THE ESSENCE OF REINVENTED PORTUGUESE GASTRONOMY

Piri·Piri
Portuguese Restaurant & Bar





discover our MENU



Here, the flavors of Portugal are brought to life in a new way. Each dish represents a contemporary interpretation of our culinary heritage, where tradition and innovation merge to create something truly distinctive.

Drawing on the richness of the land and the abundance of the sea, we celebrate Portugal's finest ingredients with authenticity and creativity, crafted with care by Chef Pedro Matos.

Bom apetite!

COCKTAILS & SANGRIAS

Refrescantes e irresistíveis / Refreshing and irresistible

ORIGINAIS

PIRI SOUR 12,9€
Ginjinha, lemon, egg white

PORTUGUESE MULE 11,9€
Licor Beirão, Fever-Tree Ginger Beer, lime, ginger

SEXO NO TEJO 11,9€
Absolut Vodka, cranberry juice, Peach Schnapps, Passoã

MARACUJÃO 11,9€
Licor Beirão, passion fruit, lemon juice

PIRISTAR MARTINI 12,9€
Absolut Vanilla Vodka, prosecco, passion fruit, pineapple, vanilla syrup

PORTO TONIC 11,9€
Porto wine, passion fruit, mint, lime, Fever-Tree Indian

GREEN SEA 11,9€
Absolut Vodka, Pisang Ambon, lime juice, passion fruit purée

SPRITZ

LILLET ROSÉ SPRITZ 11,9€
Lillet Rosé, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb, lime, mint leaves

APEROL SPRITZ 11,9€
Aperol, Crémant, soda

HUGO 11,9€
St-Germain, Crémant, soda, mint leaves, lime

LIMONCELLO 11,9€
Limoncello, Crémant, soda, lemon

MOCKTAILS

LIMONADA 9€
Lime aurora, mint, sugar, sparkling water
*Strawberry, passion fruit, red fruits +1,5€

FRUIT PUNCH 9€
Passion fruit, orange, and pineapple juice

CITRUS GIN 12,9€
Non-alcoholic gin, juniper, lime

VINHO DO PORTO

PORTO NIEPOORT 10Y 12€

VINHO DA MADEIRA

COSSART GORDON 5Y 9€

OS CLÁSSICOS

PIÑA COLADA 12,5€
Havana 3 Años Rum, Batida de Coco, pinneapple juice, coconut cream
♦ Also available alcohol-free

MOJITO 11,9€
Havana 3 Años, lime juice, cane sugar, sparkling water
*Strawberry, Passion fruit +1,5€
♦ Also available alcohol-free

CAIPIRINHA 10,9€
Cachaça Velho Barreiro, lime, cane sugar
*Strawberry, Passion fruit +1,5€
♦ Also available alcohol-free

NEGRONI 11,9€
Campari, Martini Rosso, Malfy Limone Gin

GINS PORTUGUESES

AZOR 12,9€
Lime, mint leaves, Fever-Tree Elderflower

ADAMUS 15,9€
Grape, apple, Fever-Tree Mediterranean

BLACK PIG 13,9€
Lime, juniper, rosemary, Fever-Tree Indian

GIN SUL 12,9€
Sharish per Fever-Tree Mediterranean

GINS DO MUNDO

O MACAQUINHO 13,9€
Monkey 47 gin, lime, orange, juniper, Fever-Tree Mediterranean

GIN ARBOR 12,9€
Orange, Fever-Tree Indian

GIN MARE 12,9€
Thyme, orange, juniper, Fever-Tree Mediterranean

NORDÉS 12,9€
Laurel, grapes, Fever-Tree Elderflower

MALFY ROSA 13,9€
Red fruits, mint leaves, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb

HENDRICK'S 14,9€
Cucumber, Fever-Tree Mediterranean

sangrias

SANGRIA BRANCA
White wine, Moscatel, gin, Licor Beirão, mint, cinnamon stick
Glass 8,9€ / 1L 27,9€

ROYAL SANGRIA
Crémant, Havana Club 7 Años, Passoa, Peach Schnapps, Fever-Tree Ginger Ale
1L 32,5€
+1,5€ for Passion fruit, Red fruits

