



**Le Club**

SANTA EULÁLIA

ALGARVE



<b>Couvert</b>	
Pão de massa mãe, pão de cristal e tostas finas, manteiga trufada e dip do chef [ 2 pax ] Sourdough bread, crystal bread and thin toasts, truffle butter and chef's dip for 2	

# // FIRST BITES

<b>ENTRADAS FRIAS</b> COLD STARTERS	
 <b>Salada de algas wakame e sésamo</b> €7,00 // Wakame seaweed salad with sesame	
 <b>Edamame com flor de sal</b> €7,00 // Edamame salad with fleur de sal	
<b>Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz</b> €19,50 // Tuna and sesame tartare with quail egg	
<b>Carpaccio de novilho com parmesão, pinhões e rúcula</b> €17,00 // Beef carpaccio with parmesan, pine nuts, and arugula	
<b>Bife tártaro de novilho com tutano assado e flor de alcaparra</b> €22,50 // Beef tartare with roasted marrow and caper flower	
<b>Hot dog de Lagosta, espargos verdes, trufa e folha d'ouro</b> €35,00 // Lobster hot dog, green asparagus, truffle, and gold leaf	
<b>Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado</b> €34,00 // Amberjack ussuzukuri with truffled ponzu sauce	

<b>ENTRADAS QUENTES</b> HOT STARTERS	
 <b>Sopa Miso</b> €7,00 // Miso soup	
<b>Gyosas de Frango / vegetais (5 pcs)</b> €10,00 // Chicken / vegetable gyozas	
<b>Hot roll de salmão e queijo creme (6 pcs)</b> €15,00 // Salmon and cream cheese hot roll	
 <b>Queijo de Azeitão gratinado com mel rosmaninho</b> €14,50 // Azeitão cheese gratin with rosemary honey	
<b>Croquetes de novilho caseiros com molho de mostarda antiga</b> €17,50 // Homemade beef croquettes with old-style mustard sauce	
<b>Camarão em tempura (6 pcs)</b> €16,00 // Tempura shrimp	
<b>Foie grás com brioche de frutos secos, compota de figos e vinho do Porto</b> €23,50 // Foie gras with dried fruit brioche, fig compote and Port wine	

# // SUSHIHOUSE

<b>SASHIMI</b> [ 4 PEÇAS . PIECES ]	
<i>Peixe laminado</i> <i>Thinly sliced fish</i>	
<b>Lírio // Greater Amberjack</b> €12,50	
<b>Toro // Bluefin</b> €13,00	
<b>Vieiras // Scallops</b> €13,50	
<b>Atum // Tuna</b> €12,50	
<b>Salmão // Salmon</b> €12,00	

<b>NIGIRIS</b> [ 2 PEÇAS . PIECES ]	
<i>Pequena porção de shari ( arroz de sushi), moldada à mão e coberta de peixe</i> <i>Small portion of shari (sushi rice), hand-shaped, covered in fish</i>	
<b>Atum // Tuna</b> €8,50	
<b>Lírio // Greater Amberjack</b> €8,50	
<b>Salmão // Salmon</b> €8,00	
<b>Camarão // Shrimp</b> €8,00	
<b>Salmão braseado // Braised salmon</b> €8,50	
<b>Toro // Bluefin</b> €9,00	
<b>Vieiras // Scallops</b> €9,50	
<b>Wagyu com folha d'ouro</b> €18,00 // Wagyu with gold leaf	

<b>GUNKANS</b> [ 2 PEÇAS . PIECES ]	
<i>Bolinha de shari, moldada à mão, envolvida por uma fina lâmina de peixe ou alga</i> <i>Hand-shaped shari ball wrapped in a thin sheet of fish or seaweed</i>	
<b>Salmão, Caranguejo Real e ovo codorniz</b> €24,00 // Salmon, King Crab, and quail egg	
<b>Toro, gambinha da costa e kadaif</b> €23,00 // Tuna belly, coastal shrimp, and kadaif	
<b>Lírio, lima e foie grás</b> €22,00 // Sea bass, lime, and foie gras	
<b>Vieiras trufadas e folha d'ouro</b> €22,00 // Truffled scallops and gold leaf	

<b>SIGNATURE ROLLS</b> [ 4 PEÇAS . PIECES ]	
<i>Rolos especiais do nosso Itamae</i> <i>Special rolls from our Itamae</i>	
<b>Spicy roll</b> €12,00 Atum picante, alho francês, piquillo e sésamo Spicy tuna, leek, piquillo pepper and sesame	
<b>Santa Eulália roll</b> €12,50 Salmão, agrião, mayo picante, salmão braseado e cebola frita Salmon, watercress, spicy mayo, seared salmon, and fried onion	
<b>Real Dragon roll</b> €13,50 Camarão panado, pepino, abacate e ovas de salmão Breaded shrimp, cucumber, avocado and salmon roe	
<b>Le Club roll</b> €14,50 Camarão, manga, vieiras braseadas, ovas de arenque fumadas Shrimp, mango, braised sea scallops and smoked herring roe	

