

Entradas / Entrées

<i>Queijinhos frescos em crocante de filopast, saladinha de ananás, iogurte e mel de cana da Madeira</i>	€ 11.50
<i>Fromages frais en croquant de filopast, salade d'ananas, yogourt et miel de canne à sucre de Madère</i>	
<i>Espetada de gambas com pequenos legumes braseados em azeite e saladinha de época</i>	€ 18.00
<i>Brochette de gambas avec des légumes grillés à l'huile et salade de saison</i>	
<i>Carpaccio de atum marinado em salmoura de lima, foie gras e manga</i>	€ 12.50
<i>Carpaccio de thon mariné en salmoura de citron vert, foie gras et mangue</i>	
<i>Foie gras de pato, pera rocha em vinho tinto com especiarias e molho de laranja acidulado</i>	€ 15.50
<i>Foie gras de canard, poire rocha en vin rouge aux épices et sauce à l'orange acidulé</i>	
<i>Lombinhos de sardinha assados em trio de pimentos, ovas de arenque e crotões de pão torrado com orégãos</i>	€ 11.50
<i>Filets de sardines rôtis en trio de piments, œufs de hareng, et croustons de pain grillés à l'origan</i>	
<i>Carpaccio de novilho com saladinha de alfaces, lascas de parmesão, flocos de amêndoas torradas e vinagrete de limão</i>	€ 12.50
<i>Carpaccio de veau avec salades vertes, éclats de parmesan, flocons d'amendes grillés et vinaigrette de citron</i>	

Sopas / Soupe

<i>Sopa de tomate com queijo creme e manjeriçao frito</i>	
<i>Soupe de tomate au fromage crème et basilic frit</i>	€ 7.00
<i>Consomê de galinha caseira, ravioli de cogumelos</i>	
<i>Consommé de poule, ravioli de champignons</i>	€ 7.00
<i>Creme de legumes selecionados</i>	
<i>Crème de légumes sélectionnés</i>	€ 7.00

Vegetariano / Végétarien

Ravioli de bacalhau em creme de batata e cebolinho € 13.00
Ravioli de morue en crème de pomme de terre et oignons

Risoto de ervilhas e fondue de queijos € 13.50
Risotto de petit pois et fondu de fromages

Risoto de abóbora amarela perfumado com alecrim € 13.00
Risotto de potiron jaune parfumé au thym

Peixes / Poisson

Filete de robalo assado, puré de cenoura caramelizado e mistos de legumes € 22.50
Filet de bar, purée de carotte caramélisée et mixtes de légumes

Rolo de espada, caril de lentilhas em manto de abacate e pequena salada de toranja e banana € 20.00
Poisson sabre roulé, curry de lentilles en drap d'avocat et petite salade de pamplemousse et banane

Atum da Madeira, puré de batata, cebolinhos em escabeche, pétalas de tomate assado € 19.50
Madère thon, pommes de terre en purée, ciboulette marinés, pétales de tomates rôties

Bacalhau fresco, espargos verdes, grão-de-bico e puré de cebola perfumado com azeite virgem € 22.50
Morue fraie, asperges, pois chiche et purée d'oignon parfumé à l'huile d'olive vierge

Lombo de pargo tostado, alcachofras marinadas com anchovas e legumes da nossa horta € 22.50
Filet de pague grillé, artichauts marinées aux anchois et légumes de notre potager

Carnes / Viande

Peito de frango assado com mel de cana, limão e segurelha, gnocchi de agrião e tomate cereja € 20.00
Blanc de poulet rôti au miel de canne a sucre, citron et romarin, gnocchi de cresson et tomate cerise

Peito de pato assado, rosti de batata, endívias estufadas em sumo de laranja e mel de especiarias € 23.00
Magret de canard rôti, rösti de pomme de terre, endives braisées au jus d'orange et de miel d'épices

Carré de borrego sobre esmagada de batata, beringela, pimentos e favas € 26.00
Carré d'agneau sur purée de pomme de terre, aubergine, piments et fève

Filete de porco marinado em cidra da Madeira, maça, funcho e alho francês cozinhados em baixa temperatura € 22.50
Filet de porc mariné en cidre de Madère, pomme, fenouil et poireaux cuit en basse température