SANGRIA TINTA
Red wine, Porto wine, gin, Licor Beirão, mint, cinnamon stick
Glass 8,9€ / 1L 27,9€

UPGRADE YOUR ROYAL SANGRIA WITH MUUM CHAMPAGNE +22€

ENTRADAS

Tapas / Starters

PICA-PAU "PIRI PIRI" 16€
Filet de bœuf, olives et chorizo
Beef filet, olives, and chorizo
1a, 7, 9, 12

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 23,9€
Palourdes façon "Bulhão Pato"
Clams "Bulhão Pato" style
1a, 2, 12

ABÓBORA ASSADA COM QUEIJO FRESCO 14,9€
Com avelãs e mel
Courge rôtie au fromage frais aux noisettes et au miel
Roasted pumpkin with fresh cheese with hazelnuts and honey
7, 8b

PRATINHO DE MOELAS 11,4€
Gésier de poulet / Chicken gizzard
1a, 7, 9, 12

TENTÁCULO DE POLVO GRELHADO 16,8€
Com batata e aioli
Tentacule de poulpe grillé avec pommes de terre et aïoli
Grilled octopus tentacle with potatoes and aioli
3, 14

MISTO DE AZEITONAS 8,5€
Olives mixtes / Selection of olives

MISTO DE TAPAS DO CHEF 13,5€
(per person – min. 2 people)
Assortiment de tapas du Chef
Chef's mixed tapas
1a, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

GAMBAS À GUILHO 16,9€
Gambas à l'ail / Prawns with garlic
2, 4, 7, 9, 12

CARPACCIO DE BACALHAU 19,6€
Com vinagrete de grão-de-bico
Carpaccio de morue avec vinaigrette de pois chiches
Cod carpaccio with chickpea vinaigrette
1a, 4, 12

SALADA DE CENOURA À ALGARVIA 9,4€
Salade froide de carottes, huile d'olive et ail
Cold carrot salad with olive oil and garlic

MINI LULAS FRITAS 13,9€
Com maionese de tinta de choco
Mini calamars frits avec mayonnaise à l'encre de seiche
Mini fried squid and ink mayo
3, 10, 14

SALADINHA DE LULAS GRELHADAS À ALGARVIA 16,8€
Calamars grillés avec ail et coriandre
Grilled squid with garlic and cilantro
4, 7, 9, 12, 14

salgados

Croquetes de bacalhau 9,8€
Morue / Codfish
1a, 3, 4, 7, 10, 12

Croquetes de cogumelos 9,8€
Champignons / Mushrooms
1a, 3, 6, 9, 10, 12

Croquetes de alheira com queijo da Serra e maçã 9,8€
Croquettes d'*alheira* avec Serra da Estrela fromage et pomme
Alheira croquettes with Serra da Estrela cheese and apple
1a, 3, 7, 12

Croquetes de chouriço de porco preto 9,8€
Chorizo de Porc Ibérique
Black Pork Chorizo
1a, 3, 6, 9, 10, 12

Rissóis de carne 9,5€
Rissoles portugaises à la viande
Traditional Portuguese meat croquettes
1a, 3, 7, 9, 10, 12

Pataniscas de bacalhau 8,9€
Beignets de morue
Cod fritters
1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10

TÁBUA DE SALGADOS (8 PCS) 26,8€
Assortiment de beignets mixtes / Mixed board of savory bites
1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14

SELEÇÃO DE ENCHIDOS E QUEIJOS TRADICIONAIS

Selection of Traditional Cured Meats and Cheese

Servido com pão torrado / Served with toasted bread

PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA 32€
Jambon fumé Pata Negra 100% Bolota
Pata Negra smoked ham 100% Bolota
1a

PRESUNTO SERRANO 14,5€
Jambon fumé Serrano
Smoked Serrano ham
1a

QUEIJO SERRA DA ESTRELA 12,8€
Fromage Serra da Estrela (lait de brebis)
Serra da Estrela cheese (sheep's milk)
1a, 7, 8c

