



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



Vegetariano | Végétarien | Vegetarian | Vegetarisch

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.**



TÁRTARO | TARTARE | TARTAR 14,50

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 |

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

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 |

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.**



VEGETARIANO & PASTA | VÉGÉTARIEN & PÂTES
VEGETARIAN & PASTA | VEGETARISCH & PASTA

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
ORGANIC RISOTTO | BIOLOGISCHE RISOTTO

16,00

«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 64° com espuma de parmesão |
de champignons avec oeuf parfait 64, mousse de parmesan |
mushrooms with egg parfait 64° with parmesan foam |
von Pilze mit parfait Ei 64° mit Parmesan-Schaum



LINGUINI

24,50

salteado com amêijoa, vieira e camarões |
sauté aux palourde, saint Jacque et crevettes |
sautéed with clam, scallop and shrimps |
sautierten mit Muschel, Kammuschel und Garnelen



Vegetariano | Végétarien | Vegetarian | Vegetarisch

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

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

Salteada, azeite de manjerição e legumes confitados, "conchiglione" recheados |
sauté, huile de basilic, légumes confit et «conchiglione» farcies |
sautéed, basil oil, vegetables confit and stuffed "conchiglione" |
sautierten, 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

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.**



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, 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, “ <i>déclinaison</i> ” 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 “ <i>déclinaison</i> ”, 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	

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.**



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 basílico en tarte, meringue française, sablé breton et sorbet au basilic tart with crunchy meringue, sablé breton and basil sorbet Tarte mit knackig Baiser, Sablé Breton und Basilikum 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 “pina-colada” |
au caramel salé et ananas, sorbet «pina-colada» |
salted caramel and pineapple with “pina-colada sorbet” |
gesalzen Karamell und Ananas mit Kokosnuss Sorbet

CHOCOLATE | CHOCOLAT | SCHOKOLADE** 12,00

soufflé e sorvete de framboesa |
soufflé et sorbet à la framboise |
soufflé and raspberry sorbet |
Soufflé mit wilde-früchtesorbet

QUEIJO | FROMAGE | CHEESE | KÄSE 13,00

sortido de queijos |
assortiment de fromages |
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.**