



Europe's Leading
Island Hotel & Spa



ACEPIPES | ENTRÉES STARTERS | VORSPEISEN

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 12,00

de asas de frango marinadas em sumo de limão e alho, alface romana e molho Cesar |
ailerons de poulet marinés au jus de citron et ail, laitue romaine et sauce César |
of chicken wings marinated in lemon juice and garlic sauce with romaine lettuce and
Cesar sauce |
von Hähnchenflügel mit Zitrone saft und knoblauch, grünsalat und Cesar Sauce

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 12,00

de rúcula com polvo em vinagre balsâmico |
de roquette et poulpe au vinaigre balsamique |
of rocket with octopus in balsamic vinegar |
rucola mit Tintenfisch mit Balsamico-Essig

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 14,00

de cuscuz com sinfonia de legumes da época |
de couscous et symphonie de légumes de saison |
of couscous with Seasonal vegetables symphony |
von couscous mit Gemüse Symphonie

CARPACCIO 14,00

de carne de vaca, alcaparras, lascas de parmesão e molho Pesto |
de bœuf, câpres, copeaux de parmesan et sauce pesto |
of beef, capers, parmesan and pesto sauce |
von Rindfleisch, karpfen, parmesankäse und pesto sauce

TÁRTARO | TARTARE | TARTAR 14,00

de atum com molho de soja e óleo de sésamo, geleia de pepino e “Granny Smith”,
creme de abacate e sorvete de wasabi |
**de thon à la sauce soja et l’huile de sésame, gelée de concombre et «Granny
Smith», crème d’avocat et sorbet au wasabi** |
of tuna fish with soya sauce and sesame oil, cucumber and “Granny Smith” jelly,
avocado cream and wasabi sorbet |
**tunfisch mit Soja Sauce und Sesamöl, Gurkengelee und „Granny Smith“ Apfel,
Avocadocreme und Wasabi Sorbet**

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.

Prices are in Euros, VAT included. | Die Preise sind in Euro, inkl. MwSt.



CAMARÃO CREVETTE SHRIMP	13,00
“beignets” com molho agridoce de tomate "beignets" sauce tomate aigre-douce “beignets” with sweet and sour tomato sauce “beignets,, mit süß-saurer Tomatensauce	
CREME CREAM SOUP	7,00
de batata doce regional, torrada caseira com gravalax de salmão de patate douce régionale, tartine de pain maison et gravalax de saumon regional sweet potato with salmon gravalax on homemade toast Süßkartoffel von Madeira , Hausgemachte toast mit gravalax Lachs	
CREME CREAM SOUP	14,00
de galinha com cogumelos salteados, torrada caseira com foie gras de pato de poule, champignons sautés, tartine de pain maison avec foie gras de canard of chicken with sautéed mushrooms and duck foie gras on homemade toast von Händchen mit gebratenen Pilze Hausgemachte toast mit Ente foie gras	
BISQUE BISQUE	14,00
de Sapateira com tempura de funcho de tourteaux et tempura de fenouil of crab with fennel tempura von Krabben mit Fenchel-Tempura	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



PRATOS PRINCIPAIS | LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

CANNELLONI	14,00
de espinafres, requeijão e mozzarella au épinard, «requeijão» et mozzarella of spinach, cottage and mozzarella cheese von spinat, «requeijão» und mozzarella	
RISOTTO BIOLÓGICO RISOTTO BIOLOGIQUE	16,00
ORGANIC RISOTTO BIOLOGISCHE RISOTTO «Acquarello» extra velho» com tomate confitado e rúcula «Acquarello» extra velho» aux tomates confites et roquette «Acquarello» extra velho» with tomato confit and rocket «Acquarello extra velho» mit Tomaten-confit und Rucola	
RAVIOLI	16,00
de cogumelos e ovo parfait 64º com espuma de parmesão de champignons et oeuf parfait 64, mousse de parmesan of mushrooms and egg parfait 64º with parmesan foam von pilze und parfait Ei 64º mit Parmesan-Schaum	
LEGUMES LEGUMES VEGETABLES GEMÜSE	19,00
da época com óleo de trufas e seitan de la saison, l'huile de truffe et seitan of the season with truffles oil and seitan Gemüse der Saison mit Trüffelöl	
LINGUINI	24,00
salteado com amêijoa, camarão e vieiras sauté aux palourdes, crevette et saint jacques sautéed with clams, shrimp and scallops sautierten mit muschel, Shrimp und Kammuscheln	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



