



VINHOS

Branco

Cabriz		
Carregal do Sal	0,2 l	3,90
Dão CVR	0,75 l	13,70

Planalto		
Douro DOC	0,2 l	4,30
	0,75 l	15,10

Chardonnay		
Quinta da Valdeioiro	0,2 l	5,30
Bairrada DOC	0,75 l	18,60

Adega Mayor Seleção		
Herdade das Argamassas	0,2 l	5,40
Alentejo CVRA	0,75 l	18,90

Rosé

Caiado		
Herdade das Argamassas	0,2 l	4,10
Alentejo CVRA	0,75 l	14,30

Tintos

Versátil		
Herdade da Malhada	0,2 l	3,60
Alentejo CVRA	0,75 l	12,60

.com		
Estremoz	0,2 l	3,90
Alentejo CVRA	0,75 l	13,70
Quinta de Soque		
Douro DOC	0,2 l	4,20
	0,75 l	14,70

Adega Mayor Reserva		
Herdade das Argamassas	0,2 l	5,60
Alentejo CVRA	0,75 l	19,60

Marques de Borba		
Estremoz	0,2 l	5,50
Alentejo CVRA	0,75 l	19,30

Reserva do Comendador		
Herdade das Argamassas	0,2 l	9,30
Alentejo VRA	0,75 l	32,60

APERITIVOS

Sangria	1,0 l	10,90
Caipirinha	0,04 l	5,50
Caipiroska	0,04 l	5,50
Vinho do Porto Seco	0,04 l	2,90
Martini Rosso	0,04 l	2,90
Martini Bianco	0,04 l	2,90
Campari	0,04 l	2,90
Moscato de Favaios	0,04 l	2,90

CERVEJAS

Pressão		
Super Bock	0,35 l	3,40
Panaché	0,35 l	3,40
Garrafa		
Super Bock Stout	0,33 l	3,20
Super Bock Twin (sem álcool)	0,33 l	3,20

Cerveja alemã		
Weizenbier (cerveja de trigo)	0,50 l	5,80

SOFT DRINKS

Água Vitalis	0,375 l	1,70
Água Vitalis	0,75 l	3,10
Água Pedras Salgadas	0,25 l	1,60
Coca-Cola ^{2,3}	0,30 l	2,10
Coca-Cola Zero ^{2,3,4}	0,30 l	2,10
Fanta ^{2,5}	0,30 l	2,10
Sprite	0,30 l	2,10
Sumo de Maçã	0,20 l	2,10
Sumo de Laranja	0,20 l	2,10
Sumo de Laranja Natural	0,20 l	3,30
Nestea Pêssego/Limão/Manga	0,33 l	2,00
Água Tônica	0,20 l	2,00
Ginger Ale	0,20 l	2,00

ESPIRITUOSAS

Bacardi	0,04 l	4,60
Gin Gordon's	0,04 l	4,10
Vodka Absolut	0,04 l	4,60
Baileys	0,04 l	3,10
Brandy Croft	0,04 l	3,40
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	8,20
Aguardente C.R.F Reserva	0,04 l	7,20
Cardhu	0,04 l	6,90
Ballantine's Gold Seal	0,04 l	5,60
J&B 15y	0,04 l	5,60
Jameson	0,04 l	4,60
Famous Grouse	0,04 l	4,60
Cutty Sark	0,04 l	4,60
J&B	0,04 l	4,60

ESPUMANTE

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	19,90
Freixenet	0,20 l	8,50

CHAMPANHE

Moët & Chandon Brut	0,70 l	69,00
---------------------	--------	--------------

CAFÉ E CHÁ

Café		1,30
Descafeinado		1,40
Café Duplo		1,80
Cappuccino		2,00
Chá		1,90

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, contribuí 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 quase 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



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

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 cogumelos

4,90

Salada Caesar

salada romana e rúcula com croutons de alho, temperada com molho francês e Grana Padano¹

5,60

Em vez da salada no menu Steak + 0,70

Salada de Tomate e Rúcula

com cebola roxa, temperada com molho italiano

4,90

Antipasti Caprese

mozzarella de origem italiana servida com tomate fresco, pesto, manjeriço e pão BLOCK HOUSE acabado de sair do forno

