



The Beresford à la carte menu

Por favor, informe a nossa Equipa em caso de restrições alimentares.

Please inform our Team in case of any dietary restrictions.

Bitte informieren Sie unser Team bei diätetischen Einschränkungen.

Veuillez informer notre Équipe en cas de restrictions alimentaires.

Por favor, consulte a nossa Equipa para mais informações sobre suplemento de Meia Pensão.

Please consult our Team for more information about Half Board supplement.

Bitte fragen Sie unser Team nach weiteren Informationen zum Halbpension

Veuillez consulter notre Équipe pour plus d'informations sur le supplément de Demi-Pension

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Mini Tarte de Manga, Vinho Madeira e Gelado de Baunilha e Lavanda 11.50

Mini Mango Tart with Madeira Wine and Vanilla-Lavender Ice Cream

Mini Mango-Torte, Madeirawein, Vanille und Lavendel-Eis

Mini Tarte à la Mangue, Vin de Madère, et Glace à la Vanille et à la Lavande

Tarte Tatin com Funcho e Caramelo salgado, Gelado de Queijo e Pessegueiro Inglês 12.50

Tarte Tatin with Fennel and Salted Caramel, Cheese Ice Cream, and Verbena

Tatin-Tarte mit Funcho und Salted Caramel, Käse-Eis und Verbena

Tarte Tatin au Fenouil et Caramel Salé, Glace au Fromage, et Verbena

Crème Brûlée da Quinta de Banana e Rum da Madeira 11.50

Crème Brûlée from our Quinta with Banana and Madeira Rum

Crème Brûlée von unserer Quinta mit Banane und Madeira-Rum

Crème Brûlée de notre Quinta avec Banane et Rhum de Madère

Crepe" Suzette" 9.50

"Crepe Suzette"

Crêpe" Suzette"

Crepe Suzette

Seleção de Queijos Nacionais com Compotas da Quinta 18.00

Selection of National Cheeses with Quinta Compotes

Auswahl an nationalen Käsesorten mit hausgemachte Marmeladen

Sélection de Fromages Nationaux avec Compotes de la Quinta

CARNE | MEAT | FLEISCH | VIANDE

As Clássicas... | The Classics... | Die Klassiker | Les Classiques...

Tornedó "Rossini", Batata "Dauphinoise" com Maçã 32.00
Tournedo "Rossini" with "Dauphinoise" Potato and Apple
"Rossini" Tournedo, Kartoffel "Dauphinoise" mit Apfel
Tournedo "Rossini" avec Pomme "Dauphinoise" et Pomme

Magret Pato com Laranja, Batata fondant, Feijão Verde, Cenoura assada, Ervilha e Manjerição 30.00
Duck Breast with Orange, Fondant Potato, Green Beans, Roasted Carrot, Peas, and Basil
Entenmagret mit Orange, Fondant-Kartoffel, grüne Bohnen, geröstete Karotte, Erbse und Basilikum
Magret de Canard à l'Orange, Pomme Fondante, Haricots Verts, Carotte Rôtie, Petits Pois, et Basilic

Frango à Kiev com Panko e Cogumelos, Couve Flor e Espinafres 28.00
Chicken Kiev with Panko and Mushrooms, Cauliflower, and Spinach
Kiewer Kotelett mit Panko und Pilzen, Blumenkohl und Spinat
Poulet Kiev avec Panko et Champignons, Chou-Fleur, et Épinards

Carré de Borrego em crosta de Ervas, puré de Aipo e Cenouras glaceadas 45.00
Herb-Crusted Rack of Lamb, Celery Puree, and Glazed Carrots
Lamm-Carré in Kräuterkruste, Selleriepüree und glasierte Karotten
Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Purée de Céleri, et Carottes Glacées

ENTRADAS | STARTERS | VORSPEISEN | ENTRÉES

Carabineiro suado com Espargos em duas texturas com Creme de Funcho 32.00
Sweate Carabinero Prawns with two textures of Asparagus and Fennel Cream
Carabineros mit Spargel in zwei Texturen mit Fenchelcreme
Crevettes Carabinero suées avec Deux Textures d'Asperges et Crème de Fenouil

Ovo bio a 63Cº, Trufa e Cogumelos 25.00
63ºC Bio Egg with Truffle and Mushrooms
63Co Bio-Ei, Trüffel und Pilze
Oeuf Bio à 63 °C avec Truffe et Champignons

