

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 croutons 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 manjeriço 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 pagre 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 tatin 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 brulé de laranja com torta de laranja, frutos do bosque e molho de grand Marnier</i>	€ 10.00
<i>Crème brulé 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