6,90

Em vez da salada no menu Steak + 2,00

SOPAS

Bull Soup

caldo com carne de vaca e legumes, acompanhado com pão BLOCK HOUSE

4,90

Sopa de Gulasch

receita originária da Hungria com pimento e carne, acompanhada de pão BLOCK HOUSE

5,10

Em vez da salada no menu Steak + 0,10

Molho Americano doce, cremoso, refinado com estragão

Molho Francês⁵ picante, com um pouco de alho

Molho Italiano⁵ aromático, com ervas e vinagre balsâmico

Molho Balsâmico vinagre balsâmico e azeite

Bruschetta

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

4,90

Carpaccio

fatias finas de carne de vaca com pesto, Grana Padano e rúcula, acompanhadas com pão BLOCK HOUSE

8,90

Em vez da salada no menu Steak + 4,00

Sopa de Cebola Francesa

clássica, cozinhada com vinho branco e queijo gratinado

5,70

Em vez da salada no menu Steak + 0,70

Sopa de Cenoura e Gengibre

aromática, com gengibre fresco, refinada com creme

4,90

Massa Fina

tagliarini fresco, cozinhado com:

- tiras suculentas de carne de vaca e cubos de tomate aromatizados em pesto de manjeriço fresco ou

- dois medalhões de peru tenros e cogumelos frescos à la Crème

14,70

Garden Gratin Potato

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

10,80



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 19,70

MR. RUMPSTEAK

bife de vitela selecionada BLOCK HOUSE com um pouco de gordura para ficar mais tenro e saboroso, 250 gramas 25,30

HEREFORD RIB-EYE

da parte intermédia das costelas, 250 gramas, bife tenro e suculento, com um pequeno olho de gordura 22,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

bife de qualidade superior, 350 gramas, o orgulho dos nossos cortadores, diretamente do grelhador de pedra de lava com rábano BLOCK HOUSE 29,70

FILET MIGNON

180 gramas da parte mais tenra da vitela, temperado com a famosa pimenta BLOCK HOUSE 26,90

AMERICAN TENDERLOIN

da parte mais tenra do filete, 250 gramas, com o corte original BLOCK HOUSE 32,90

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 41,70



OS NOSSOS CLÁSSICOS

Salada Americana

salada colorida e estaladiça com medalhões de peru tenros, cogumelos fritos e molho americano

10,90

Peito de Peru de Oldenburg

grelhado e suculento, acompanhado de baked potato com Sour Cream e Coleslaw

12,50

Cordeiro

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

19,50

Steak & Legumes

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

16,70

Salada Turkey Caesar

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

11,40

Fitness Pfanne

os nossos legumes estaladiços na frigideira, com tiras suculentas de carne de vaca e molho de pimenta verde Como acompanhamento recomendamos a nossa baked potato com Sour Cream + 3,60

12,20

Salmão fresco da Noruega

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

17,90

Peru e Cogumelos

medalhões de peru tenros com cogumelos frescos à la Crème, dose pq Como acompanhamento recomendamos a nossa baked potato com Sour Cream + 3,60

10,80

AMERICAN BISTRO

Prato Barbecue

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

13,90

Huftsteak

160 gramas, com Coleslaw e baked potato com Sour Cream

14,60

Block Burger Clássico

hamburger de 200 gramas acompanhado de baked potato com Sour Cream e Coleslaw

12,70

New York Cheeseburger

o nosso Block Burger de 200 gramas, com cubos de tomate aromatizados, queijo gratinado e acompanhado com batatas fritas e Coleslaw

12,90

Spare Ribs

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

13,90

ACOMPANHAMENTOS

Pão BLOCK HOUSE

com alho, diretamente do forno

1,30

Baked Potato (Batata assada) com Sour Cream

3,60

Batatas gratinadas

3,70

Batatas fritas

2,80

Molho de Pimenta Verde

aromático, com grãos de pimenta verde

2,60

Manteiga com ervas, Sour Cream, Beef Chilli Dip (picante)

cada 1,30

Legumes frescos da época

4,10

Espinafres em folha "Brasserie"

ligeiramente aromático, com cebola

4,10

Legumes na frigideira

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

4,10

Coleslaw "American Style"

salada caseira com couve-branca fresca, cenoura e pepino

3,60

Cogumelos frescos à la Crème

4,40