



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

Scan for
other languages



SALADAS FRESCAS E ENTRADAS

Os nossos menus steak incluem uma salada fresca como entrada.

Salada BLOCK HOUSE

salada da época, alface, tomate, pimento, pepino, cebola e tomate confit 5,90

Salada Caesar

salada romana e rúcula com croutons de alho, temperada com molho francês e Grana Padano¹ 6,80
Em vez da salada no menu Steak + 0,90

Salada de Tomate e Rúcula

com cebola roxa, temperada com molho italiano 6,10

Antipasti Caprese

mozzarella de origem italiana servida com tomate fresco, pesto, manjeriço e pão BLOCK HOUSE acabado de sair do forno 8,30
Em vez da salada no menu Steak + 2,40

Molho Americano doce, cremoso, refinado com estragão
Molho Francês⁵ picante, com um pouco de alho
Molho Italiano⁵ aromático, com ervas e vinagre balsâmico

Bruschetta

cubos de tomate fresco com pesto⁵, manjeriço, azeite e cebola, no pão torrado BLOCK HOUSE 6,10

Carpaccio

fatias finas de carne de vaca com pesto, Grana Padano e rúcula, acompanhadas com pão BLOCK HOUSE 10,80
Em vez da salada no menu steak + 4,90

SOPAS

Sopa cremosa de Brócolos

Creme de brócolos, acompanhada com pão BLOCK HOUSE 6,10

Sopa de Gulasch

receita originária da Hungria com pimento e carne, acompanhada de pão BLOCK HOUSE 6,20
Em vez da salada no menu steak + 0,30

Sopa de Cebola Francesa

clássica, cozinhada com vinho branco e queijo gratinado 6,90
Em vez da salada no menu steak + 1,00

Sopa de Cenoura e Gengibre

aromática, com gengibre fresco, refinada com creme 6,10

FRESCURA E VITALIDADE

Batata com Cogumelos

a nossa batata recheada com cogumelos frescos à la creme e legumes salteados na chapa 13,10

Steak & Scampi

bifinhos de vitela com gambas grelhadas, espinafres em folha e manteiga de ervas 19,70

Cheeseburger Vegetariano

hamburguer caseiro à base de plantas com proteína de girassol, ervilhas, cogumelos e beterraba. Grelhado com creme de abacate, cubos de tomate aromatizados, queijo gratinado, pão BLOCK HOUSE e acompanhado com batatas fritas 16,20

Garden Gratin Potato

a nossa famosa batata, recheada com espinafres em folha levemente aromatizados e legumes frescos, gratinada com queijo 13,10

Massa Fina

tagliarini fresco, cozinhado com
• tiras suculentas de carne de vaca e cubos de tomate aromatizados em pesto de mangeriço fresco ou
• dois medalhões de peru tenros e cogumelos frescos à la creme 17,10

Salada Scampi

salada romana, rúcula e tomate, com gambas grelhadas, Grana Padano e molho francês 15,10



Os nossos menus steak incluem uma salada fresca como entrada,
baked potato com Sour Cream e pão BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

bife de vitela de primeira qualidade do nosso talho,
180 gramas

23,90

MR. RUMPSTEAK

bife de vitela selecionada BLOCK HOUSE com um pouco
de gordura para ficar mais tenro e saboroso, 230 gramas

30,10

HEREFORD RIB-EYE

da parte intermédia das costelas, 250 gramas, bife tenro
e succulento, com um pequeno olho de gordura

28,40

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

bife de qualidade superior, 330 gramas, o orgulho dos nossos
cortadores, diretamente do grelhador de pedra de lava
com rábano BLOCK HOUSE

34,90

FILET MIGNON

160 gramas da parte mais tenra da vitela, temperado com
a famosa pimenta BLOCK HOUSE

31,90

AMERICAN TENDERLOIN

da parte mais tenra do filete, 220 gramas,
com o corte original BLOCK HOUSE

39,90

PRIME-RIB STEAK FOR TWO

cortado da costela superior pelos nossos especialistas,
500 gramas, servido numa pedra quente, com manteiga de ervas,
rábano BLOCK HOUSE e os nossos famosos acompanhamentos.
Como entrada, uma salada grande

50,90

T-BONE STEAK 1.1 lb

Tenro e succulento bife do lombo e vazia, 500 gramas com osso,
estaladiça aba de gordura e manteiga de ervas
Também para partilhar +11,90

46,90



OS NOSSOS CLÁSSICOS

Salada Americana

salada colorida e estaladiça

- com tiras suculentas de carne, beef bacon, cogumelos fritos e molho americano 15,30
- com medalhões de peru 13,20

Medalhões de Peru

grelhados e suculentos, acompanhados de baked potato com Sour Cream e Coleslaw 15,20

