

# couvert > >>

## BASKET WITH DIFFERENT TYPES OF BREAD, MARINATED OLIVES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND CREAM CHEESE

Cesto de variedade de pães, azeitonas marinadas, azeite extra virgem e creme de queijo aromatizado com tapenade

Verschiedene Brotsorten, marinierte Oliven, natives Olivenöl extra und Streichkäse mit Tapenade.

Corbeille de pains divers, olives marinées, huile d'olive extra vierge et fromage à tartiner aromatisé à la tapenade.

# starters > >>

## SALAD OF SMOKED DUCK BREAST WITH DRIED FIGS, CRÈME FRAÎCHE, SHOOTS OF AROMATIC LEAVES AND TOASTED HAZELNUT € 9.80

Salada de peito de pato fumado com figos secos, crème fraîche, rebentos de folhas aromáticas e avelã tostada

Salat mit geräucherter Entenbrust und getrockneten Feigen, Crème fraîche, Gewürzsprossen und geröstete Haselnüsse

Salade de poitrine de canard fumée avec des figues sèches, de la crème fraîche, des pousses de feuilles aromatiques et des noisettes grillées

## POTATO-CRUSTED FRIED SHRIMP WITH A GARDEN SALAD, SWEET CHILLI SAUCE AND CREAM OF NATURAL YOGHURT WITH CORIANDER € 10.00

Camarão frito em crosta de batata com salada do jardim, molho doce de chilis e creme de iogurte natural com coentros.

Frittierte Garnelen in Kartoffelkruste mit Gartensalat, süßer Chili-Sauce und Naturjoghurt-Creme mit Koriander.

Crevettes frites sur croûte de pommes de terre avec salade du potager, sauce douce aux piments et crème de yaourt nature avec de la coriandre.

## SEARED SCALLOPS WITH A SALAD OF CELERY BULBS, PINEAPPLE AND COMPRESSED MELON € 12.00

Salada de vieiras seladas na chapa com salada de bolbo de aipo, ananás e melão prensado.

Jakobsmuscheln vom Blech mit Knollensellerie-Salat, Ananas und Zuckermelone.

Salade de coquilles Saint-Jacques saisies avec salade de bulbe de céleri, ananas et melon pressé.



## MEDITERRANEAN SALAD

€ 10.80

Variedade de alfaces, tomate cereja e tomate seco, bolinhas de mozzarella, pimentos assados filetes de anchovas marinadas e lascas de queijo parmesão.

Selected lettuce, cherry tomatoes and dried tomatoes, mozzarella balls, roasted peppers, marinated anchovy fillets and parmesan shavings.

Verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Mozzarella-Bällchen, gebratener Paprika, marinierten Anchovis-Filets und Parmesanstreifen.

Variété de laitues, tomate cerise et tomate sèche, bouchées de mozzarella, poivrons grillés, filets d'anchois marinés et copeaux de parmesan.

## "SAN DANIEL" PARMA HAM CARPACCIO WITH COMPRESSED MELON AND ROCKET LEAVES € 11.00

Carpaccio de presunto de Parma San Daniel com melão prensado e folhas de rúcula.

Carpaccio mit Parmaschinken San Daniel mit Zuckermelone und Rucola.

Carpaccio de jambon de Parme San Daniel avec du melon pressé et des feuilles de roquette

## TERRINE OF GUINEA FOWL WITH PISTACHIO ON AN ORANGE AND ONION COMPOTE, FRESH VEGETABLE SALAD WITH MAYONNAISE AND OLIVE TOASTED BREAD €13.50

Terrina de pintada com pistacho sobre compota de laranja e cebola, salada fresca de legumes e maionese com tostinhas de pão de azeitona.

Perlhuhterrine mit Pistazien auf Orangen-Zwiebel-Kompott, frischem Gemüsesalat und Majonäse mit Oliventoasts.

Terrine de pintade aux pistaches sur confiture d'orange et d'oignons, salade de légumes fraîche et mayonnaise avec de petites biscottes aux olives.

