

ROOM-SERVICE

vila porto mare

E

to eat

Ⓢ 17h30-2sh00
room service 99 📞
10% PRESTIGE . 15% PRESTIGE GOLD



- SANDWICHES -

CHEESE AND HAM SANDWICH OR TOASTIE // 8.50 €
sandos ou tosta mista de queijo e fiambre
Sandwich oder Schinken-Käse-Toast
sandwich ou croque-monsieur jambon-fromage

STEAK IN TRADITIONAL MADEIRAN BREAD // 10.50 €
prego no bolo do caco
Schweineschnitzel im Fladenbrot (Bolo do Caco)
steak servi dans un « bolo do caco » [pain typique de madère]

- STARTERS -

SOUP OF THE DAY // 5.25 €
sopa do dia
Tagessuppe
soupe du jour

SMOKED SALMON AND GRAVLAX MIX // 12.50 €
asparagus and mixed lettuce leaves,
natural yoghurt sauce with coriander and smoked paprika,
with triangles of whole wheat bread and butter
misto de fumados de salmão e gravlax,
espargos e folhas mistas de alfaces variadas,
molho de iogurte natural com coentro e paprika fumada,
com triângulos de pão integral e manteiga

Mix mit Räucher- und Graved-Lachs, Spargel, Blattsalat-Mix,
Naturjoghurt-Dressing mit Koriander und geräucherter Paprikapulver,
dazu Vollkornbratspitzen und Butter
assortiment de saumon fumé et de gravlax (saumon cru mariné),
asperges et feuilles de laitues variées,
sauce au yaourt nature avec coriandre et paprika fumé,
avec triangles de pain complet et beurre

FRIED SHRIMP (5 PIECES) IN A CRUST OF CRISPY POTATO STRANDS // 13.00 €
Lettuce leaves and aromatic sprouts, tzatziki and sweet chili sauce
camarão frito (5 unidades) em crosta de fios de batata crocantes,
folhas de alfaces e brotos aromáticos, molho tzatziki e agriçadice de chili
Frittierte Garnelen (5 Stück) in knusprigem Kartoffelmantel,
Salatlätter und aromatische Sprossen, Tzatsiki-Sauce und süß-saurem Chili
crevettes poêlées (5 unités) en croute de fils de pommes de terre croquantes,
feuilles de laitue et pousses aromatiques, sauce tzatziki et piment aigre-doux

BUFFALO MOZZARELLA SALAD WITH TOMATO AND PESTO // 10.00 €
assorted lettuces and balsamic vinaigrette
salada de mozzarella de búfalo com jus de tomate e pesto,
variedade de alfaces e vinagrete de balsâmico
Salat mit Büffelmozzarella, Tomate und Pesto, Salat und Balsamico-Vinaigrette
salade de mozzarella de bufflonne, tomate et sauce pesto,
variété de laitues et vinaigrette balsamique

SALAD BOWL WITH ASSORTED LETTUICES // 9.50 €
cucumber, carrots, cherry tomatoes and dried tomatoes, marinated olives,
roast peppers and parmesan cheese shavings, house vinaigrette
bowl de salada com alfaces variados, pepino, cenoura,
tomate cereja e tomate seco, azeitonas marinadas,
pimentos assados e lascas de queijo parmesão, vinagrete da casa
Salat-Bowl mit verschiedenen Sorten Salat, Gurke,
Karotte, Kirschtomate und getrockneter Tomate, marinierten Oliven,
gerösteten Paprika und Parmesanspänen, Vinaigrette des Hauses
bowl de salada avec assortiment de laitues, concombres,
carottes, tomates cerises et tomates séchées, olives marinées,
poivrons rôtis et copeaux de parmesan, vinaigrette maison

- MAIN DISHES -

MEDALLION OF ROAST FILLET OF BEEF // 19.90 €
reduction of madeira wine sauce and mushrooms,
fries and steamed mixed vegetables
medalhões de filete de vaco, molho de redução de vinho madeira e cogumelos,
batata frita e legumes mistos vaporizados
Medaillons vom Rindsfilet, Sauce aus Madeirawein-Reduktion und Pilze,
Pommes frites und gedämpfte Gemüse
médailles de filet de bœuf, sauce à la réduction de vin de madère et morilles,
pommes de terre sautées et légumes variés à la vapeur

SLOW-COOKED LEG OF LAMB WITH MEAT JUS AND MINT INFUSION // 18.50 €
vegetables and mashed potatoes
pernil de borrego em cozadura lenta com jus de carne e infusão de menta,
legumes e batata esmagada
Langsam garte Lammkeule mit Bratensoff und Minzsauguss,
Gemüse und Stampfkartoffel
gigot d'agneau cuit lentement avec la jus de viande et infusion de menthe,
légumes et pommes de terre écrasées

