



Rib Beef Wine Lisboa Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/lisboa/rib-beef-wine-lisboa>
Praca Do Comercio, 31-34, Lisboa, Portugal
+351210407640,+351968578962 - pousadas.pt

Categories

[Vinhos fortificados e licorosos \(2 oz\)](#)

[Guarnições](#)

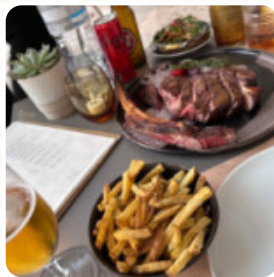
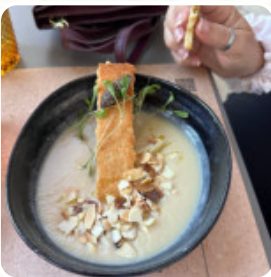
[Espumantes e champagnes \(25 oz\)](#)

[Vinhos brancos intensos e complexos \(25 oz\)](#)

[Meat](#)

[Entradas](#)

[Sobremesas \(](#)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Rib Beef Wine Lisboa Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

Main Courses

SIRLOIN

Burger

CLASSIC BURGER

Snacks

CROQUETTES

Sandwiches

CHICKEN BURGER

Drinks

BEER

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Fish

SEA BASS

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Steaks

RIBEYE STEAK

Starters

BEEF CARPACCIO

17 €

Cocktails

MOSCOW MULE

Side Dish

GREEN SALAD

6 €

Pizza

MEAT

Hamburguesas

RIB BURGUER

18 €

Vinos Tintos

ESPORAO RESERVA (ALENTEJO)

Sparkling

DOM PERIGNON CHAMPAGNE

Le carni

T-BONE STEAK

Traditional Portuguese

BACALHAU

17 €

Prato principal

CROQUETES DE CARNE

10 €

Vinho Tinto

MOUCHÃO (ALENTEJO)

Vinhos Tintos

HASSO, DOURO

37 €

Rib Beef Wine Lisboa Menu



Das Steak vom Lavastein Grill

CHATEAUBRIAND 400GR

Vinhos Brancos (Bottle)

MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO

Pizza cone salgados

SHRIMP 22 €

Generoso e fortificado

MOSCATEL ROXO (SETÚBAL)

VINHO- Blanco

TRÊS BAGOS RESERVA DOURO

Vinhos tintos encorpados e complexos (25 oz)

QUINTA DO MOURO, ALENTEJO 98 €

Vinhos de partilha (50 oz)

TERRAS DE SANTO ANTÓNIO, DÃO 120 €

Vinhos tintos icónicos (25 oz)

BARCA VELHA 2008, DOURO 1 €

Alcoholic Drinks

APEROL

SANGRIA

Entrées

STEAK TARTARE 18 €

STEAK TARTAR

Antipasti

BURRATA

APPETIZERS

Appetizer

CEVICHE

TARTARE

Dessert

MESA DE DOCES E SOBREMESAS DE NATAL RIB

RIB CHRISTMAS TABLE SWEETS AND DESSERTS

Main Course

PATA NEGRA 19 €

ROASTED OCTOPUS 19 €

Carnes

CHATEAUBRIAND 300GR. 39 €

CHULETÓN 900GR.

COUVERT

PÃO ARTESANAL, TOSTAS DE BOLO RAINHA, MANTEIGA ARTESANAL E TAPENADE

REGIONAL BREAD, BOLO RAINHA CROSTINI, HOMEMADE BUTTER AND OLIVE TAPENADE

Amouse Bouche

CANJA DE CODORNIZ, OVINHO ESCALFADO, CHEROVIA E TOMILHO

QUAIL CONSOMMÉ, POACHED EGG, PARSNIP AND THYME

Vinho Branco

CARM RESERVA DOURO

TRÊS BAGOS SAUVIGNON BLANC (DOURO)

Rib Beef Wine Lisboa Menu



Vinho a copo - vinhos tintos (5,3 oz)

QUINTA DO VALDOEIRO CABERNET SAUVIGNON, BAIRRADA 8 €

SABICOS, ALENTEJO 8 €

Restaurant Category

STEAKHOUSE

VEGETARIAN

DESSERT

Vinhos rosé (5,3 oz)

CASABEL ROSÉ, LISBOA 6 €

MEDIEVAL DE OURÉM, LISBOA 9 €

AUTOCARRO Nº 13 SANGIOVESE, PENÍNSULA DE SETÚBAL 8 €

Vinhos tintos frutados e aromáticos (25 oz)

CASA DA SAIMA PINOT NOIR, BAIRRADA 78 €

VINHAS DO LASSO GARRAFEIRA, LISBOA 36 €

TANGENTE, ALENTEJO 52 €

Side Dishes

MAC CHEESE

TRUFFLE FRIES

FRENCH FRIES

RICE

Acompanhamentos

BATATA FRITA COM ERVAS FINAS 5 €

RISOTTO DE TOMATE SECO 8 €

PURÉ DE BATATA TRUFADO E AZEITONA 9 €

LEGUMES ASSADOS E AVELÃ 7 €

Vinho a copo - vinhos brancos (5,3 oz)