Tornedó de novilho lardeado com bacon, puré de brócolos, cogumelos, batatas assadas perfumadas com azeite de trufas € 25.00
Tournedo de veau lardé au bacon, purée de brocolis, champignons, pomme de terre rôtis parfumées à l'huile de truffes

Filete de vitela assado, tarte tatim de cogumelos selvagens e chalotas, queijo roquefort e molho de alcaparras € 26.50
Filet de veau, tarte tatin de champignons sauvages et les échalotes, roquefort et sauce aux câpres

Sobremesas / Desserts

<i>Chibouste de coco, biscoit de amêndoa e gila e sorbet de framboesas</i>	€ 10.00
<i>Chibouste de noix de coco, biscoit aux amendes et gila et sorbet aux framboises</i>	
<i>Petit gâteau de dois chocolates com sorvete de menta e molho exótico</i>	€ 13.00
<i>Petit gâteau de deux chocolats au sorbet de menthe et sauce exotique</i>	
<i>Tarte de maçã com gelado de baunilha e crumble de muesli</i>	€ 12.00
<i>Tarte au pomme avec glace à la vanille et crumble de muesli</i>	
<i>Mousse de vinho Madeira com surpresa de frutos do bosque e brownie de chocolate e coco</i>	€ 12.00
<i>Mousse de vin de Madère avec surprise des fruits des bois et brownie de chocolat et noix de coco</i>	
<i>Creme brûlé de laranja com torta de laranja, frutos do bosque e molho de grand Marnier</i>	€ 10.00
<i>Crème brûlé à l'orange avec roulé à l'orange, fruits des bois et sauce grand Marnier</i>	
<i>Cheesecake de tomarilo e seu sorbet</i>	€ 10.00
<i>Cheesecake de "tomarilo" et son sorbet</i>	
<i>Taça refrescante de frutos frescos</i>	
<i>Tasse rafraichissante de fruits frais</i>	€ 10.00
<i>Sortido de queijos</i>	
<i>Fromages divers</i>	€ 14.00
<i>Gelados diversos</i>	
<i>Glaces diverses</i>	€ 9.00

Por favor informar-nos de alguma alergia ou intolerância que tenha, teremos todo o gosto em apresentar alternativas
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

Starters / Vorspeisen

Fresh cheese in crispy filo pastry, pineapple salad, yoghurt and sugar cane honey
Frischkäse an knusprige Filopast, Ananas-Salat, Joghurt und Madeira Zuckerrohr Sirup € 11.50

Prawn kebab with baby vegetables braised in olive oil and a seasonal salad
Garnelen spiess mit jungem gemüse und Salat der Jahreszeit € 18.00

Carpaccio of tuna marinated in lime juice, foie gras and mango
Thunfisch-Carpaccio, mariniert in Salzlake, Foie Gras und Mango € 12.50

Duck foie gras, rocha pear in spiced red wine and sauce of bitter orange
Ente Foie Gras ,Birne in Rotwein mit Gewürzen und säuerlich Orangensauce € 15.50

Filets of baked sardines with three peppers, herring eggs and oregano croutons
Gebackten Sardine Filet im Trio von Paprika, Heringsrogen und geröstetes Brot mit Oregano € 11.50

Carpaccio of beef with lettuce salad, parmesan shavings, toasted almond flakes and lemon vinaigrette
Rindercarpaccio mit Grüner Salat, Parmesan - Splitter, gerösteten Mandeln Flocken und Zitronenvinaigrette € 12.50

Soup / Suppen

Tomato soup with fried cream cheese and basil € 7.00
Tomatensuppe mit Käsecreme und frittiertem Basilikum

Homemade chicken consommé and ravioli with mushroom € 7.00
Hühnerbrühe mit Pilzravioli

Cream of fresh vegetables € 7.00
Cremesuppe aus ausgewähltem Gemüse

Vegetarian / Vegetarisch

<i>Codfish ravioli in a potato onion crème</i> <i>Kabeljau-Ravioli auf Kartoffelpüree und Schnittlauch</i>	€ 13.00
<i>Pea risotto with cheese fondue</i> <i>Erbsen Risotto und Käse-Fondue</i>	€ 13.50
<i>Pumpkin risotto flavoured with rosemary</i> <i>Gelber Kürbis Risotto parfümiert mit Rosmarin</i>	€ 13.00

