



## CARNE

Segredo do Pai Nunes

Entrecôte de Novilho Fatiado na Tábua com Risoto de Cogumelos

Surpresa do lombo à Caio

Naco do Lombo à “El Matador”

Tornedó à Príncipe de Gales

Tacos do Lombo de Novilho com Arroz d’Alho

Miminho do Lombo com Bacon

Steak Au Poivre (4 Pimentas)

Bife de Vitela “O Máximo”

Lombinhos de Porco Preto com Açorda d’Alho,  
Cesto de Batata e Esparregado com Compota

Cataplana de Porco Preto com Marisco à Mordomo (2 pax)

Cabritinho da Serra no Carvão com Migas de Espargos Verdes

Cabritinho da Serra Frito à Alentejana

Costeletas de Cordeiro Grelhadas com Mel e Alecrim

Sollomillo na Tábua do Montado com Compota de Frutas Silvestres



SOLAR DOS NUNES  
COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

**AS ENTRADAS CONSUMIDAS SÃO COBRADAS**

Neste estabelecimento existe livro de reclamações e elogios – Iva incluído à taxa em vigor



we speak  on parle  se habla  parliamo 

## MEAT

Father Nunes Secret . . . . .

Beef Entrecôte Sliced on The Board with Mushroom Risotto . . . . .

Beef Loin Surprise Caio. . . . .

Beef Loin “El Matador” . . . . .

Tornedó Prince of Wales . . . . .

Fried Beef Loin with Madeira Wine. . . . .

Loin Tacos with Garlic Rice . . . . .

Grilled Beef Loin with Bacon . . . . .

Steak Au Poivre (Pepper Steak) . . . . .

Veal Steak “The Maxime” . . . . .

Black Pork Tenderloin with Boiled Bread and Garlic. . . . .

Pork Cataplana with Seafood . . . . .

Grilled or Fried Goat Alentejo With Garlic Açorda, Asparagus and Chips . . . . .

Fried Kid Goat with Honey and Rosemary . . . . .

Black Pork Sollomilho on the Board With Fleurs of Salt . . . . .



**solar dos nunes**  
cozinha tradicional portuguesa

**all consumed appetizers are billed**

This establishment has a guest satisfaction book available – VAT included at the current rate