



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 Amêndoa e Manga, Vinho Madeira e Gelado de Baunilha & Lavanda 14.00€

Mini Almond and Mango Tart, Madeira Wine and Vanilla & Lavender Ice Cream

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

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

Crème Brûlée da Quinta de Banana e Rum da Madeira 12.00€

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" 10.00€

"Crepe Suzette"

Crêpe" Suzette"

Crepe Suzette

Chiboust de Vinho Madeira, Crumble de bolo mel e Sorbet de Frutos Vermelhos 13.00€

Chiboust made with Madeira Wine, Honey Cake Crumble and Red Fruit Sorbet

Chiboust Madeirawein, Honigkuchen-Crumble und

Sorbet aus roten Früchten

Vin de Madère Chiboust, Crumble de Gâteau au Miel et Sorbet aux Fruits Rouges

Mil Folhas de Baunilha e Chocolate Negro com Gelado de Menta 14.00€

Vanilla and Dark Chocolate Mille Feuilles with Mint Ice Cream

Mille-Feuille aus Vanille und dunkler Schokolade mit Minzeis

Mille-Feuille à la Vanille et au Chocolat Noir avec Glace à la Menthe

Seleção de Gelados e Sorvetes da Quinta (1, 2 ou 3 Sabores) 3.50 | 6.50 | 8.50€

Selection of Quinta's Ice Creams and Sorbets (1, 2 or 3 Flavours)

Auswahl an Eiscreme und Sorbets der Quinta (1, 2 oder 3

Geschmacksrichtungen)

Sélection de Glaces et Sorbets de la Quinta (1, 2 ou 3 Saveurs)

CARNE | MEAT | FLEISCH | VIANDE

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

Tornedó "Rossini", Batata "Dauphinoise" com Maçã 35.00€

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 30.00€

assada, Ervilha e Manjerição
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 30.00€

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 38.00€

glaceadas
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 45.00€

Creme de Funcho
Sweaty Carabinero Prawn with two textures of Asparagus and
Fennel Cream

Kardinalsgarnele mit Spargel in zwei Texturen mit Fenchelcreme
Gambas Carabinero suées avec deux Textures d'Asperges et
Crème de Fenouil

Espargos grelhados com Húmus de Ervilha e Avelãs tostadas 19.00€

Grilled Asparagus with Pea Hummus and toasted Hazelnuts
Gegrillter Spargel mit Erbsenhummus und gerösteten Haselnüssen
Asperges grillées avec Houmous de Petits Pois et Noisettes grillées

Atum braseado, Dashi, Lima e Caviar de Arenque fumado 23.00€

Seared Tuna, Dashi, Lime, and smoked Herring Caviar
Geschmorter Thunfisch, Dashi, Limette und geräucherter
Heringskaviar
Thon braisé, Dashi, Citron Vert et Caviar de Hareng fumé

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

Vol-au-Vent de Camarão com Queijo Reggiano 24.00€

Shrimp Vol-au-Vent with Reggiano Cheese
Vol-au-Vent von Garnelen mit Reggiano-Käse
Vol-au-Vent de Crevettes au Fromage Reggiano

Carpaccio de Veado com Gelado de Trufa 26.00€

Venison carpaccio with truffle ice cream
Hirschcarpaccio mit Trüffeleis
Carpaccio de Chevreuil avec Glace à la Truffe

Foie gras com Framboesa e Geleia de Madeira Malvasia 25.00€

Foie Gras with Raspberry and Madeira Malvasia Jelly
Foie Gras mit Himbeer und Malvasia-Madeira gelee
Foie Gras aux Framboises et Gelée de Madère Malvoisie

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Creme de Abóbora Amarela assada e Requeijão 10.00€

Cream of roasted Yellow Pumpkin and Cottage Cheese

Creme aus geröstetem gelbem Kürbis und Hüttenkäse

Crème de Potiron Jaune rôti et Fromage Cottage

Sopa de Peixe da nossa costa e Erva Caninha 13.00€

Fish Soup from our coast and Caninha Herb

Fischsuppe von unserer Küste und Caninha-Kraut

Soupe de Poisson de notre côte et Herbe de Caninha

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

Creme de Cebola com Cogumelos, Pão e Queijo Gruyère 11.00€

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 Cognac 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

Lentilha Beluga, Beringela com Especiarias, crocante de Beterraba 22.00€

Beluga Lentils, spiced Eggplant, crispy Beetroot

Beluga-Linsen, gewürzte Auberginen, knusprige Rote Bete

Lentilles Beluga, Aubergines épicées, Betteraves croustillantes

Haste de Couve-Flor, Açafrão e Chimichurri 24.00€

Cauliflower Shanks, Saffron and Chimichurri

Blumenkohlstängel, Safran und Chimichurri

Tige de Chou-Fleur, Safran et Chimichurri

Tartelete de Espinafre e Legumes com Ervas e Queijo de cabra 25.00€

Spinach and Vegetable Tartlet with Herbs and Goat Cheese

Spinat-Gemüse-Törtchen mit Kräutern und Ziegenkäse

Tartelette aux Épinards et Légumes avec Herbes et Fromage de Chèvre

Risoto com uma seleção de Cogumelos 23.00€

Risotto with a selection of Mushrooms

Risotto mit einer Auswahl an Pilzen

Risotto aux Champignons

PEIXE | FISH | FISCHE | POISSON

Robalo do Mar braseado, Arroz de Algas e Camarão Algarvio 27.00€

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

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

Espada no forno, com Quinoa, Crumble de Funcho e Tomate Seco 29.00€

Baked Scabbard, with Quinoa, Fennel Crumble and sun-dried Tomatoes

Gebackener Degenfisch, mit Quinoa, Fenchel-Crumble und

sonnengetrockneten Tomaten

Sabre-Noir au four, avec Quinoa, Fenouil Crumble et Tomates

séchées au soleil

Ravioli de Bacalhau, Espargos Verdes e Kalamata 26.00€

Ravioli with Codfish, Green Asparagus and Kalamata

Kabeljau, grüner Spargel und Kalamata-Ravioli

Raviolis de Morue, Asperges Vertes et Kalamata

Vieras com Risoto de Açafrão e Lima 36.00€

Scallops with Saffron and Lime Risotto

Jakobsmuscheln mit Safran-Limetten-Risotto

Coquilles Saint-Jacques avec Risotto au Safran et au Citron Vert