Cordeiro

delicioso lombo de cordeiro grelhado, com batatas gratinadas, manteiga de ervas e espinafres em folha ligeiramente aromatizados 23,60

Steak & Legumes

Huftsteak 160 gramas, grelhado, acompanhado com legumes frescos e a nossa baked potato com Sour Cream 20,90

Salada Turkey Caesar

salada romana e rúcula, temperada com molho francês, Grana Padano, medalhões de peru tenros e croutons de alho 13,90

Fitness Pfanne

os nossos legumes estaladiços na frigideira, com tiras suculentas de carne de vaca e molho de pimenta verde 14,60
Como acompanhamento recomendamos a nossa baked potato com Sour Cream + 4,40

Salmão fresco da Noruega

com espinafres em folha, ligeiramente aromatizados, batatas gratinadas e limão 21,70

Peru e Cogumelos

medalhões de peru tenros com cogumelos frescos à la creme, dose pq 12,50
Como acompanhamento recomendamos a nossa baked potato com Sour Cream + 4,40

AMERICAN BISTRO

Prato Barbecue

quatro pequenos bifes de vaca com molho Barbecue, acompanhados de baked potato com Sour Cream 16,70

Huftsteak

160 gramas, com Coleslaw e baked potato com Sour Cream 18,60

Block Burger Clássico

hamburguer de 200 gramas acompanhado de baked potato com Sour Cream e Coleslaw 15,40

New York Cheeseburger

o nosso Block Burger de 200 gramas, com cubos de tomate aromatizados, queijo gratinado e acompanhado com batatas fritas e Coleslaw 15,70
• com beef bacon 17,60

Spare Ribs

costela de porco marinada com molho Barbecue, batatas fritas e Coleslaw 16,70

ACOMPANHAMENTOS

Pão BLOCK HOUSE

com alho, diretamente do forno 1,60

Baked Potato (Batata assada) com Sour Cream

4,40

Batatas gratinadas

4,40

Batatas fritas

3,40

Molho de Pimenta Verde

aromático, com grãos de pimenta verde 3,30

Manteiga com ervas, Sour Cream, molho de Barbecue

cada 1,60

Legumes frescos da época

4,90

Espinafres em folha “Brasserie”

ligeiramente aromático, com cebola 4,90

Legumes na frigideira

pimentos, courgettes, cogumelos e cebola, acabados de sair da frigideira 4,90

Coleslaw “American Style”

salada caseira com couve-branca fresca, cenoura e pepino 4,40

Cogumelos frescos à la creme

5,20

Todos os pratos são acompanhados pelo nosso pão BLOCK HOUSE acabado de sair do forno.

VINHOS

Branços

Cabriz

Carregal do Sal	0,2 l	4,70
Dão CVR	0,75 l	16,60

Planalto

Douro DOC	0,2 l	5,10
	0,75 l	18,30

Herdade das Servas

Extremoz	0,2 l	6,40
Alentejo CVRA	0,75 l	22,90

Maria Mansa

Quinta do Noval	0,2 l	7,00
Douro DOC	0,75 l	25,00

Rosé

Caiado

Herdade das Argamassas	0,2 l	4,90
Alentejo CVRA	0,75 l	17,20

Tintos

Versátil

Herdade da Malhada	0,2 l	4,30
Alentejo CVRA	0,75 l	15,30

Herdade de São Miguel

Casa Relvas	0,2 l	5,30
CVRA Alentejo	0,75 l	19,20

Adega Mayor Reserva

Herdade das Argamassas	0,2 l	6,70
Alentejo CVRA	0,75 l	24,50

Quinta do Soque Superior

Quinta do Soque	0,2 l	6,70
Douro	0,75 l	24,50

Duas Quintas

Quinta de Ervamoira	0,2 l	7,50
Douro	0,75 l	27,20

APERITIVOS

Sangria	1,0 l	13,30
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos	1,0 l	19,50
Caipirinha	0,04 l	6,70
Caipiroska	0,04 l	6,70
Vinho do Porto	0,04 l	3,60
Martini Rosso	0,04 l	3,60
Martini Bianco	0,04 l	3,60
Campari	0,04 l	3,60
Moscatel de Favaios	0,04 l	3,60

CERVEJAS

Pressão

Super Bock	0,35 l	4,10
Panaché	0,35 l	4,10

Garrafa

Super Bock Stout	0,33 l	3,90
Super Bock (sem álcool)	0,33 l	3,90

Cerveja alemã

Weizenbier (cerveja de trigo)	0,30 l	4,40
Weizenbier (cerveja de trigo)	0,50 l	7,00

