



ACEPIPES | ENTRÉES STARTERS | VORSPEISEN

PATÉ | PASTETE 9,50

em crosta, geleia de Vinho Madeira, aipo “rémoulade” e pera bêbada em vinho tinto
en croute, gelée au vin de Madère, céleri rémoulade et poire au vin rouge
crust with Madeira Wine jelly, celery “rémoulade” and pear marinated in red wine
In der Kruste, Madeiraweingelee, Sellerie “rémoulade” und mariniert Birne in Rotwein

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 12,00

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

SALADA | SALADE | SALAD | SALAT 14,00

niçoise, atum confitado, ovo, azeitona preta e rúcula
dans l'esprit d'une niçoise, thon confit, œuf, olive noir et roquette
niçoise, tuna fish confit, egg, black olives and rocket
niçoise, tunfisch-confit, Ei, schwarzes olive und rucola

CARPACCIO 14,00

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



TÁRTARO TARTARE TARTAR	14,50
de salmão com molho de soja e óleo de sésamo, geleia de pepino e “Granny Smith”, creme de abacate	
de saumon à la sauce soja et l’huile de sésame, gelée de concombre et «Granny Smith», crème d’avocat	
salmon fish with soya sauce and sesame oil, cucumber and “Granny Smith” jelly, avocado cream	
lachs fisch mit Soja Sauce und Sesamöl, Gurkengelee und „Granny Smith“ Apfel, Avocado creme	
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	9,50
de batata doce regional, torrada caseira com gravalax de salmão	
de patate douce régionale, toast de saumon gravalax fait maison	
regional sweet potato with salmon gravalax on homemade toast	
Süßkartoffel von Madeira , Hausgemachte toast mit gravalax Lachs	
AVELUDADO VELOUTÉ CREAM SOUP	12,00
de galinha com cogumelos salteados, torrada caseira com foie gras de pato	
de poulet aux champignons sautés, toast de foie gras de canard fait maison	
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	
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.



VEGETARIANO | VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN | VEGETARISCH

CANNELLONI	14,00
de espinafres com requeijão e mozzarella au épinard avec «requeijão» et mozzarella of spinach with cottage and mozzarella cheese von spinat mit «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 com ovo parfait 64º com espuma de parmesão de champignons avec oeuf parfait 64, mousse de parmesan mushrooms with egg parfait 64º with parmesan foam von pilze mit parfait Ei 64º mit Parmesan-Schaum	



PRATOS PRINCIPAIS | LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES | HAUPTGERICHT

LINGUINI

24,50

salteado com amêijoa, vieira e camarões

sauté aux palourde, saint Jacques et crevettes

sautéed with clam, scallop and shrimps

sautierten mit muschel, Kammuschel und Garnelen

DOURADA | DAURADE | GOLDEN BREAM FISH | GOLDBRASEEN FISCH 28,50

Salteada com alho, azeite de manjeriço e legumes confitados, “conchiglione” recheados

sauté légèrement à l’ail, l’huile de basilic, légumes confit et «conchiglione» farcies

sautéed with a garlic, basil oil, vegetables confit and stuffed “conchiglione”

gekocht und sautierten mit knoblauch, Basilikumöl und Confit Gemüse, Gefüllte

„Conchiglione“ Pasta

PEIXE-ESPADA | SABRE NOIR

30,00

SCABARD FISH | SCHWARZEN DEGENFISCH

filete assado, fricassé de cogumelos e castanha

filet rôti, fricassé de champignon et châtaigne

roasted filet, mushroom and chestnut fricassee

gebratener schwarzen Degenfisch filet mit Pilz und Kastanien Fricasse



FRANGO | POULET | CHICKEN | HÜHNER 27,50

supremo assado e recheado com amêndoa e ervas aromáticas, funcho salteado com rúcula e polenta cremosa com azeite

rôti et farci au amande et herbes fraiches, fenouil sauté et roquette, polenta crémeuse à l'huile d'olive

roasted breast stuffed with almond and aromatic herbs, sautéed fennel with rocket, creamy polenta and olive oil

gebraten brust und Gefüllte mit aromatische Kräuter, sautierte fenchel mit Rakete und cremige polenta mit Olivenoil