<b>COMBINADOS</b> COMBI	
<b>Sashimi (12 pcs.)</b> €32,50 Salmão, toro, lírio e vieiras Salmon, bluefin, greater amberjack and scalops	
<b>New Style Sashimi (12 pcs.)</b> €34,00 Salmão, toro, lírio e vieiras com molho ponzu e ovas Salmon, bluefin, greater amberjack and scalops with ponzu sauce and roe	
<b>Nigiris (8 pcs.)</b> €46,00 Salmão, toro, lírio e vieiras Salmon, bluefin, greater amberjack and scalops	
<b>Gunkans (8 pcs.)</b> €62,00 Lírio, Toro, Vieiras, salmão e Caranguejo Real Greater amberjack, scalops, salmon and king crab	
<b>Combinado de sushi e sashimi (16 pcs.)</b> €55,00 // Sushi and sashimi combi 6 sashimi + 2 nigiri + 2 gunkan + 6 especiais   specials	
<b>Combinado de sushi e sashimi (32 pcs.)</b> €98,00 // Sushi and sashimi combi 12 sashimi + 4 nigiri + 4 gunkan + 12 especiais   specials	
<b>Prancha de sushi</b> €69,00 pax // Sushi board <b>a partir de 12 pessoas</b> . from 12 people	


A pedido com 24h de antecedência By Request with 24h in advance	
inclui   Includes: 1 flute moet chandon + ostra   oyster + 25 pcs/pax + degustação de sobremesas degustação de sobremesas	

 Vegetariano   Vegetarian	
--	--






# // STEAKHOUSE

<b>CARNES GRELHADAS JOSPER</b> [ FORNO A CARVÃO . CHARCOAL OVEN ]	
JOSPER GRILLED MEATS	
<i>Servido com molho BBQ, Mostarda e Piripiri</i> <i>Served with BBQ sauce, Mustard, and Piripiri</i>	
<b>Piano de porco preto a baixa temperatura</b> (350 gr Espanha) €26,00 // Low-temperature cooked black pork ribs (350 gr Spain)	
<b>Picanha maturada</b> (250 gr Argentina) €35,00 // Aged rump cap (250 gr Argentina)	
<b>Carré de borrego</b> (350 gr Portugal) €36,00 // Lamb rack (350 gr Portugal)	
<b>Tornedó de lombo de boi maturado</b> (200 gr Uruguai) €41,00 // Aged beef tenderloin tournedos (200 gr Uruguay)	
<b>Rib eye / Entrecôte maturado</b> (250 gr Uruguai) €42,00 // Aged entrecôte (250 gr Uruguay)	
<b>Chuleton de novilho maturado</b> (550 gr Portugal) €68,00 // Aged veal T-bone steak (550 gr Portugal)	
<b>Tomahawk de novilho maturado 2 pax</b> (1,2 kg Espanha) €84,00 // Aged veal tomahawk for 2 (1,2 kg Spain)	
<b>Premium Wagyu</b> (250 gr Japão) €175,00 // Premium Wagyu (250 gr Japan)	

## MUST TRY

 <b>Chili vegan de soja e vegetais</b> €28,00 // Vegan chili with soy and vegetables	
<b>Surf and Turf ( 200 gr tornedó do lombo + 250 gr rabo de lagosta)</b> €114,00 // Surf and Turf (200g beef tenderloin tournedos + 250g lobster tail)	

## ACOMPANHAMENTOS

<b>SIDES</b>	
 <b>Seleção de vegetais no carvão com molho pesto</b> €5,00 // Selection of char-grilled vegetables with pesto sauce	
 <b>Salada de verduras e rebentos com vinagrete de lima</b> €5,00 // Mixed greens and sprouts salad with lime vinaigrette	
 <b>Arroz basmati de amêndoa torrada</b> €6,00 // Basmati rice with toasted almonds	
 <b>Batata frita rústica com oregãos e flor de sal</b> €7,00 // Rustic fries with oregano and fleur de sel	
<b>Batata gratinada com chouriço e queijo da Ilha</b> €7,50 // Gratin potatoes with chorizo and Ilha cheese	
 <b>Linguini Tartufo</b> €12,00 // Truffle linguini	

# // SWEET BITES

<b>SOBREMESAS</b> DESSERTS	
<b>Seleção de gelados artesanais ( bola)*</b> €3,50 // Selection of handmade ice cream (scoop)*	
*chocolate negro, morangos frescos, baunilha madagascar, sésamo negro, pistachio, caramelo salgado *Dark chocolate, fresh strawberries, Madagascar vanilla, black sesame, pistachio, salted caramel	
<b>Salada de fruta fresca</b> €7,50 // Fresh fruit salad	
<b>Mousse de chocolate negro com caramelo salgado</b> €9,50 // Dark chocolate mousse with salted caramel	
<b>Tartelete de limão yuzu merengada</b> €10,00 // Yuzu lemon meringue tartlet	
<b>Petit Gâteau de chocolate com sorbet de lima e petazetas</b> €11,00 // Chocolate Petit Gâteau with lime sorbet and popping candy	
<b>Tatin de maçã caramelizada com gelado de baunilha</b> €10,50 // Caramelized apple tarte Tatin with vanilla ice cream	
<b>Bombom de frutos vermelhos, suspiros e pistáchio</b> €10,50 // Red fruit bonbon with meringue and pistachio	

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por sacco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ 0.30€ caixa alumínio. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Fee per bag €0.10 or fee per cardboard box €0.20 €0.30 Aluminum box. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. This establishment has a complaints book. IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED