

## SUMMER BBQ

### STARTERS

- White cabbage salad and carrot <sup>(GF) (V)</sup>
- Grilled vegetable salad with Feta cheese <sup>(GF) (V)</sup>
- Tortillas with guacamole <sup>(GF) (VEGAN)</sup>
- Chicken Samosas with pineapple chutney
- BBQ chicken wings
- Padron peppers <sup>(VEGAN)</sup>
- Chicken Quesadillas
- BBQ smoked sausage bites

### COLD SOUP

- Watermelon gazpacho <sup>(VEGAN)</sup>

### SIMPLE SALAD

- Lettuce, tomato, cucumber, carrot, beet and corn <sup>(VEGAN)</sup>

### SAUCES AND CONDIMENTS

- Cocktail sauce <sup>(GF) (V)</sup>
- Balsamic vinaigrette <sup>(GF) (VEGAN)</sup>
- Marinated olives <sup>(GF) (VEGAN)</sup>
- Algarvian carrots <sup>(GF) (VEGAN)</sup>

### HOT

- French onion baked potatoes <sup>(GF)</sup>
- Roasted tomato, grilled vegetables and sweet corn cob <sup>(GF) (VEGAN)</sup>
- Sweet potato chips with oregano <sup>(GF) (VEGAN)</sup>

### GRILL SELECTION

- The Mag Burger
- Ny Strip with rosemary and garlic <sup>(GF)</sup>
- Piri-piri chicken with garlic and thyme <sup>(GF)</sup>
- Tuscan sausages
- Salmon and prawn Mango kebab <sup>(GF)</sup>
- Grilled vegetable kebab basil pesto
- Mexican chilli with seitan <sup>(VEGAN) (GF)</sup>

### SAUCES

- Chimichurri sauce
- Sriracha sauce and orange BBQ sauce
- Pico de Gallo sauce

### DESSERTS

- Chocolate brownie <sup>(V)</sup>
- Pastel de nata <sup>(V)</sup>
- Crème Brûlée <sup>(V) (GF)</sup>
- Apple tart <sup>(V)</sup>
- Laminated fruit <sup>(VEGAN) (GF)</sup>

€28 Per Person | €15 Per Child

GF - GLUTEN FREE | V - VEGETARIAN | VG - VEGAN

## SUMMER BBQ

### ENTRADAS

- Salada de couve branca e cenoura <sup>(SG)</sup> (V)
- Salada de legumes grelhados com queijo feta <sup>(SG)</sup> (V)
- Tortilhas com guacamole <sup>(SG)</sup> (VEGAN)
- Chamuças de frango com chutney de ananás
- Asinhas de frango com molho BBQ
- Pimentos padrón <sup>(VEGAN)</sup>
- Salsichas fumadas com molho BBQ

### SALADAS

- Alface, tomate, pepino, cenoura, beterraba e milho <sup>(VEGAN)</sup>

### SOPA FRIA

- Gaspacho de melancia <sup>(VEGAN)</sup>

### MOLHOS E CONDIMENTOS

- Molho cocktail <sup>(SG)</sup> (V)
- Vinagrete balsâmico <sup>(SG)</sup> (VEGAN)
- Azeitonas marinadas <sup>(SG)</sup> (VEGAN)
- Cenouras à Algarvia <sup>(SG)</sup> (VEGAN)

### QUENTES

- Batata assada com cebola gratinada <sup>(SG)</sup>
- Tomate assado, legumes grelhados e maçaroca de milho <sup>(SG)</sup> (VEGAN)
- Chips de batata doce com orégãos <sup>(SG)</sup> (VEGAN)

### SELEÇÃO DE GRELHADOS

- The Mag Burger
- NY bife de novilho com alecrim e alho <sup>(SG)</sup>
- Frango piri-piri com alho e tomilho <sup>(SG)</sup>
- Salsichas toscana
- Espetada de salmão e manga <sup>(SG)</sup>
- Kebab de legumes e pesto de manjeriço
- Chili Mexicano com seitan <sup>(SG)</sup> (VEGAN)

### MOLHOS

- Chimichurri, sriracha, BBQ de laranja e Pico de Gallo

### SOBREMESAS

- Brownie de chocolate <sup>(V)</sup>
- Pastel de nata <sup>(V)</sup>
- Leite creme <sup>(SG)</sup> (V)
- Tarte de maçã <sup>(V)</sup>
- Seleção de fruta laminada <sup>(SG)</sup> (Vegan)

28€ Por Pessoa | €15 Por Criança

SG - SEM GLÚTEN | V - VEGETARIANO | VG - VEGAN