QUEIJO FRESCO QUINTA DA PORTELA COM MARMELADA 8,8€
Fromage frais Quinta da Portela (lait de vache) avec pâte de coing
Fresh cheese from Quinta da Portela (cow's milk) with quince paste
1a, 7

QUEIJO DE NISA DOP 10,8€
Fromage de Nisa AOP (lait de brebis)
Nisa DOP cheese (sheep's milk)
1a, 7

MISTO DE ENCHIDOS DE PORCO IBÉRICO COM QUEIJO DE NISA 26,5€
Assortiment de charcuterie de porc ibérique avec fromage de Nisa
Mix of Iberian chorizos with Nisa cheese
1a, 7

SOPAS

Soupes / Soups

SOPA DE PEIXE 15,5€
Soupe de poisson garnie de poisson et de crevettes
Fish soup garnished with fish and shrimps
1a, 2, 4, 9, 12

Tábua XXL "Piri Piri"

Mixed board of starters selection, perfect for 5 to 8 people

QUEIJO DE NISA • QUEIJO SERRA DA ESTRELA • PRESUNTO SERRANO
CHOURIÇÃO DE PORCO PRETO • 3 CROQUETES DE CHOURIÇO • 3 RISSÓIS
DE CARNE • 3 PATANISCAS • SALADA DE CENOURA À ALGARVIA
SALADA DE GRÃO E BACALHAU

1a, 2, 3, 4, 7, 8c, 9, 12, 14

61,9€

saladas

SALADES I SALADS

Crocantes e coloridas
Crisp and colorful

SALADA DO MAR 24,9€
Salada mista, lula, camarão, polvo, atum e citrinos com molho vinagrete e balsâmico
Salade mixte avec calamar, crevettes, poulpe, thon et agrumes, vinaigrette et sauce balsamique
Mixed salad with squid, shrimp, octopus, tuna and citrus, with vinaigrette and balsamic dressing
2, 4, 7, 12, 14

SALADA DE FRANGO GRELHADO 23,5€
Salada mista, frango, abacate, milho, tomate cherry, croutons e molho "Piri Piri"
Salade mixte avec poulet grillé, avocat, maïs, tomates cerises, croûtons et sauce "Piri Piri"
Mixed salad with grilled chicken, avocado, corn, cherry tomatoes, croutons and "Piri Piri" dressing
1a, 3, 4, 7, 10

PRATOS FRIOS E VEGETARIANOS

PLATS FROIDS ET VÉGÉTARIENS I COLD AND VEGETARIAN DISHES

Onde a simplicidade encontra o sabor / Where simplicity meets flavor

CARPACCIO DE POLVO 27,5€
com azeitonas alentejanas e salada de pimentos, servido com batata frita e salada mista
Carpaccio de poulpe aux olives de l'Alentejo et salade de poivrons, servi avec frites et salade mixte
Octopus carpaccio, with Alentejo olives and pepper salad, served with fries and salad
7, 10, 12, 14

CARPACCIO DE LOMBO ARGENTINO 26,5€
Com nozes e creme de queijo, batata frita e salada mista
Carpaccio de bœuf Argentin aux noix, crème de fromage, frites et salade mixte
Argentinian beef carpaccio with walnuts, cheese cream, french fries and mixed salad
7, 8c, 10, 12

RISOTTO DE ABÓBORA E ESPARGOS 18,9€
Risotto à la courge et aux asperges
Pumpkin and asparagus risotto
7, 9, 12

CARPACCIO DE BETERRABA 18,6€
Com puré de abóbora, creme de queijo e sementes crocantes
Carpaccio de betterave avec purée de potiron, crème de fromage et graines croustillantes
Beetroot carpaccio with pumpkin purée, cream cheese and crunchy seeds
7

TÁRTARO DE ATUM VERMELHO 28€
Com manga, abacate e toque asiático, servido com batata frita e salada mista
Tartare de thon rouge avec mangue, avocat, touche asiatique, servi avec frites et salade
Red tuna tartare with mango, avocado and Asian twist, served with fries and mixed salad
4, 6, 10