ROASTED CHICKEN BREAST // 15.00 €
stuffed with mushrooms and dried tomatoes with rice timbale,
steamed mixed vegetables and potatoes of the day
peito de frango assado recheado com cogumelos e tomate seco com timbale de arroz,
legumes mistos vaporizados e batata do dia
Gebratene Hähnchenbrust mit Champignonfüllung und getrockneter Tomate
mit Reis-Timbale, gedünsteter Gemüse und Kartoffeln
blanc de poulet rôti, farci aux champignons et aux tomates séchées,
accompagné d'une timbale de riz, de légumes variés à la vapeur
et de pommes de terre primeur

TIGER PRAWNS SAUTÉED WITH GARLIC BUTTER AND CHILLIES // 25.00 €
sautéed rice timbale with mixed peppers and garlic-flavoured toasts
camarão tigre salteado com manteiga de alho e chilis,
arroz salteado com pimentos mistos e tostinas de pão aromatisados com alho
In Knoblauchbutter und Chili gebratene Tiger-Garnelen,
sautierter Reis mit Paprikamix und Toasts mit Knoblaucharoma
poêlée de crevettes tigrées au beurre à l'ail et piments,
poêlée de riz avec un mélange de poivrons et des biscottes aromatisées à l'ail.

BAKED SALMON FILLET WITH BUTTER AND HERB SAUCE // 16.75 €
sautéed mixed vegetables with parsley and potatoes of the day
posta de salmão assado com molho de manteiga e ervas aromáticas,
legumes mistos salteados com salsa e batata do dia
Gebratene Lachscheibe mit Butter-Kräuter-Sauce,
sautierter Gemüsemix mit Salsa und Kartoffeln
filet de saumon cuit au four avec une sauce au beurre et aux fines herbes,
légumes variés sautés au persil et pommes de terre primeur

- VEGETARIAN -

PASTA OF THE DAY WITH PESTO OR TOMATO SAUCE // 9.00 €
massa do dia com pesto ou com molho de tomate
Nudeln mit Pesto oder Tomatensauce
pâtes du jour au pesto ou à la sauce tomate

RAVIOLI WITH MUSHROOMS // 10.00 €
ricotta and parmesan cheese, in a butter and sage sauce
ravióli de cogumelos com queijo ricota e parmesão, molho de manteiga e salsa
Pilz-Ravioli mit Ricotta und Parmesan, Buttersauce und Salbei
raviolis aux champignons à la ricotta et au parmesan, sauce au beurre et à la sauge

LENTIL "MEATBALLS" WITH SPICY TOMATO AND PESTO SAUCE // 10.00 €
almondagos de lentilhas com molho de tomate e pesto
Linsen-Bällchen mit Tomatensauce und Pesto
boulettes de lentilles à la sauce tomate et au pesto

- CHILDREN'S -

SCABBARD FISH FINGERS WITH FRENCH FRIES // 8.00 €
panadinhos de peixe espada com batata frita
Fischstäbchen vom Scherfffisch mit Pommes frites
sobre pané et frites

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES // 8.00 €
panadinhos de frango com batata frita
Hähnchenstäbchen mit Pommes frites
poulet pané et frites

BEEF BURGER WITH CHEESE GRATIN, FRIES AND TOMATO SLICES // 9.00 €
hambúrguer de vaca gratinado com queijo, batata frita e rodelas de tomate
Hamburger mit Rindfleisch und gratiniertem Käse, Pommes frites und Tomatenscheiben
steak haché de bœuf gratiné ou fromage, frites et rondelles de tomate

- DESSERTS -

HOT APPLE PIE // 5.50 €
with vanilla ice cream
tarte de maçã quente com gelado de baunilha
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis
tarte aux pommes chaude avec de la glace à la vanille

CHOCOLATE AND ALMOND TRANCHE // 7.75 €
with a scoop of ice cream [gluten-free and lactose-free]
tranche de chocolate e amêndoa com bola de gelado (sem glúten e sem lactose)
Stück Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Eiskugel [Gluten- und Laktosefrei]
tranche de chocolat et amande avec boule de glace [sans gluten ni Lactose]

PINA COLADA PARFAIT WITH MANGO SORBET // 7.00 €
parfait de pina colada com sorvete de manga
Piña-Colada-Parfait mit Mango-Sorbet
parfait à la pina colada avec sorbet à la mangue

