



## 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, Karpen, Parmesankäse und Pesto Sauce**

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.**



<b>TÁRTARO   TARTARE   TARTAR</b>	<b>14,50</b>
de atum com molho de soja e óleo de sésamo, geleia de pepino e “Granny Smith”, creme de abacate e sorvete de wasabi	
<b>de thon à la sauce soja et l’huile de sésame, gelée de concombre et «Granny Smith», crème d’avocat et sorbet au wasabi</b>	
tuna fish with soya sauce and sesame oil, cucumber and “Granny Smith” jelly, avocado cream and wasabi sorbet	
<b>Tunfisch mit Soja Sauce und Sesamöl, Gurkengelee und „Granny Smith“ Apfel, Avocadocreme und Wasabi Sorbet</b>	
<b>CAMARÃO   CREVETTE   SHRIMP</b>	<b>13,00</b>
“beignets” com molho agridoce de tomate	
<b>"beignets" sauce tomate aigre-douce</b>	
“beignets” with sweet and sour tomato sauce	
<b>“Beignets,, mit süß-saurer Tomatensauce</b>	
<b>CREME   CREAM SOUP</b>	<b>9,50</b>
de batata doce regional, torrada caseira com gravalax de salmão	
<b>de patate douce régionale, toast de saumon gravalax fait maison</b>	
regional sweet potato with salmon gravalax on homemade toast	
<b>Süßkartoffel von Madeira , Hausgemachte Toast mit gravalax Lachs</b>	
<b>AVELUDADO   VELOUTÉ CREAM SOUP</b>	<b>12,00</b>
de galinha com cogumelos salteados, torrada caseira com foie gras de pato	
<b>de poulet aux champignons sautés, toast de foie gras de canard fait maison</b>	
chicken with sautéed mushrooms and duck foie gras on homemade toast	
<b>von Händchen mit gebratenen Pilze Hausgemachte Toast mit Ente foie gras</b>	
<b>BISQUE   BISQUE</b>	<b>14,00</b>
de Sapateira com tempura de funcho	
<b>de tourteaux et tempura de fenouil</b>	
crab with fennel tempura	
<b>von Krabben mit Fenchel-Tempura</b>	

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

<b>CANNELLONI</b>	14,00
de espinafres com requeijão e mozzarella <b>au épinard avec «requeijão» et mozzarella</b> of spinach with cottage and mozzarella cheese <b>von Spinat mit «Requeijão» und Mozzarella</b>	
<b>RISOTTO BIOLÓGICO   RISOTTO BIOLOGIQUE</b>	16,00
<b>ORGANIC RISOTTO   BIOLOGISCHE RISOTTO</b> «Acquarello» extra velho» com tomate confitado e rúcula <b>«Acquarello» extra velho» aux tomates confites et roquette</b> «Acquarello» extra velho» with tomato confit and rocket <b>«Acquarello extra velho» mit Tomaten-confit und Rucola</b>	
<b>RAVIOLI</b>	16,00
de cogumelos com ovo parfait 64º com espuma de parmesão <b>de champignons avec oeuf parfait 64, mousse de parmesan</b> mushrooms with egg parfait 64º with parmesan foam <b>von Pilze mit parfait Ei 64º mit Parmesan-Schaum</b>	



## 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 Rucola und cremige Polenta mit Olivenoil**

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

assado maça 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

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



<b>CHEESE-CAKE   KÄSEKUCHEN</b>	<b>10,50</b>
de caramelo salgado e ananás com sorvete de “pina-colada”   <b>au caramel salé et ananas, sorbet «pina-colada»</b>   salted caramel and pineapple with “pina-colada sorbet”   <b>gesalzen Karamell und Ananas mit Kokosnuss Sorbet</b>	
<b>CHOCOLATE   CHOCOLAT   SCHOKOLADE**</b>	<b>12,00</b>
soufflé e sorvete de framboesa   <b>soufflé et sorbet à la framboise</b>   soufflé and raspberry sorbet   <b>Soufflé mit wilde-früchtesorbet</b>	
<b>QUEIJO   FROMAGE   CHEESE   KÄSE</b>	<b>13,00</b>
sortido de queijos   <b>platter of cheeses</b>   <b>Käse Auswahl</b>	

\*\* 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.**