NO PÃO *Dans le pain / With bread*

Servido com batata frita — Servi avec frites — Served with fries

HAMBURGER À "PIRI PIRI" 23,5€
Queijo, alface, tomate, cebola e guanciale
Hamburger avec fromage, salade, tomate, oignon et guanciale
Burger with cheese, salad, tomato, onion and guanciale
1a, 3, 7, 9, 10, 12

PREGO À "PIRI PIRI" 24,5€
Bifinhos do lombo com presunto e Queijo da Serra gratinado
Filet de bœuf avec jambon et fromage de la Serra gratiné
Beef filet with ham and gratinated Serra cheese
1a, 7, 10

BIFANA DE PORCO PRETO ALENTEJANO 24,5€
Com presunto e ovo estrelado
Sandwich au porc noir ibérique avec jambon et œuf frit
Iberian black pork sandwich with ham and fried egg
1a, 3, 7, 9, 12

SABORES DO MAR

SAVEURS DE LA MER I SEA FLAVORS

Uma viagem pelos sabores da nossa costa / A journey through our coastal flavors

FILETE DE ROBALO GRELHADO 31,5€
Servido com legumes grelhados e puré de batata
Filet de bar grillé servi avec légumes sautés et purée de pommes de terre
Grilled sea bass fillet served with grilled vegetables and mashed potatoes
1a, 4, 7, 12

BACALHAU À BRÁS À "PIRI PIRI" 32,5€
Lamelles de morue confite, pommes de terre paille, oignons confits et œuf
Confit cod flakes, straw potatoes, caramelised onions and egg
3, 4, 7, 12

LULAS GRELHADAS 32,5€
Servido com arroz e legumes grelhados
Calamars grillés avec riz et légumes grillés
Grilled squid served with rice and grilled vegetables
2, 7, 12, 14

BACALHAU COM BROA E CHOURIÇO ALENTEJANO 34,9€
Servido com batata a murro e esparregado
Morue en croûte de pain de maïs et chorizo avec pommes de terre et épinards à la crème
Codfish with cornbread crust and smoked pork sausage, potatoes and creamed spinach
1a, 4, 7, 9, 12

POLVO À LAGAREIRO 34,6€
Servido com batata a murro, esparregado e ovo de codorniz
Poulpe avec pommes de terre, épinards à la crème et oeuf de caille
Octopus with potatoes, creamed spinach and quail egg
1a, 3, 7, 12, 14

ARROZ DE BACALHAU E AMÊIJOAS 33,5€
Riz à la morue et palourdes
Rice with cod and clams
2, 4, 9, 12

ARROZ DE MARISCO 32,4€
Riz aux fruits de mer
Seafood rice
2, 4, 7, 9, 12, 14

BIFE DE ATUM VERMELHO GRELHADO 31,8€
Servido com arroz e esparregado
Filet de thon rouge grillé avec riz et épinards à la crème
Grilled red tuna steak with rice and creamed spinach
1a, 4, 7, 9, 12

GAMBAS TIGRE COM ALHO E PIRI PIRI 33,5€
Servido com arroz e salada à "Piri Piri"
Gambas tigrées grillées à l'ail et sauce épicée, servies avec riz et salade Piri Piri
Grilled tiger prawns with garlic and spicy sauce, served with rice and "Piri Piri" salad
2, 7, 12

DEGUSTAÇÃO DO MAR 36,2€
DÉGUSTATION DE LA MER I TASTING OF THE SEA
Robalo, atum vermelho, lula, gamba tigre com molho de manteiga, arroz e legumes
Bar, thon rouge, calamar et gamba, sauce au beurre, riz et légumes
Sea bass, red tuna, squid, prawn, butter sauce, rice and veggies
2, 4, 7, 14

SABORES DA TERRA

Pratos de carne que honram a terra e a tradição / Meat dishes that honor the land and tradition

BIFE "MAR E TERRA" 34,5€
Bife Argentino com bisque e demi-glace, gamba tigre, servido com batata frita
Bœuf argentin avec bisque et sauce demi-glace, gambas tigrées, servi avec frites
Argentinian steak with bisque and demi-glace sauce, tiger prawn, served with fries
1a, 2, 7, 9, 12

