



CLASSIC NACHOS

EATS



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

STARTERS & SHAREABLES

CLASSIC NACHOS

Tortilhas de milho crocantes em camadas, com feijões ranch-style e uma mistura de molho de quatro queijos, cobertas com pico de gallo fresco, jalapeños picantes, pickles de cebola vermelha e queijos cheddar e Monterey Jack derretidos, acompanhadas com sour cream. €13.45
Adicione guacamole por €3.75 ou frango grelhado por €4.75 ou bife de vaca grelhado por €7.25

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

227g de camarões crocantes, salteados num molho picante, cobertos com cebolinho, servidos numa cama de salada de couve e citrinos cremosa. €15.25

ONION RING TOWER

Aros de cebola crocantes temperados e servidos com os molhos Barbecue e Ranch. €7.00

LEGENDARY® STEAK BURGERS

Todos os nossos hambúrgueres são servidos em pão de brioche tostado, acompanhados com batatas fritas temperadas. Faça um upgrade às suas batatas com as Cheese Fries pelo valor adicional de €1.75.

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

O primeiro hambúrguer de todos! Um suculento hambúrguer de vaca Black Angus coberto com bacon fumado, queijo Cheddar, um crocante aro de cebola frita, alface estaladiça e tomate.* €16.75

THE BIG CHEESEBURGER

Três fatias de queijo cheddar derretidas no nosso hambúrguer de vaca Black Angus, servido com alface, tomate e cebola vermelha.* €16.75

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

Um tributo ao nosso "Down Home Double Burger" de 1971. Dois hambúrgueres empilhados e cobertos com queijo americano, maionese, alface, tomate e cebola vermelha.* €20.75

SPECIALITY ENTRÉES

BABY BACK RIBS

Entrecosto tenro e temperado com o nosso tempero especial, regado com molho barbecue e grelhado na perfeição. Servido com batatas fritas, salada de couve e citrinos e feijões ranch-style. €21.25

NEW YORK STRIP STEAK

340g de bife da vazia, grelhado e coberto com manteiga de ervas, servido com batatas fritas e legumes da época.* €25.25

Upgrade para o Surf & Turf Style: cubra o seu bife com camarões crocantes salteados num molho cremoso e picante. €7.00

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Peito de frango grelhado, fatiado e servido com massa cavatappi numa mistura de molho de quatro queijos com cubos de pimentos vermelhos. €14.75

SALADS & SANDWICHES

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

227g de peito de frango grelhado e fatiado, com alface romana envolta em molho Caesar, coberta com lascas de queijo Parmesão e croutons. €18.25
Substituir por salmão grelhado €19.00*

GRILLED CHICKEN SANDWICH

227g de frango grelhado com queijo Monterey Jack derretido, bacon fumado, alface e tomate, servido num pão torrado com molho de mel e mostarda. Acompanhado com batatas frias temperadas. €15.25

WINGS

As nossas asinhas de frango assadas lentamente e cobertas com molho Buffalo ou Barbecue, servidas com aipo e molho de queijo azul. €12.50

ALL-AMERICAN SLIDERS

Trio de hambúrgueres cobertos com queijo americano derretido e um crocante aro de cebola frita, servido com a nossa salada de couve e citrinos cremosa num pão tostado.* €15.50

THREE-CHEESE & ROMA TOMATO FLATBREAD

Mozzarella, Monterey Jack e queijo Cheddar, tomates, manjeriço fresco, regado com pesto de coentros. €11.45

SOUTHWEST CHICKEN FLATBREAD

Frango grelhado, abacate, queijo Mozzarella, pico de gallo, pimentos e cebolinho, e finalizado com molho chipotle aioli ligeiramente picante. €13.25

NEW

SURF & TURF BURGER

O nosso exclusivo hambúrguer de carne de vaca coberto com One Night in Bangkok Spicy Shrimp (camarões crocantes, salteados num molho picante, cobertos com cebolinho), servido numa cama de salada de couve picante.* €20.25

BBQ BACON CHEESEBURGER

Hambúrguer de vaca Black Angus, regado com o nosso molho de barbecue caseiro e a nossa mistura de especiarias, coberto com cebolas crocantes, queijo Cheddar, bacon fumado, alface e tomate.* €17.75

MOVING MOUNTAINS® BURGER

Hambúrguer 100% vegano à base de vegetais, coberto com queijo cheddar e um aro de cebola crocante, servido com alface e tomate. €17.75

TUPELO CHICKEN TENDERS

Pedaços de frango crocantes servidos com batatas fritas, molho de mel e mostarda e molho barbecue. €15.25

GRILLED NORWEGIAN SALMON

227 de filete de salmão grelhado com manteiga de ervas e molho barbecue caseiro, servido com legumes da época e batatas fritas.* €16.95

STEAK SALAD

227g de bife de vaca grelhado servido sobre uma cama de couve, espinafre e alface picada, num vinagrete de queijo azul, com pickles de cebola vermelha, pimentos vermelhos e tomate. Finalizado com cebola crocante e crumbles de queijo azul.* €19.50

BBQ PULLED PORK SANDWICH

Carne de porco desfiada à mão e guarnecida com molho barbecue, pickles e salada de couve e citrinos, servido com batatas fritas. €15.75



SURF & TURF BURGER



BABY BACK RIBS



STEAK SALAD

Dispomos de informações sobre alergias de todos os produtos do nosso menu. Por favor informe-se junto do seu server para obter mais detalhes. Se é alérgico a algum alimento por favor informe o seu server no momento do pedido. *Estes produtos contêm (ou podem conter) ingredientes crus ou mal passados. O consumo de hambúrgueres, carnes, aves, peixes, mariscos ou ovos crus ou malpassados, aumentam o risco de doenças alimentares, especialmente se tiver antecedentes clínicos.

SIGNATURE COCKTAILS

€17.65 INCLUI O SEU COPO COLECIONÁVEL

HURRICANE

O nosso cocktail exclusivo e um clássico de New Orleans de 1940!

Rum Bacardi Superior, uma mistura de sumos de laranja, manga, abacaxi e grenadine, finalizado com Rum Captain Morgan Dark e Amaretto. €9.90

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Um clássico com um toque extra de jazz!

Rum Bacardi Superior, hortelã fresca, sumo de lima e soda com um topping de Bacardi Añejo Cuatro e açúcar em pó polvilhado. €10.20

PASSION FRUIT MAI TAI

Um clássico Tiki inventado em 1940 na Califórnia!

Rum Sailor Jerry Spiced, maracujá e uma mistura de sabores tradicionais Tiki, finalizado com uma rodela de ananás. €10.20

JAM SESSIONS

REVIVA ESTE MOMENTO COM O SEU COPO COLECIONÁVEL

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Uma mistura exclusiva de vinho tinto, os sabores frescos de amoras, sumo de arando e laranja espremida, finalizada com espumante.

€9.90 | com copo colecionável €17.65

ROCKIN' FRESH RITA

Jose Cuervo Tequila Silver, sumo de lima fresca e néctar de agave, finalizado com um toque agridoce. €10.50 | com copo colecionável €17.65

Faça um upgrade para Tequila Patron Silver por mais €1.00.

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Vodka artesanal Tito, Gin Bombay Sapphire, Rum Captain Morgan Spiced, licor de laranja Contreau, limonada caseira e um toque final de Coca-Cola.

€11.20 | com copo colecionável €17.65

ALTERNATIVE ROCK (SEM ÁLCOOL)

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Uma refrescante limonada misturada com morangos frescos e manjeriço.

€6.70 | com copo colecionável €15.15

COOKIES & CREAM MINI-MILKSHAKE

Gelado de baunilha do Madagáscar misturado com chocolate branco e bolachas Oreo®, finalizado com chantilly e um quadrado de brownie caseiro polvilhado com açúcar em pó.

€8.20

SERVIMOS ORGULHOSAMENTE PRODUTOS DA 



Red Bull Energy Drink & Red Bull Sugarfree. €4.50

Por favor, pergunte-nos sobre outras opções de sabores disponíveis.