SOFT DRINKS

Água Vitalis	0,375 l	2,10
Água Vitalis	0,75 l	3,80
Água das Pedras Salgadas	0,25 l	2,00
Água das Pedras Salgadas	0,75 l	4,60
Água das Pedras sabor Limão	0,25 l	2,10
Coca-Cola ^{2,3}	0,30 l	2,60
Coca-Cola Zero ^{2,3,4}	0,30 l	2,60
Fanta ^{2,5}	0,30 l	2,60
Sprite	0,30 l	2,60
Sumo de Maçã	0,20 l	2,60
Sumo de Laranja Natural	0,20 l	4,00
Nestea Pêssego/Limão/Manga	0,33 l	2,40
Água Tônica	0,20 l	2,40
Ginger Ale	0,20 l	2,40
Sommersby Sidra de Maçã	0,33 l	2,90

ESPIRITUOSAS

Bacardi	0,04 l	5,50
Gin Gordon's	0,04 l	4,90
Vodka Absolut	0,04 l	5,50
Baileys	0,04 l	3,80
Brandy Croft	0,04 l	4,10
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	9,30
Aguardente C.R.F. Reserva	0,04 l	8,30
Cardhu	0,04 l	7,90
J&B 15y	0,04 l	6,70
Jameson	0,04 l	5,50
Famous Grouse	0,04 l	5,50
Cutty Sark	0,04 l	5,60
J&B	0,04 l	5,50
Amendoa Amarga Domaz	0,04 l	4,90

ESPUMANTE

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	24,10
Freixenet	0,20 l	10,30

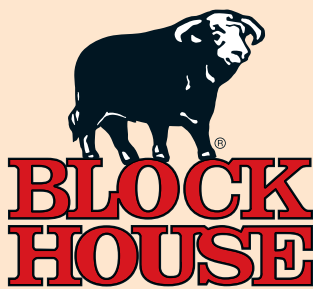
CHAMPANHE

Moët & Chandon Brut	0,75 l	72,40
---------------------	--------	-------

CAFÉ E CHÁ

Café	1,60
Descafeinado	1,70
Café Duplo	2,10
Cappuccino	2,30
Chá	2,20

Todos os preços em euros, incluem IVA e serviço. O estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
1 Contém conservantes. 2 Com corantes. 3 Contém cafeína. 4 Com adoçantes. 5 Contém anti-oxidantes.
ALERGÉNIOS-Para mais informações sobre alergénios, por favor dirija-se a um dos nossos colaboradores.



Best steaks since 1968

Com a pretensão de oferecer uma alimentação saudável e natural surge em 1968 o primeiro BLOCK HOUSE em Hamburgo. Desde 2006 em Portugal seguindo esse princípio, servimos também aos nossos Clientes os melhores bifes com a mais elevada qualidade.

NOVILHOS DA RAÇA ANGUS E HEREFORD

Criamos novilhos que nos fornecem os melhores bifes, suculentos e macios. Os novilhos da raça Angus e Hereford crescem ao ar livre em pastos naturais e sem qualquer tratamento hormonal. Os nossos especialistas no local controlam a seleção e transporte do gado assim como o amadurecimento da carne para garantir a melhor qualidade. O último teste feito pelos veterinários e pelo nosso talho garantem o controlo total.

TALHO PRÓPRIO

Em 1973 inauguramos o talho BLOCK HOUSE. Altamente especializado e reconhecido no ramo, contribui para a elevada qualidade dos nossos bifes. Durante todo o processo de preparação a carne é mantida à temperatura de 1 °C o que proporciona a condição necessária para o amadurecimento. Os experientes cortadores fazem o corte exato o qual permite que os nossos bifes sejam tenros e únicos no sabor.

A NOSSA COZINHA

Elaboramos a fresca e estaladiça salada BLOCK HOUSE duas vezes ao dia, entregue pelos nossos fornecedores locais todas as manhãs. Escolhemos os melhores ingredientes para garantir a qualidade na elaboração clássica de todas as receitas BLOCK HOUSE. Num grelhador de pedra de lava aquecida a 400 °C, o Seu bife é preparado “ao ponto” pelos nossos experientes grelhadores, sempre suculento e tenro.

PRAZER E ALEGRIA

Cada visita que faça ao BLOCK HOUSE é isso que lhe deve proporcionar:
Prazer e Alegria!
É esta a nossa visão há mais de 50 Anos. Com as nossas refeições servimos cerveja sempre fresca e uma diversidade equilibrada de vinhos.



O Seu bem-estar é a minha Razão

*É com orgulho que vejo toda a minha equipa diariamente motivada,
satisfazer com dedicação o Seu desejo ao proporcionar-Lhe
o prazer de saborear todos os nossos pratos.*

José da Mota

José da Mota
O seu anfitrião em Portugal

FEVEREIRO 2006