# soups > >>

**SOUP OF THE DAY** € 5.25  
Sopa do dia  
Tagessuppe  
Soupe du jour

**CREAM OF LEMONGRASS WITH  
CRUNCHY ITALIAN SMOKED PANCETTA** €5.25  
Creme de erva limão com crocante de pancetta fumada Italiana.  
Zitronengrassuppe mit geräuchertem knusprigen  
Pancetta-Speck aus Italien.  
Crème de citronnelle avec croustillant de pancetta fumée italienne.

# vegetarian > >>

**LINGUINE "AL PESTO" WITH CHERRY TOMATOES** € 10.00  
Linguine al pesto com tomate cereja.  
Linguine al pesto mit Kirschtomaten.  
Linguine au pesto avec des tomates cerise.

**LENTIL AND BULGUR WHEAT MEATBALLS WITH A  
SLIGHTLY SPICY TOMATO SAUCE** € 10.00  
Almôndegas de lentilhas e bulgur com molho de tomate  
ligeiramente picante.  
Linsen-Bulgur-Bällchen an leicht scharfer Tomatensauce.  
Boulettes aux lentilles et boulghour à la sauce tomate  
légèrement épicée.

**RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS, RICOTTA AND  
PARMESAN IN A FRESH SAGE AND BUTTER SAUCE** € 10.00  
Ravioli de cogumelos com queijos ricotta e parmesão,  
molho de manteiga e salva fresca.  
Pilz-Ravioli mit Ricotta und Parmesan, Buttersauce und frischem Salbei.  
Raviolis aux champignons avec ricotta et parmesan, sauce au  
beurre et à la sauge fraîche.



**AUBERGINE GRATIN WITH RATATOUILLE AND SMOKED  
SCAMORZA MOZZARELLA IN A TOMATO AND PESTO SAUCE** € 10.00  
Beringela gratinada com ratatouille de legumes e  
queijo mozzarella scamorza fumada sobre molho de tomate e pesto.  
Gratinierte Aubergine mit Gemüse-Ratatouille und  
geräuchertem Scamorza an Tomaten-Pesto-Sauce.  
Gratin d'aubergines avec ratatouille de légumes et de scamorza fumée  
sur sauce tomate et pesto.

# fish > >>

**TIGER PRAWNS SAUTÉED  
WITH GARLIC BUTTER AND CHILLIES, RICE TIMBALE WITH  
MIXED PEPPERS AND GARLIC-FLAVOURED TOASTS** € 25.00

Camarão tigre salteado com manteiga d'alho e chilis, timbale de arroz com pimentos mistos e tostinhas aromatizadas com alho.

In Knoblauchbutter und Chili gebratene Tiger-Garnelen, Reis-Timbale mit Paprikamix und Knoblauchtoasts.

Poêlée de crevettes tigrées avec du beurre à l'ail et des piments, timbale de riz avec un mélange de poivrons et des biscottes aromatisées à l'ail.

**FILLETS OF SEA BASS BAKED WITH A CLAM SAUCE AND  
FRESH VEGETABLES SAUTÉED WITH HERB-FLAVOURED OLIVE OIL** € 19.90

Lombinhos de robalo assados com molho de amêijoas e legumes frescos salteados com azeite de ervas aromáticas.

Gebratene Barschfilets mit Venusmuschelsauce und frischem Bratgemüse mit Kräuterolivenöl.

Filets de bar cuits au four avec une sauce aux palourdes et des légumes frais sautés à l'huile d'olive aromatisée aux herbes.

**DORY FILLETS SEARED WITH AN AROMATIC FISH BROTH AND  
COUSCOUS FROM MADEIRA** € 19.00

Filetes de peixe-galo corados com caldo aromático de peixe e cuscuz da Madeira.

Leicht angebratenes Petersfisch-Filets mit aromatischer Fischbrühe und Madeira-Kuskus.

Filets de saint-pierre poêlés avec bouillon aromatique de poisson et couscous de Madère.

