



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 |
In crust, 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 |
of 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 |
of beef, capers, parmesan and pesto sauce |
von Rindfleisch, karpfen, 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.**



TÁRTARO TARTARE TARTAR	14,50
de salmão com molho de soja e óleo de sésamo, geleia de pepino e “Granny Smith”, creme de abacate e sorvete de wasabi de saumon à la sauce soja et l’huile de sésame, gelée de concombre et «Granny Smith», crème d’avocat et sorbet au wasabi of salmon fish with soya sauce and sesame oil, cucumber and “Granny Smith” jelly, avocado cream and wasabi sorbet lachs fisch 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 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.**



Europe's Leading
Island Hotel & Spa



VEGETARIANO | VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN | VEGETARISCH

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 64° com espuma de parmesão de champignons et oeuf parfait 64, mousse de parmesan of mushrooms and egg parfait 64° with parmesan foam von pilze und parfait Ei 64° mit Parmesan-Schaum	

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

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
cozida e salteada 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» farciés 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	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 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 and creamy polenta with 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 com morcela, maçã salteada com canela e puré de batata rôti et boudin noir, pomme 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
pá confitada em azeite, “ <i>déclinaison</i> ” de cenoura, “panisse” de limão e mousse de requeijão épaule confite, déclinaison de carotte, panisse au citron et mousse de «requeijão» shoulder confit on olive oil, “ <i>déclinaison</i> ” carrot, lemon “panisse” and cottage cheese mousse Schulter confit mit olivenöl, karotten “déclinaison” zitrone „panisse“ und „Requeijão“-Mousse	
PATO CANARD DUCK ENTE	33,00
perna confitada, legumes e fruta da época cuisse confite, légumes et fruit de saison leg confit, seasonal vegetables and fruits entenbein confit, gemüse und obst der saison	
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 à l'huile de noix et chips de patate douce roasted filet, pepper sauce, watercress salad with walnut oil and sweet potato chips gebraten Filet mit Pfeffer Sauce, Kresse Salat mit Walnüssöl und chips 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.**



Europe's Leading
Island Hotel & Spa



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 in 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 970 au fruit de la passion et mangue au rhum 970 of passion fruit and mango in 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» of salted caramel and pineapple with “pina-colada sorbet” gesalzen karamell und ananas mit pinacolada Sorbet	
CHOCOLATE CHOCOLAT SCHOKOLADE**	12,00
soufflé e sorvete de framboesa soufflé et sorbet à la framboise soufflé and raspberry sorbet soufflé mit Himbeersorbet	
QUEIJO FROMAGE CHEESE KÄSE	13,00
sortido de queijos assortiment de fromages assortment 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.**