- POLVO | POULPE | OCTOPUS | TINTENFISCH** 26,00
cozido e salteado ligeiramente com alho, azeite de manjeriço e legumes confitados, “conchiglione” recheados |
cuit et sauté légèrement à l’ail, l’huile de basilic, légumes confit et «conchiglione» farcies |
cooked and sautéed with a garlic touch, basil oil, vegetables confit and stuffed “conchiglione” |
gekocht und sautierten mit knoblauch, Basilikumöl und Confit Gemüse, Gefüllte „Conchiglione“ Pasta
- PEIXE-ESPADA | SABRE NOIR** 29,00
SCABARD FISH | SCHWARZEN DEGENFISCH
filete cozido a vapor, com vinagrete de tomate, legumes da primavera e raspa de butarga |
filet cuit à la vapeur, vinaigrette de tomate, légumes de printemps, gnocchi de pommes de terre et râpé de poutargue |
steamed filet with tomato vinegar, spring vegetables, potato gnocchi and «butarga» |
dampf gebacken Filet, mit Tomaten-Vinaigrette, Gemüse von Frühlings und «butargua»
- BACALHAU | MORUE | COD FISH | KABELJAU** 30,00
com “coulis” de pimentos e risoto «Acquarello extra velho» de tinta de choco |
coulis de poivron rouge et risotto «Acquarello extra velho» à encre de seiche |
with sweet pepper coulis and risotto «Acquarello extra velho» with cuttlefish ink |
mit coulis von paprika und Risotto «Acquarello extra velho» mit Tintenfischtinte
- PARGO | PAGRE | SEA BREAM | ROTBRASSEN** 30,00
assado com manteiga “mousseux”, espuma de batata-doce, couve estufada com toucinho de porco preto e vinagre de cidra dos «Prazeres»
rôti au beurre mousseux, mousse de patate douce, chou braisé au lard de cochon noir et vinaigre de cidre de «Prazeres»
roasted with “mousseux” butter, sweet potato foam, stewed cabbage with black pork loin and cider vinegar from «Prazeres»
gebratener mit Butter “mousseux”, Süßkartoffel Schaum, gedünstetes kraut mit Schwarzem Schwein Speck und Apfelessig des «Prazeres»

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.

Prices are in Euros, VAT included. | Die Preise sind in Euro, inkl. MwSt.



Europe's Leading
Island Hotel & Spa



HAMBURGER BISTRO | BISTRO HAMBURGER (150 gr.) 24,00

com queijo de ovelha |
au fromage de brebis |
with sheep's cheese |
mit Schafskäse

FRANGO | POULET | CHICKEN | HÜHNER 26,00

peito assado e recheado com ervas aromáticas, funcho salteado com rúcula e polenta cremosa com azeite de «São Miguel» |
rôti et farci aux herbes, fenouil sauté et roquette, polenta crémeuse a l'huile d'olive de maison «São Miguel» |
roasted breast stuffed with aromatic herbs, sautéed fennel with rocket and creamy polenta with olive oil from «São Miguel» |
gebraten brust und Gefüllte mit aromatische Kräuter, sautierte fenchel mit Rakete und cremige polenta mit «São Miguel» Öl.