DESSERTS

HOT FUDGE BROWNIE

Brownie de chocolate quente coberto com gelado de baunilha, calda quente de chocolate, grãos de chocolate, chantilly fresco e uma cereja. €11.00

NEW YORK CHEESECAKE

Cheesecake rico e cremoso ao estilo NY servido com molho de morangos frescos.

€9.25

HARD ROCK
**SAFE +
SOUND**

Todos os preços mencionados neste menu estão expressos em Euros e têm IVA incluído à taxa legal em vigor.

Dispomos de informações sobre alergias de todos os produtos do nosso menu. Por favor informe-se junto do seu server para obter mais detalhes. Se é alérgico a algum alimento por favor informe o seu server no momento do pedido. *Estes produtos contêm (ou podem conter) ingredientes crus ou mal passados. O consumo de hambúrgueres, carnes, aves, peixes, mariscos ou ovos crus ou malpassados, aumentam o risco de doenças alimentares, especialmente se tiver antecedentes clínicos.



HURRICANE



BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA



STRAWBERRY BASIL LEMONADE



HOT FUDGE BROWNIE

CERVEJA

€14.65 INCLUI O SEU COPO PINT COLECIONÁVEL

Informe-se junto do seu server de todas as nossas opções disponíveis de cervejas.

PRESSÃO

SAGRES	€5.80
BOHEMIA	€5.80
HEINEKEN	€6.25
CRAFTED BOHEMIA PILSENER	€6.45
CRAFTED LAGUNITAS IPA	€8.15

GARRAFA

SAGRES	€4.15
SAGRES PRETA	€4.10
DESPERADOS	€5.30
BUDWEISER	€5.25
HEINEKEN	€5.15
STRONGBOW	€6.00
DAURA (SEM GLÚTEN)	€5.95
SAGRES (SEM ÁLCOOL)	€3.50

CERVEJA ARTESANAL LOCAL

SAGRES BOHEMIA ORIGINAL	€5.30
SAGRES BOHEMIA PURO MALT	€5.30
CRAFTED BOHEMIA PILSENER	€6.25

VINHO

Todos os nossos vinhos estão disponíveis em garrafa ou em copo de 250ml, exceto quando indicado em contrário.

VINHOS TINTOS

	Copo (25cl)	Garrafa (75cl)
BADULA , Ribatejo	--	€25.00
AZUEIRA , Lisboa	€6.50	€19.00
ENCOSTA DO GAVIÃO , Douro	--	€23.75
ADEGA MAIOR RESERVA , Alentejo	--	€29.25
QUINTA DE PONTE PEDRINHA , Dão	--	€24.50
QUINTA DO COUQUINHO COLHEITA , Douro	--	€37.00

VINHOS BRANCOS

	Copo (25cl)	Garrafa (75cl)
BADULA , Ribatejo	--	€25.00
AZUEIRA , Lisboa	€6.50	€19.00
ADEGA MAIOR ARINTO , Alentejo	--	€27.75
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS , Douro	--	€24.00
QUINTA DE PONTE PEDRINHA , Dão	--	€24.50
ADEGA MAIOR SELECÇÃO , Alentejo	--	€30.75

VINHO VERDE

	Copo (25cl)	Garrafa (75cl)
MARIA PAPOILA ALVARINHO LOUREIRO , Minho	--	€18.25

VINHO ROSÉ

	Copo (25cl)	Garrafa (75cl)
ROVISCO GARCIA , Alentejo	--	€18.25

VINHOS BIOLÓGICOS

	Copo (25cl)	Garrafa (75cl)
QUINTA DAS CASTELARES COLHEITA TINTO , Douro	--	€27.75
QUINTA DAS CASTELARES COLHEITA BRANCO , Douro	--	€27.75

ESPUMANTES

	Copo (15cl)	Garrafa (75cl)
AZUL PORTUGAL , Bairrada	€8.25	--
CHAMPAGNE MOET & CHANDON	--	€99.75