**LIGHTLY SEARED TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS ON A  
SWEET POTATO PURÉE AND TOMATO RAGOUT** € 16.00

Bife de atum ligeiramente corado com sementes de sésamo sobre purê de batata-doce e ragoût de tomate.

Leicht angebratene Thunfischfilets mit Sesamsamen auf Süßkartoffelpüree und Tomaten-Ragout

Steak de thon légèrement poêlé avec des graines de sésame sur une purée de patates douces et ragoût de tomates.



**FILLETS OF RED MULLET SEARED WITH  
MEDITERRANEAN-FLAVOURED OLIVE OIL AND FRESH SALAD** € 15.75

Filetes de salmonete corados com azeite de aromas mediterrânicos e salada fresca.

Leicht angebratene Meerbarben-Filets mit mediterranem Olivenöl und frischem Salat

Filets de rouget poêlés à l'huile d'olive aux arômes méditerranéens et salade fraîche

**ROAST SALMON STEAK WITH TARTAR SAUCE AND HERB SHOOTS,  
BUTTER SAUTÉED POTATOES AND FRESH PARSLEY** € 16.75

Posta de salmão assado com molho tártaro e rebentos de ervas aromáticas com batata salteada em manteiga e salsa fresca.

Lachstranche mit Sauce tartare, Gewürzsprossen und Kartoffeln mit Butter und frischer Petersilie angeschwenkt.

Darne de saumon cuit au four avec sauce tartare et pousses . d'herbes aromatiques, accompagné de pommes de terre sautées au beurre et au persil frais.

**FRESH LINGUINE  
SAUTÉED WITH CRAB AND SUNDRIED TOMATO SAUCE** € 13.50

Linguini fresco salteado com molho de sapateira e tomate seco

Frische sautierte Linguine mit Krabbensauce und getrockneten Tomaten  
Linguine frais sautés à la sauce au homard et aux tomates séchées

# meat . . .

**ROAST RACK OF LAMB, A RED WINE REDUCTION  
WITH AN INFUSION OF MINT, SAUTÉED POTATOES WITH  
ROSEMARY AND CHERRY TOMATOES** € 20.00

Carré de borrego assado, molho de redução de vinho tinto com infusão de menta batata salteada com alecrim e tomate cereja.

Gebratener Lammrücken, Rotweinreduktion und Minznote an sautierten Kartoffeln mit Rosmarin und Kirschtomaten.

Carré d'agneau rôti, sauce au vin rouge avec menthe infusée, accompagné de pommes de terre sautées au romarin et tomates cerise.

**MEDALLION OF ROAST BEEF FILLET (200GR)  
IN A MADEIRA REDUCTION, MOREL MUSHROOMS,  
A BASKET OF FRIES AND FRESH SAUTÉED VEGETABLES** € 19.90

Medalhão de filete de vaca assado (200gr) com molho de redução vinho Madeira e cogumelos morilles, cestinha de batata frita e legumes frescos salteados.

Gebratenes Rindsfilet-Medailon (200 g) mit Madeirawein-Reduktion und Morcheln, Körbchen mit Pommes frites und frischem, sautiertem Gemüse.

Filet mignon (200 g) avec sauce au vin de Madère et morilles, panier de frites et légumes frais sautés.

**DUCK DUO, A CONFIT OF DUCK THIGH AND SEARED DUCK BREAST  
WITH A MADEIRA REDUCTION FLAVOURED WITH  
LEMON GREMOLATA AND SWEET POTATO PURÉE** € 17.00

Duo de pato, coxa confitada e lâminas de peito corado com molho redução de vinho Madeira aromatizado com gremolata de limão e puré de batata-doce.

Enten-Duo mit glasiertem Schenkel und leicht angebratener Entenbrust in Scheiben mit Madeirawein-Reduktion, Gremolata und Süßkartoffelpüree.

« Duo de canard », cuisse confite avec lamelles de magret poêlé avec sauce au vin de Madère parfumée à la gremolata au citron et purée de patates douces.

