados** ..... 4,5€

**Cambiar** ..... 2,3€

**Ensalada** ..... 4,5€

**Cambiar** ..... 2,3€

Mescla de Lechugas, Tomate Cherry, Rábano, Cebolla Morada y Vinagreta de Maracuyá)

**Patata Dulce Frita** ..... 4,9€

**Cambiar** ..... 2,5€

# DISNEYLAND

Para Niños hasta 12 años

**Chicken Little** ..... 8,9€  
Nuggets de Pollo con Patata Frita

**Buscando a Nemo** ..... 8,9€  
Bastones de Pescado con Patata Frita

## MOLHOS

**Salsa Chimichurri** ..... 3,5€

**Salsa Pimienta** ..... 3,5€

**Salsa Champiñones** ..... 3,5€

**Salsa Barbacoa** ..... 3,5€

## EXTRAS

**Mantequilla Especiada** ..... 1,5€

**Huevo frito** ..... 1,5€

**Tapenade** ..... 3,5€

**Tapa del día** ..... 4€



# METRÓPOLE

RESTAURANTE & BAR LOUNGE

**COUVERT** «Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluida la tasa de cobertura, podrá cobrarse si no es solicitado por el cliente o si es inservible» Decreto-ley 10/2015, de 16 de enero.

**ALERGIAS E INTOLERANCIA** Si es alérgico a algún alimento, consulte con nuestro equipo. Reglamento N° 1169/2011