PERNIL DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA 33,9€
Servido com puré de batata e legumes grelhados
Souris d'agneau à basse température avec purée de pommes de terre et légumes grillés
Slow-cooked lamb shank with mashed potatoes and grilled vegetables
1a, 7, 9, 12

PLUMAS DE PORCO PRETO 31,9€
Grelhadas com puré de batata e legumes
Pluma de porc noir ibérique au grill avec purée de pommes de terre et légumes
Grilled Iberian black pork pluma with mashed potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

FRANGO GRELHADO 26,5€
Servido com batata frita e salada à "Piri Piri"
Poulet grillé avec frites et salade "Piri Piri"
Grilled chicken with fries and "Piri Piri" salad
1a, 6, 7, 9, 12

BIFE DO LOMBO GRELHADO COM VINHO DO PORTO 33,9€
Servido com puré de batata e legumes
Filet de bœuf au grill avec sauce Porto, purée de pommes de terre et légumes
Grilled beef fillet with Port wine sauce, mashed potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

BITOQUE À "PIRI PIRI" 29,5€
Bœuf argentin, œuf frit, jambon et chips
Argentinian steak, fried egg, ham, and crisps
1a, 3, 7, 9, 12

PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS 27,9€
Servido com batata frita e salada mista
Filet de poulet avec sauce aux champignons, frites et salade mixte
Chicken breast with mushroom sauce, fries, and mixed salad
1a, 7, 9, 12

COSTELETÃO ANGUS 600g 46,9 €
Com molho chimichurri, batata frita e salada à "Piri Piri"
Côte à l'os, sauce chimichurri, frites et salade "Piri Piri"
Angus rib steak with chimichurri sauce, fries and "Piri Piri" salad
1a, 2, 7, 9, 12

PICANHA ARGENTINA ASSADA 500g 46€
Servida com cogumelos salteados e batata frita
Picanha argentine rôtie avec pleurotes sautées et frites
Argentinian roasted picanha with sautéed oyster mushrooms and fries
7, 9, 12

ARROZ DE PATO À "PIRI PIRI" 31€
Riz de canard façon "Piri Piri"
Duck rice "Piri Piri" style
3, 7, 9, 12

BIFINHOS DO LOMBO COM MOLHO DE COGUMELOS 33,9€
Servido com puré de batata e legumes
Filet de bœuf en fines tranches, sauce aux champignons, purée de pommes de terre et légumes
Thinly sliced Sirloin beef with mushroom sauce, mashed potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

BOCHECHA DE VACA A BAIXA TEMPERATURA 31€
Servida com puré de batata e legumes
Joue de bœuf à basse température avec purée de pommes de terre et légumes
Slow-cooked beef cheek with mashed potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

ACOMPANHAMENTOS & MOLHOS *Sides and sauces*

Batatas fritas/French fries or Chips 4€
Arroz/Rice 4,5€
Puré de batata/Mashed potatoes 5€ 7
Batata assada/Baked potatoes 5€ 7, 12
Esparregado/Creamed spinach 5,5€ 1a, 7

Legumes ao vapor/Steamed vegetables 5€ 7
Legumes grelhados/Grilled vegetables 5€
Salada mista/Mixed salad 3,5€ 10, 12
Salada de tomate/Tomato salad 5€ 12

Molho Vinho do Porto/Port wine sauce 3,5€ 7, 9, 12
Molho Demi-glace/Demi-glace sauce 3,5€ 7, 9, 12
Molho de cogumelos/Mushroom sauce 3,5€ 7, 9, 12
Maionese de trufa/Truffle mayonnaise 3€ 3

Aïoli 3€ 3
Maionese de tinta de choco/Cuttlefish ink mayonnaise 3€ 3, 14
Ketchup 1€
Mayonnaise 1€

SOBREMESAS

Delícias com alma portuguesa / Desserts with Portuguese soul

PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ 10,2€
Tartelette à la crème avec glace au café
Custard tart with homemade coffee ice cream
1a, 3, 7