PORCO PRETO | COCHON NOIR | BLACK PORK | SCHWEINELENDE 30,50

assado, maçã salteada com canela e puré de batata |

rôti et pomme à la cannelle et purée de pomme de terre |

roasted, sautéed apple and cinnamon with mashed potato |

gebraten mit ausgelassen apfel mit zimt und kartoffel püree

BORREGO | AGNEAU | LAMB | LAMM 30,00

confitado em azeite, “*déclinaison*” de cenoura, “panisse” de limão e mousse de requeijão
confite, déclinaison de carotte, panisse au citron et mousse de «requeijão»

confit on olive oil, carrot “*déclinaison*”, lemon “panisse” and cottage cheese mousse

confit mit olivenöl, karotten “déclinaison” zitrone „panisse“ und „Requeijão“-Mousse

PATO | CANARD | DUCK | ENTE 33,00

confitado, legumes e fruta da época

confite, légumes et fruit de saison

confit, seasonal vegetables and fruits

confit, gemüse und obst der saison

NOVILHO | BŒUF | BEEF | RINDFLEISCH 33,00

filete assado com molho de pimenta, salada de rúcula com óleo de noz e puré de batata-doce

filet rôti, sauce au poivre, salade de roquette à l'huile de noix et purée de patate douce

roasted filet, pepper sauce, rocket salad with walnut oil and mashed sweet potato

gebraten Filet mit Pfeffer Sauce, rucola Salat mit Walnüssöl und püree von Süßkartoffel



SOBREMESAS | DESSERTS

BANANA SPLIT	9,00
caramelizada, praliné caseiro, molho de chocolate e gelado de baunilha caramélisé, praliné maison, sauce chocolat et glace à la vanille caramelized, homemade praline, chocolate sauce and vanilla ice cream karamellisierte, hausgemachte Praline, Schokoladensauce und Vanilleeis	
LIMÃO CITRON LEMON ZITRONE	10,00
em tarte com merengue crocante, sablé breton e sorvete de manjeriçã & limão en tarte, meringue française, sablé breton et sorbet au basilic & citron tart with crunchy meringue, sablé breton and basil & lemon sorbet tarte mit knackig Baiser, sablé breton und Basilikum & Zitrone Sorbet	
BABÁ	10,00
de maracujá e mango com rum local “970” au fruit de la passion et mangue au rhum 970 passion fruit and mango with local rum “970” von Passionsfrucht und Mango mit Rhum 970	
CREME BRULÉE	10,50
com Vinho Madeira, Bolo de Mel e espuma de maracujá au Vin Madère, gâteau “Bolo de Mel” et écume de fruit de la passion with Madeira Wine, sugar cane molasses cake “Bolo de Mel” and passion fruit foam mit Maderewein, Honigkuchen „Bolo de Mel“ und Passionfruchtschaum	

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.**



CHEESE-CAKE | KÄSEKUCHEN 10,50

de caramelo salgado e ananás com sorvete de coco
au caramel salé et ananas, sorbet au coco
salted caramel and pineapple with coconut sorbet”
gesalzen karamell und ananas mit Kokosnuss Sorbet

CHOCOLATE | CHOCOLAT | SCHOKOLADE** 12,00

soufflé e sorvete de frutos silvestres
soufflé et sorbet aux fruits sauvages
soufflé and wild fruits sorbet
soufflé mit wilde-früchtesorbet

QUEIJO | FROMAGE | CHEESE | KÄSE 13,00

sortido de queijos
platter of cheeses
käse auswahl

** Por favor note que a preparação desta sobremesa tem a duração aproximada de 20 minutos. |

S'il vous plaît noter que la préparation de ce dessert prend environ 20 minutes. |

Please note that this dessert takes approximately 20 minutes to be prepared. |

Bitte beachten Sie, dass die Vorbereitung dieses Nachtisch ca. 20 Minuten dauert.

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.**