FRUIT SALAD // 7.50 €
flavoured with passion fruit syrup and a scoop of vanilla ice cream
salada de fruta aromatizada com xarope de maracujá, bola de gelado de baunilha
ObstaLat mit Maracujasirup und einer Kugel Vanilleeis
salade de fruits aromatisée au sirop de fruit de la passion, boule de glace à la vanille

SELECTION OF CHEESES // 10.75 €
grapes, dried fruits, fruit compote, celery sticks, toasts and snacks
seleção queijos diversos, bagos de uvas, frutos secos,
compota de fruta, talos de aipo, torradinhos e salgadinhos
Auswahl verschiedener Käsesorten, Weintrauben,
Trockenebst, Fruchtkompott, Stangensellerie, Toast und Snacks
assortiment de fromages sélectionnés, raisins, fruits secs,
compote de fruits, branches de céleri, toasts et snacks

ICE CREAM . gelados . eiscreme . glaces
1 scoop . bola . Kugel . boucle // 2.75 €
3 mixed scoops . bolas misto . gemischt KugelN . boules [assortiment] // 6.50 €

D

to drink . . .
room service 99 📞
10% PRESTIGE . 15% PRESTIGE GOLD



- APERITIF -

glass

MADEIRA

SERCIAL OR VERDELHO 5 YEARS // 3.30 €

PORTO

GRAHAM'S EXTRA DRY // 3.30 €
(dry white . branco seco . weiss trocken . blanc sec)

VERMOUTH, BITTER & PASTIS

MARTINI DRY, ROSSO OR BIANCO // 3.00 €
PIMM'S APEROL // 4.50 €
FERNET BRANCA // 3.00 €
UNDERBERG OR JÄGERMEISTER // 4.50 €
CAMPARI // 3.60 €
PERNOD OR RICARD // 3.70 €

- OUR SUGGESTION -

glass

MOOT (MADEIRA WINE VERMOUTH) // 3.90 €

MADEIRA & GINGER ALE // 4.80 €
blondy's 5 years sercial, ginger ale & orange twist

DRY PORT & TONIC // 4.80 €
graham's white dry, tonic water & lemon twist

- ALCOHOL-FREE WINE

75 cl.

LANCERS // WHITE * // 14.00 €
fernão pires & arinto . portugal

LANCERS // ROSÉ * // 14.00 €
aragonez . syrah . touriga nacional . castelão & trincadeira . portugal

* contains . contém . es enthält . contient : alcohol - 0.5%

- CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

POMMERY or MOËT & CHANDON
75 cl // 55.00 €

PORTOBAY SELECTION . portugal
glass // 4,40 € . 75 cl // 20.00 €

QUINTA DO ORTIGÃO BRUTO
maria gomes. arinto. boga & bical . bairrada
75 cl // 16.50 €

- GREEN -

REGUEIRO
alvarinho e trajadura . minho
glass // 4,00 € . 75 cl // 18,00 €

ALVARINHO CONTACTO
alvarinho . vinhos verdes
75 cl // 28,00 €

- WHITE -

HOUSE WINE
glass // 2,60 €

PORTOBAY SELECTION
maria gomes . bairrada
glass // 4,00 € . 37,5 cl // 11,50 € . 75 cl // 16,00 €

POMARES
viosinho . rabigato & gouveio . douro
75 cl // 19,00 €

TONS DE DUORUM
viosinho . rabigato e verdehao . douro
37,5 cl // 11,50 € . 75 cl // 18,50 €

FIUZA CHARDONNAY
chardonnay . tejo
75 cl // 18,50 €

ALTANO
malvasia fina . viosinho . rabigato .
cádega de larinho & moscatel galego . douro
75 cl // 14,00 €

LAB MOSCATO
moscatel . lisboa
75 cl // 14,90 €

ROCIM
antão vaz. roupeiro e perrun . alentejo
75 cl // 16,00 €

ENCOSTA DO SOBRAL
aragonez . syrah & touriga nacional . tejo
37,5 cl // 9,00 € . 75 cl // 18,00 €

ATLANTIS
verdehao . madeira
75 cl // 20,20 €

TERRAS DO AVÔ
verdehao . madeira
glass // 4,65 € . 75 cl // 18,50 €

- ROSÉ -

ATLANTIS
tinta negra . madeira
glass // 4,00 € . 75 cl // 21,50 €

CICÓNIA
aragonez . syrah & touriga nacional . alentejo
75 cl // 17,50 €

SOLISTA
pinot noir . alentejo
75 cl // 18,50 €

- RED -

HOUSE WINE
glass // 2,60 €

PORTOBAY SELECTION
touriga nacional . syrah & aragonez . alentejo
glass // 3,90 € . 37,5 cl // 10,50 € . 75 cl // 15,50 €

