

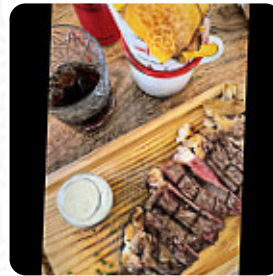
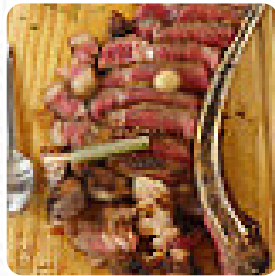


Cardápio Chef Stories About Meat

<https://cardapio.menu>

R. Cruz Perdigão S/n, Azeitão 2925-129, Portugal, Azeitao

+33186995715



Nesta homepage, você encontrará o **menu completo [aqui](#) do Chef Stories About Meat** em Azeitao. Atualmente, há **75** menus e bebidas disponíveis. O restaurante em Azeitão promete uma experiência única, com uma decoração encantadora e um ambiente acolhedor, ideal para encontros casuais ou românticos. Enquanto alguns pratos, como o ribeye, conquistam elogios pela qualidade, outras refeições deixam a desejar, variando entre carne mal passada e acompanhamentos frios. O serviço, embora amigável, pode ser ineficiente por vezes.

Apesar de alguns desafios, a equipe se destaca ao atender bem os clientes e a atmosfera vibrante é complementada por drinques e aperitivos saborosos. Para os amantes de carnes, vale a visita, mas prepare-se para preços acima da média.

Cardápio Chef Stories About Meat



Bebidas Alcoólicas

SANGRIA

Sopas

SOPA

Acompanhamentos

MASHED SPINACH

Bebidas

MEIA GARRAFA DE ÁGUA

Bifes

BIFE DE RIBEYE

Peixe & Frutos Do Mar

TUNA FISH STEAK

Asas De Frango

ASAS

Pão

PÃO SORTIDO

Bebidas Quentes

CAFÉ

Snacks E

Acompanhamentos

BATATA FRITA DOCE

Couvert

AZEITÃO CHEESE

Sandes / Prego

PREGO DO LOMBO

Entradas (Small Dishes)

TATAKI DE ATUM

Vegetariano

WILD MUSHROOMS TAGILATELLE, SOY AND NORI ALGAE

MEXA LEGUMES FRITOS

Entradas & Saladas

BATATAS FRITAS

BATATAS FRITAS

Aperitivo

TÁRTARO

TAPENADE DE AZEITONA OU MANTEIGA DO CHEF

In The Bun

SIRLOIN STEAK 120GR

BAO BREAD WITH PORK NECK, VEGETABLES AND HOISIN SAUCE

Apetiseres

ASSORTED BREAD, EXTRA VIRGIN OIL AND ROSEMARY, CHEFS BUTTER AND OLIVE TAPENADE

MEAT CROQUETTE WITH CUTTLFISH INK BREADING AND PEANUT

Grill Specials For Children

SIRLOIN STEAK 120GR WITH EVERYTHING (FRENCH FRIES, RICE AND FRIED EGG)

Cardápio Chef Stories About Meat



CHEESEBURGUER (BURGUER FOR CHILDREN WITH CHEDDAR CHEESE)

Categoria De Restaurante

TROPICAL

SOBREMESA

Good Company

RED BEAN RICE WITH CHORIZO

GREEN ASPARGUS AND STIR-FRIED BIMIS

SALAD MIX WITH APPLE VINAIGRETE

Os Pratos São Preparados Com

ATUM

PRESUNTO

ALHO

Estes Tipos De Pratos São Servidos

FRANGO

SOBREMESAS

CARNE

Entrada

CORTE DO DIA OU

SEGUNDA FEIRA: FEIJOADA A BRASILEIRA

SEXTA FEIRA: ROLO DE CARNE RECHEADO E PURÉ DE BATATA

TERÇA FEIRA: BIFE Á PORTUGUESA COM OVO A CAVALO

QUARTA FEIRA: CARNE DE PORCO Á PORTUGUESA

QUINTA FEIRA: ARROZ DE PATO

Bovine

T-BONE 1KG, 2 PAX

DRY AGED TOMAHAWK 1KG, 2 PAX

DRY AGED CHOP 1KG, 2PAX

DRY AGED LOW BACK 250G

DRY AGED VEAL LIN 200GR

SIRLOIN STEAK 220GR

RIB EYE 250GR

Entradas



PÃO

BROKEN EGGS, HAM AND SWEET POTATO SHOESTRINGS

TÁRTARO DE ATUM

ROAST BEEF CARPACCIO, VINAIGRETTE MADE WITH OLD STYLE MUSTARD, THATCHED SWEET POTATO CHIPS AND WATERCRESS

CHICKEN WINGS, SMOKED PEPPER KETCHUP DIP AND BLACK GARLIC MAYONNAISE

PAULTRY SAUSAGE WITH SLIGHTLY SPICY PINEAPPLE COMPOTE

TOMATO AND WATERMELON GASPACHO WITH HAM

SAUTÉED MUSHROOMS WITH PEANUT FLOUR

Frango



ASAS DE FRANGO

FRANGO GRELHADO

O NOSSO TÁRTARO DO LOMBO 200G

VAZIA 220G

Cardápio Chef Stories About Meat



BOCHECHAS DE NOVILHO,
TAGLIATELLE E AZEITE DE TRUFA

SUPREMO DE FRANGO DO CAMPO
220GR

PIANO DE PORCO, MOLHO BARBECUE,
AROS DE CEBOLA FRITA E BATATA
FRITA

HOME RAISED CHICKEN SUPREME
220GR

Sobremesa

OUR TIRAMISU SERVED IN A CLAY
BOWL WITH COCOA CRUMBLE

BABA DE CAMELO(+3,50€

CRÈME BRÛLÉE +3,50€

MOUSSE +3,50€

CARAMEL FOAM AND MADAGASCAR
VANILLA SAND

LEMON GRASS PANNA COTTA, KAFFIR
LIME AND PINEAPPLE CARPACCIO

CHOCOLATE MOUSSE WITH
STRAWBERRY JAM AND HAZELNUT
PRALINE

AZEITÃO EGG AND CINNAMON PIE,
STAWBERRY SOUP AND LIM E ICE
CREAM

CHOCOLATE CAKE BAKED AT LOW
TEMPERATURE WITH STRAWBERRIES,
VANILA CREAM AND COCOA CRUMBLE

SELECTION OF ICE CREAM (2 SCOOPS)

Chef Stories About Meat

R. Cruz Perdigão S/n, Azeitão
2925-129, Portugal, Azeitao

Horário de abertura:

Segunda-feira 12:30-15:00

Terça-feira 12:30-15:00

Quarta-feira 12:30-15:00

Quinta-feira 12:30-15:00

Sexta-feira 12:30-15:00

Sábado 12:30-15:00

Domingo 12:30-15:00

Feito com [Cardapio](#)