Fish / Fisch

<i>Baked sea bass fillet, pureed caramelized carrots and mixed vegetables</i> <i>Gebraten Wolfsbarsch Filet, karamellisierten Karottenpüree und Gemischtes Gemüse</i>	€ 22.50
<i>Scabbard fish roll, curried lentils wrapped in avocado and small salad of grapefruit and banana</i> <i>Degenfisch ,Linsen-Curry in Avocado Mantel und Kleinen Grapefruit-Salat mit Bananen</i>	€ 20.00
<i>Madeira tuna, mashed potatoes, chives marinated, roasted tomato petals</i> <i>Madeira Thunfisch, Kartoffelpüree, Schnittlauch mariniert, gebraten Tomatenblättern</i>	€ 19.50
<i>Fresh codfish, green asparagus, chick peas and pureed onion with virgin olive oil</i> <i>Frischer Kabeljau, Grüner Spargel, Kichererbsen und Zwiebeln Püree parfümiert mit nativem Olivenöl</i>	€ 22.50
<i>Grilled sea bream, marinated artichokes with anchovies and home grown garden vegetables</i> <i>Gebraten Goldbrasse Filet ,mariniert Artischocken mit Sardellen und Gemüse aus unserem Garten</i>	€ 22.50

Meat / Fleisch

- Roast chicken breast with sugar cane honey, lemon and thyme, watercress gnocchi and cherry tomato* € 20.00
Gebraten Hühnerbrust mit Zuckerrohr - Sirup, zitrone und Thymian, Brunnenkresse und Cherry-Tomaten-gnocchi
- Roast duck breast, potato rosti, endive braised in orange juice and honey spice* € 23.00
Gebratene Entenbrust, Kartoffelrösti, Endivie in Orangensaft und Honig würzen geschmort
- Rack of lamb on creamed potato, egg-plant, peppers and broad beans* € 26.00
Lammkarree auf zerdrückten Kartoffeln, Auberginen, Paprika und Dicke Bohnen
- Pork fillet marinated in Madeira cider, apple, fennel e leeks slow cooked* € 22.50
Schweine Filet mariniert in Apfelwein, Apfel, Fenchel und Lauch gekocht bei niedrigen Temperaturen
- Steak tornado wrapped in bacon, pureed broccoli, mushrooms, baked potatoes flavoured with truffle oil* € 25.00
Tournedos flankiert mit Speck, Brokkoli-Püree, Champignons, Bratkartoffeln parfumiert mit Trüffelöl
- Roast veal fillet, tart tatin of wild mushrooms and shallots, roquefort cheese and caper sauce* € 26.50
Gebraten Kalbsfilet, torte Tatin von wild-Pilz und Schalotten, Roquefort-Käse und Kapern Sauce

Desserts / Nachspeisen

<i>Coconut chiboust, almond and chila biscuit with raspberry sorbet</i> <i>Kokos nuß Chibouste, Mandel und Kürbis Kekse mit Himbeer-Sorbet</i>	€ 10.00
<i>“Petit gateau” with 2 chocolates, mint sorbet and exotic sauce</i> <i>Petit Gâteau zwei Pralinen mit Minz Sorbet und exotische Sauce</i>	€ 13.00
<i>Apple pie with vanilla ice-cream and muesli crumble</i> <i>Apfelkuchen mit Vanilleeis und Haferflocken crumble</i>	€ 12.00
<i>Madeira wine mousse with forest fruit surprise and brownie of chocolate and coconut</i> <i>Madeira Wein-Mousse mit Überraschung von wilde Beeren und Schokoladenkuchen und Kokosnuss</i>	€ 12.00
<i>Orange crème brûlée with orange cake, forest fruits and grand Marnier sauce</i> <i>Orange Brûlé - Creme mit orange Torte , wilde Beeren und grand Marnier Soße</i>	€ 10.00
<i>English tomato cheesecake with sorbet</i> <i>Tamarilo Käsekuchen mit Tamarilo Sorbet</i>	€ 10.00
<i>Cup of seasonal fresh fruit</i> <i>Erfrischend frisch Obst-Cup</i>	€ 10.00
<i>Selection of cheeses</i> <i>Auswahl an Käsesorten</i>	€ 14.00
<i>Various ice-cream flavours</i> <i>Assortierte Eis</i>	€ 9.00

Por favor informar-nos de alguma alergia ou intolerância que tenha, teremos todo o gosto em apresentar alternativas
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included at current rate