CICÓNIA RESERVA
aragonez . syrah & touriga nacional . alentejo
75 cl // 17,50 €

TONS DE DUORUM
touriga nacional . touriga franca e tinta nariç . douro
37,5 cl // 12,50 € . 75 cl // 17,00 €

ALTANO
touriga franca, tinta nariç & tinta barracoa . douro
75 cl // 15,00 €

RISCO RESERVA
alicante . castelão & cabernet . setubal
75 cl // 19,00 €

ENCOSTA DO SOBRAL
aragonez . syrah & touriga nacional . tejo
37,5 cl // 9,00 € . 75 cl // 17,00 €

TERRAS DO AVÔ
verdehao . madeira
75 cl // 21,00 €

MERLOT RESERVA
merlot . setubal
75 cl // 25,50 €

- BEER & CIDER -

DRAUGHT BEER
imperial . Bier vom Fass . bière pression
33 cl // 3,30 € . 50 cl // 5,00 €

BOTTLE
garrafa . Flasche . bouteille
50 cl // 3,00 €

STOUT
33 cl // 3,00 €

CARLSBERG
25 cl // 4,50 €

GUINNESS
33 cl // 5,00 €

FRANZISKANER WEISSBIER
33 cl // 4,70 € . 50 cl // 5,50 €

NON-ALCOHOL BEER 20 CL // 3.20 €
sem álcool . Alkoholfrei . sans alcool

CIDER // 5,60 €
cidra . Apfelwein . cidre

- WATER -

WITHOUT GAS
sem gás . ohne Kohlendioxid . plate
37,5cl // 2,60 € . 75cl // 4,00 €

WITH GAS
com gás . mit Kohlendioxid . gazeuse
25cl // 2,50 € . 1l // 4,20 €

- JUICES

ORANGE, PINEAPPLE OR TOMATO // 2.50 €
Laranja, ananás ou tomate
Orange, Ananas oder Tomate
orange, pineapple ou tomate

FRESH ORANGE JUICE // 4.20 €
sumo de laranja natural
frischer Orangensaft
jus d'orange frais

- SOFT DRINKS -

TONIC OR SODA WATER // 2.70 €
água tônica ou soda . Tonic oder Sodawasser . tónicos ou soda

SLIM TONIC // 2.70 €

COCA COLA or GINGER ALE // 2.50 €

LEMON ICE TEA or BITTER LEMON // 2.50 €

SEVEN UP ZERO or COLA ZERO // 3,00 €

BRISA // 2.70 €
Lemonade, orange or passion fruit . Limonado, Laranja ou maracujá
Lemonade, Orange oder Maracuja . Limonade, Orange ou fruit de la passion

- HOT DRINKS -

ESPRESSO // 2,50 €

DECAFFEINATED // 2,10 €
descafeinado . Koffeinfrei . décaféiné.

NESCAFÉ // 2,90 €

HOT OR COLD CHOCOLATE // 2,80 €
chocolate quente ou frio
warmer oder kalte Schokolade
chocolate chaud ou froid

DOUBLE ESPRESSO OR DOUBLE DECAFFEINATED // 3,20 €
café duplo ou double décaféiné
Doppelter Espresso oder Doppelter Koffeinfrei
double espresso ou double décaféiné

CAPPUCINO // 4,00 €

TEA // 3,20 €

VIENNESE COFFEE // 4,50 €
coffee, cream & chocolate . café, natas e chocolate
Kaffee, Sahne & Schokolade . café, crème & chocolat

PORTO MARE COFFEE // 5,00 €
banana liqueur, coffee and cream . Licor de banana, café e natas
Bananenlikör, Kaffee und Sahne . Liqueur de banane, café et crème

IRISH COFFEE // 5,30 €
Irish whisky, coffee and cream . irish whisky, café e natas
Irish Whisky, Kaffee und Sahne . irish whisky, café et crème

IRISH CREAM COFFEE // 5,30 €
baileys, coffee and cream . baileys, café e natas
Baileys, Kaffee und Sahne . baileys, café et crème

ROYAL COFFEE // 5,30 €
brandy, coffee and cream . brandy, café e natas
Brandy, Kaffee und Sahne . brandy, café et crème

LUMUMBA // 4,90 €
brandy, chocolate and milk [hot or cold]
brandy, chocolate e leite [quente ou frio]
Brandy, Schokolade und Milch [warm oder kalt]
brandy, chocolat e lait [chaud ou froid]