BUGANVÍLIAS LOUREIRO, VINHOS VERDES 7 €

QUINTA DE PORRAIS, DOURO 8 €

QUINTA DO VALDOEIRO CHARDONNAY, BAIRRADA 8 €

CASABEL, LISBOA 6 €

PARTILHA

LOMBO DE BACALHAU ASSADO, PARMENTIER, CENOURAS BRASEADAS E COUVE ESTUFADA

ROASTED CODFISH, PARMENTIER, BRAISED CARROTS AND STEWED CABBAGE

POLVO, CAMARÃO, BATATA-DOCE, ESPARGOS E PATA NEGRA

OCTOPUS, SHRIMP, SWEET POTATO, ASPARAGUS AND PATA NEGRA

Meat

ENTRECÔTE SEM OSSO 250GR 25 €

LOMBO NOVILHO 200GR 28 €

RIBEYESTEAK 450GR 48 €

T-BONE 700GR 62 €

TOMAHAWK RIBEYE STEAK 1KG 74 €

Entradas

CREME DE COUVE-FLOR 6 €

HUMMUS DE ERVILHA, LEGUMES ASSADOS 13 €

TOMATE, TOMATE E TOMATE 14 €

SALADA RIB 12 €

SALMÃO DO FUMEIRO RIB 18 €

Rib Beef Wine Lisboa Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

TUNA STEAK

SALAD

BURGER

DESSERTS

FISH

Sobremesas (

TARTE DE CHOCOLATE CARAMELO SALGADO E AMENDOIM 10 €

MORANGO EM PARFAIT, IOGURTE GREGO E SUSPIRO 7 €

CHEESECAKE DE ANANÁS, GELADO DE COCO 7 €

LIMÃO, MERENGUE E SORBET 8 €

GELADOS SORBETS, UMA BOLA 4 €

Vinhos brancos leves e aromáticos (25 oz)

SOALHEIRO ALVARINHO, VINHOS VERDES 39 €

QUINTA DO PENEDO ENCRUZADO, DÃO 28 €

DORY, LISBOA 27 €

ASTRONAUTA SAUVIGNON BLANC, LISBOA 38 €

TRADIÇÃO BOAL, PENÍNSULA DE SETÚBAL 35 €

Vinhos tintos frutados e aromáticos (25 oz)

QUINTA DO CÔTTO VINHA DO DOTE, DOURO 75 €

MERUGE LAVRADORES DE FEITORIA, DOURO 82 €

QUINTA DO PENEDO, DÃO 27 €

QUINTA DOS TERMOS CLARETE, BEIRA INTERIOR 33 €

QUINTA DOS TERMOS RUFETE, BEIRA INTERIOR 54 €

Guarnições

ARROZ MALANDRO DE PASSAS E CHOURIÇO D.O.P

CREAMY RICE WITH RAISINS AND CHORIZO P.D.O

COUVE-FLOR GRATINADA COM QUEIJO DA ILHA

CAULIFLOWER GRATIN WITH "S.JORGE" CHEESE

SALADA VERDE RIB

GREEN SALAD RIB

Espumantes e champagnes (25 oz)

RIBEIRO SANTO BRUTO, DÃO 36 €

MURGANHEIRA ROSÉ, TÁVORA-VAROSA 40 €

ASTRONAUTA BAGA, BAIRRADA 38 €

POMMERY BRUT APANAGE CHARDONNAY, REIMS CHAMPAGNE 95 €

RUINART ROSÉ, CÔTE DES BLANCS MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE 175 €

RUINART BLANC DES BLANCS, REIMS CHAMPAGNE 180 €

Vinhos brancos intensos e complexos (25 oz)

MUXAGAT, DOURO 49 €

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO, DÃO 64 €

QUINTA DOS TERMOS RESERVA FONTE CAL, BEIRA INTERIOR 39 €

Rib Beef Wine Lisboa Menu



CASAL DA COELHEIRA RESERVA,
TEJO 39 €

MORGADO DE STA. CATHERINA
ARINTO, LISBOA 59 €

HERDADE DOS GROUS RESERVA,
ALENTEJO 51 €

Vinhos fortificados e licorosos (2 oz)

MESSIAS EXTRA-SECO, VINHO DO
PORTO 7 €

MESSIAS TAWNY, VINHO DO PORTO 7 €

TAYLORS LBV, VINHO DO PORTO 9 €

TAYLORS TAWNY 20 ANOS, VINHO
DO PORTO 14 €

GINJINHA, LISBOA 8 €

VILA OEIRAS CARCAVELOS 7 ANOS
DOC, LISBOA 16 €

HENRIQUES HENRIQUES 10 ANOS,
MADEIRA 9 €

Ingredients Used



SHRIMP

CHEESE

BEEF

ONION

PRAWNS

TOMATOES

SALMON

TUNA

KING PRAWN

TOMATO

CHOCOLATE

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Rib Beef Wine Lisboa Menu



Rib Beef Wine Lisboa

Praca Do Comercio, 31-34,
Lisboa, Portugal

Opening Hours:

Monday 12:30 -15:00 19:00 -22:30

Tuesday 12:30 -15:00 19:00 -22:30

Wednesday 12:30 -15:00 19:00
-22:30

Thursday 12:30 -15:00 19:00
-22:30

Friday 12:30 -15:00 19:00 -22:30

Saturday 12:30 -15:00 19:00 -22:30

Sunday 12:30 -15:00 19:00 -22:30

Made with [Menu](#)