# . . . poultry

**ROAST CHICKEN BREAST FLAVOURED WITH LEMON  
AND ROSEMARY TARRAGON SAUCE AND  
SAUTÉED POTATOES WITH SMOKED PANCETTA** € 15.00

Peito de frango assado aromatizado com limão e alecrim com molho de estragão e batata salteada com pancetta fumada.

Gebratene Hähnchenbrust mit Zitrone und Rosmarin an Estragon-Sauce und sautierten Kartoffeln mit geräuchertem Pancetta.

Poitrine de poulet rôti aromatisée au citron et romarin avec sauce à l'estragon et pommes de terre sautées avec de la pancetta fumée.

**DRUMSTICK AND BREAST OF GUINEA FOWL  
STUFFED WITH ROASTED CEPES MUSHROOMS,  
A RED WINE REDUCTION, PEAS AND COUSCOUS FROM MADEIRA** € 16.50

Coxinha e peito de pintada recheada com cogumelos ceps assada no forno, molho de redução de vinho tinto, ervilhas e cuscuz da Madeira.

Perlhuhnkeule und Perlhuhnbrust mit im Ofen gebackenen Steinpilzen, Rotweinreduktion, Erbsen und Madeira-Kuskus.

Cuisse et poitrine de pintade farcie aux cèpes cuites au four, sauce au vin rouge, petits pois et couscous de Madère.

# desserts > >>

## CHOCOLATE TEMPTATION

€ 8.00

opalis, jivara and tainori chocolate with coffee and amaretto cream, almond macaroon and pistachio ice cream.

chocolate opalys, jivara, tainori com creme de café e amaretto, macaron de amêndoa e gelado de pistachio.

Opalys-, Jivara- und Tainori-Schokolade mit Kaffee-Amaretto-Creme, Mandel-Macaroon und Pistazieneis.

chocolat opalys, jivara, tainori à la crème de café et amaretto, macaron amande et glace à la pistache.

## CRÈME BRULÉE SCENTED WITH GINGER AND MANGO ICE CREAM

€ 6.50

Crème Brulé perfumado com gengibre e gelado de mango.

Crème brulée mit Ingweraroma und Mangoeis.

Crème brûlée parfumée au gingembre et glace à la mangue.

## PASSION FRUIT TIMBALE WITH CRUNCHY MERINGUE AND COFFEE CREAM

€ 7.00

Timbale de maracujá com crocante de merengue e creme de café.

Maracuja-Timbale mit knusprigem Baiser und Kaffee-Creme.

Timbale de fruit de la passion avec meringue croustillante et crème de café

## PINA COLADA PARFAIT WITH MANGO SORBET

€ 7.00

Parfait de pina colada com sorvete de mango

Pina Colada Parfait mit Mangosorbet

Parfait au pina colada et glace à la mangue

## CHOCOLATE SPHERE WITH HAZELNUT MOUSSE, PARFAIT OF MADEIRA, PASSION FRUIT COULIS AND RASPBERRY SORBET

€ 7.50

Esfera de chocolate com mousse de avelã, parfait de vinho Madeira, coulis de maracujá e sorvete de framboesa.

Schokoladenkugel mit Haselnuss, Madeirawein-Parfait, Maracuja-Coulis und Himbeersorbet.

Sphère au chocolat avec mousse de noisette, parfait au vin de Madère, coulis de fruit de la passion et sorbet à la framboise.



## SLICED FRESH FRUIT FLAVORED WITH PASSION FRUIT SYRUP

€ 7.50

fruta fresca laminada aromatizada com xarope de maracujá e gelado de baunilha.

Scheiben geschnittenen Früchte aromatisiert mit Passionsfruchtsirup un Vanilleeis.

fruits frais coupés en tranches aromatisé au sirop fruits de la passion et glace à la vanulle.

## SELECTION OF CHEESES WITH GRAPES AND SAVOURIES

€ 8.50

Seleção de queijos com uvas e salgadinhos

Häppchen Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Sélection de fromages, raisins et petits fours salés

## ICE CREAM

Gelados

Speiseeis

Crème glacée

1 scoop

€ 2.75

3 scoop

€ 6.50