Tataki Batata Doce, Maionese de Malagueta e Mel, Vinagrete de Mel de Cana e Balsâmico 18.00
Sweet Potato Tataki, Chili Mayonnaise, Honey, Sugar Cane Honey, and Balsamic Vinaigrette
Tataki Süßkartoffel, Mayonnaise aus Rote Chilischote und Honig, Vinaigrette aus Zuckerrohr und Balsamico
Tataki de Patate Douce, Mayonnaise au Piment, Miel, Miel de Canne à Sucre, et Vinaigrette Balsamique

As Clássicas... | The Classics... | Die Klassiker | Les Classiques...

Vol-au-Vent de Camarão com Queijo Reggiano 22.00
Shrimp Vol-au-Vent with Reggiano Cheese
Vol-au-Vent von Garnelen mit Reggiano-Käse
Vol-au-Vent de Crevettes au Fromage Reggiano

Bife Tártaro 22.00
Beef Tartare
Beefsteak-Tatar
Tartare de Boeuf

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

As Clássicas... | The Classics... | Die Klassiker | Les Classiques...

Creme de Cebola com Cogumelos, Pão e Queijo Gruyère 9.50
Mushroom and Onion Cream with Bread and Gruyère Cheese
Zwiebelcreme mit Pilzen, Brot und Käse Gruyère
Crème de Champignons et d'Oignons avec Pain et Fromage Gruyère

Bisque de Lavagante com Coganc 25.00
Lobster Bisque with Cognac
Hummer Bisque mit Cognac
Bisque de Homard au Cognac

VEGETARIANO e VEGAN | VEGETARIAN and VEGAN VEGETARIER und VEGAN | VÉGÉTARIEN et VEGAN

Carbonara de Espargos Brancos e Queijo da Ilha 28.00
White Asparagus and 'Queijo da Ilha' Carbonara
Carbonara aus weißem Spargel und 'Queijo da Ilha'
Carbonara d'Asperges Blanches et 'Queijo da Ilha'

Falso Ravioli de Eryngui e Pesto de Courgete 25.00
Fake Eryngui Ravioli with Zucchini Pesto
Falsche Ravioli aus Eryngui und Zucchini-Pesto
Faux Ravioli de Eryngui avec Pesto de Courgette

Panqueca de Couve Flor em várias Texturas 22.00
Cauliflower Pancake in various Textures
Blumenkohl Pfannkuchen in verschiedenen Texturen
Pancake de Chou-Fleur en diverses Textures

Spätzle de Sidra da Madeira com Legumes 22.00
Madeira Cider Spätzle with Vegetables
Madeiraapfelwein-Spätzle mit Gemüse
Spätzle de Cidre de Madère avec Légumes

PEIXE | FISH | FISCHE | POISSON

Robalo do Mar braseado, Arroz de Algas e Camarão Algarvio 25.00
Braised Sea Bass, Seaweed Rice, and Algarve Shrimp
Gebratener Seebarsch, Algenreis und Garnelen der Algarve
Bar de Mer Braisé, Riz aux Algues, et Crevette de l'Algarve

Bacalhau a baixa temperatura, Grão, Kobe, Gema e Batata Vitelote 28.00
Low-Temperature Cod, Chickpeas, Kobe, Egg Yolk, and Vitelotte Potato
**Tieftemperatur-Kabeljau, Kichererbse, Kobe, Eigelb und Vitellote
Kartoffel**
Morue à basse température, Pois Chiches, Kobe, Jaune d'Oeuf, et Pomme
de Terre Vitelotte

Linguado à "Meunière", Batata e Legumes salteados 35.00
"Meunière" Sole with Potatoes and Sautéed Vegetables
Seezunge "Meunière", Kartoffeln und Gemüsebraten
Sole à la "Meunière" avec Pommes de Terre et Légumes Sautés

**Truta da nossa Ilha recheada com sua Carne fumada, Molho de
Açafrão e Champagne** 30.00
Local Trout stuffed with its smoked Meat, Saffron Sauce, and Champagne
**Forelle von unserer Insel gefüllt mit ihrem geräucherten Fleisch,
Safran-Sauce und Champagner**
Truite de Notre Île Farcié avec sa Viande fumée, Sauce Safranée, et
Champagne