KINDER FONDANT 12,9€
Fondant au chocolat Kinder avec glace praliné aux noisettes
Kinder chocolate fondant with hazelnut praline ice cream
1a, 3, 7, 8b

BOLO DE BOLACHA "PIRI PIRI" 10,4€
Gâteau aux biscuits au café, crème, jaune d'œuf et crème au beurre
Homemade cookie cake with coffee, cream, egg yolk and butter cream
1a, 3, 7

DUBAI COOKIE 12,9€
Com gelado de pistáchio e ganache de chocolate
Servi avec glace à la pistache et ganache au chocolat
With pistachio ice cream and chocolate ganache
1a, 3, 7, 8g

LEITE-CREME QUEIMADO 9,6€
Crème brûlée à la portugaise / Traditional crème brûlée
1a, 3, 7

CARPACCIO DE ANANÁS 10,5€
Servido em calda de pimenta rosa, acompanhado de uma bola de sorvete de manga
Carpaccio de ananas au sirop de poivre rose, accompagné d'une boule de sorbet à la mangue
Pineapple carpaccio in pink pepper syrup, served with a scoop of mango sorbet
1a, 3, 7

PÃO-DE-LÓ CREMOSO 10,5€
Servido com uma bola de gelado de baunilha
Gâteau éponge crémeux servi avec une boule de glace à la vanille
Creamy sponge cake served with a scoop of vanilla ice cream
1a, 3, 7

NATAS DO CÉU 9,4€
Crème fouettée, crème de jaune d'œuf et biscuit
Layers of whipped cream, egg custard and biscuit
1a, 3, 7

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CRUMBLE DE OREO 9,5€
Mousse au chocolat avec crumble d'Oreo
Chocolate mousse with Oreo crumble
1a, 3, 7

ARROZ DOCE COM CARAMELO SALGADO 9,9€
Rice pudding with salted caramel
Riz au lait au caramel beurre salé
3, 7

TRIO DE QUEIJOS 13,5€
Servido com marmelada e tostinhas
Trio de fromages servi avec pâte de coing et toasts
Three cheese selection served with quince marmalade and toasts
1a, 7, 8c

STACCIO
GELATO ARTIGIANALE

GELADOS CASEIROS 4€ per scoop
Baunilha, chocolate, café, avelã, stracciatella, nata, pistáchio
Vanille, chocolat, café, praliné aux noisettes, stracciatella, fior di latte, pistache
Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut praline, stracciatella, fior di latte, pistachio
3, 7, 8b, 8g

SORVETES CASEIROS 4€ per scoop
Framboesa, limão, manga
Framboise, citron, mangue
Raspberry, lemon, mango

AFTER DRINKS

GINJINHA
Traditional Portuguese liqueur served in chocolate shot cups
4,9€
12

MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL
5 Years, Bacalhôa
9,5€
12

ESPRESSO MARTINI
Absolut Vodka Vanilla, Kahlúa, espresso shot, chocolate bitters
11,9€
5, 8

PORTO NIEPOORT LBV
(Late Bottled Vintage) 2018
10,5€
12

O CORONEL
Absolut Vodka & lemon sorbet
12€
12

Vegetarian

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten **1a:** blé, **1b:** seigle, **1c:** orge, **1d:** avoine, **1e:** épeautre, **1f:** kamut ou leurs souches hybridées / **2.** Crustacés / **3.** Oeufs / **4.** Poissons / **5.** Arachides / **6.** Soja / **7.** Lait / **8.** Fruits à coque **8a:** amandes (Amygdalus communis L.), **8b:** noisettes (Corylus avellana), **8c:** noix (Juglans regia), **8d:** noix de cajou (Anacardium occidentale) / **8e:** noix de pécan (Carya illinoiesis), **8f:** noix du Brésil (Bertholletia excelsa), **8g:** pistaches (Pistacia vera), **8h:** noix de Macadamia, **8i:** noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / **8j:** pine nut (Pinacaea) **9.** Céleri / **10.** Moutarde / **11.** Sésame / **12.** Sulfites / **13.** Lupins / **14.** Mollusques