PORCO PRETO | COCHON NOIR | BLACK PORK | SCHWEINELENDE 29,00

assado com morcela, maçã salteada com canela e puré de batata |
rôti et boudin noir, pomme fruit à la cannelle et purée de pomme de terre |
roasted with blood sausage, sautéed apple with cinnamon and mashed potato |
gebraten mit blutwurst, ausgelassen apfel mit zimt und kartoffel püree

BORREGO | AGNEAU | LAMB | LAMM 30,00

carré assado, cenoura confitada em mel de cana, "panisse" de limão confitado e mousse de requeijão |
carré rôti, carotte confit au miel de canne, panisse au citron confit et mousse de «requeijão» |
roasted rack, confit carrot on sugar cane honey, lemon confit panisse and cottage cheese mousse |
gebraten Carré, karotten confit mit zuckerrohu molasses und Requeijão mousse

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



PATO | CANARD | DUCK | ENTE

33,00

magret cozido a baixa temperatura (médio), legumes e fruta da época e molho “bigarade” |

magret cuit à basse température (rosé), légumes et fruit de saison et sauce bigarade |

cooked magret at low temperature (medium), seasonal vegetables and fruit with “bigarade” sauce |

Magret gekocht im niedrige Temperatur (durchschnittliche), gemüse und obst der saison mit sauce “bigarade”

NOVILHO | BŒUF | BEEF | RINDFLEISCH

33,00

filete assado com molho de pimenta, salada de agrião com óleo de noz e chips de batata-doce |

filet rôti, sauce au poivre, salade de cresson a l'huile de noix et chips de patate doux |

roasted filet with pepper sauce, watercress salad with walnut oil and sweet potato chips |

gebraten Filet mit Pfeffer Sauce, Kresse Salat mit Walnüssöl und chips von Süsskartoffel



SOBREMESAS | DESSERTS

SINFONIA DE FRUTAS | SYMPHONIE DE FRUITS 6,00

FRUIT SYMPHONY | FRÜCHTEN SYMPHONIE

em carpaccio |

en carpaccio |

carpaccio |

carpaccio

CHOCOLATE | CHOCOLAT | SCHOKOLATE 8,00

biscoito “Cuillère” de cacau, mousse de chocolate, pêra “Rocha” cozida em caramelo, sorvete de pêra |

Biscuit «Cuillère» au cacao, mousse chocolat, poire "Rocha" cuit au caramel, sorbet poire |

biscuit “Cuillère” of cacao, chocolate mousse, pear “Rocha” cooked in caramel, and pear sorbet |

Biskuit „Cuillère“ von cacao, Shokoladen mousse, Birne “Rocha” in Karamell gebacken und birne Sorbet

BLANC MANGER 7,00

de maracujá e caramelo |

fruit de la passion et caramel

of passion fruit and caramel |

aus Passionsfrucht und Karamell

CHEESE-CAKE | KÄSEKUCHEN 8,00

de caramelo salgado e ananás com sorvete de “pina-colada” |

caramel salé et ananas, sorbet «pina-colada» |

of salted caramel and pineapple with “pina-colada sorbet” |

gesalzen karamell und ananas mit pinacolada Sorbet

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**



BABÁ	8,00
com sopa morango e hortelã, chantilly de pistáchio e sorvete de iogurte soupe de fraises et menthe, crème chantilly à la pistache, sorbet yogurt with strawberry and mint soup, pistachio whipped cream and yogurt sorbet Erdbeeren-Suppe und minze, Pistazie sahne und Joghurt Sorbet	
LIMÃO CITRON LEMON ZITRONE	8,00
em tarte com merengue crocante, sablé breton e sorvete basílico en tarte avec une meringue croquante, sablé breton et sorbet au basilic in tart with crunchy meringue, sablé breton and basil sorbet tarte mit knackig Baiser, sablé breton und Basilikum Sorbet	
MIL-FOLHAS MILLE-FEUILLE MILLEFEUILLE TAUSEND BLÄTTER	8,00
de banana assada com rum, creme de abacate e sorvete de morango de banane rôtie au rhum, crème d'avocat et sorbet à la fraise roasted banana with rum, avocado cream and strawberry sorbet gebackene Bananen mit rum, Avocadocreme und Erdbeere Sorbet	
QUEIJO FROMAGE CHEESE KÄSE	13,00
sortido de queijos regionais e D.O.P. assortiment de fromages Portugais A.O.P. et régional assortment of D.O.P. Portuguese cheeses auswahl an Portugiesischen käse D.O.P.	

Os preços estão em Euros, com IVA incluído | **Tous les prix sont en Euros. TVA inclus.**

Prices are in Euros, VAT included. | **Die Preise sind in Euro, inkl. Mwst.**