



IL GALLO D'ORO RESTAURANT

O CHEFE BENOÎT SINTHON EM CONJUNTO COM A EQUIPA DO IL GALLO D'ORO LEVÁ-LO-ÃO NUMA VIAGEM PELA COZINHA SENSORIAL, DE EVOLUÇÃO, DE AROMAS, INSPIRADO NO MERCADO, NO OCEANO ATLÂNTICO E NA ILHA DA MADEIRA.

Chef Benoit Sinthon together with the Il Gallo d'Oro team will take you through a journey to the sensorial, modern and aromatic gastronomy, inspired by the market, by the Atlantic Ocean and by Madeira Island.

Chef Benoit Sinthon zusammen mit seinem Team des Il Gallo D'oro führt Sie auf eine Reise durch die Küche der Sinne, der Entwicklung, und der Aromen, inspiriert von den Märkten, des Atlantischen Ozeans und der Insel Madeira.

Chef Benoît Sinthon et l'équipe du Il Gallo d'Oro vous font voyager à travers une cuisine sensorielle, d'évolution, aromatique, inspiré du marché, de l'Océan Atlantique et de L'Ile de Madère.

-

DEAR GUEST,
DUE TO THE COMPLEXITY OF OUR MENUS AND FOR A BETTER SERVICE,
WE RECOMMEND THE SAME TASTING FOR THE ENTIRE TABLE.

caro hóspede,
devido à elevada complexidade dos nossos menus e para garantir um melhor serviço,
recomendamos a mesma degustação para toda a mesa.

Sehr geehrter Gast,
aufgrund der Komplexität unserer Menüs und um Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten,
empfehlen wir Ihnen, für den gesamten Tisch die gleiche Degustation zu wählen.

cher client,
en raison de la grande complexité de nos menus et afin de garantir un meilleur service,
nous vous recommandons de choisir la même dégustation pour l'ensemble des personnes de la table.



The marked tastings can be adapted from our vegetarian menu

TOP EXPERIENCE

- BY BENOÎT SINTHON -

BOLA D'ORO 2016 . golden ball 2016 
goldener ball 2016 . ballon d'or 2016

(3 moments)

(degustation available only for 11 or 12 moments)

// 75.00 €

INSPIRAÇÃO DO ATLÂNTICO . atlantic inspiration 
atlantische inspiration . inspiration atlantique

// 55.00 €

DO NOSSO MAR . from our sea
vom unserem meer . de notre mer

// 51.00 €

TRADIÇÕES... . traditions...
traditionen... . traditions...

// 47.00 €

CAVALA BY BENOIT SINTHON . mackerel by Benoit Sinthon
makrele by Benoit Sinthon . maquereau by Benoit Sinthon

// 49.00 €

MAIS QUE UMA CENOURA . it's more than a carrot 
mehr als nur eine karotte . c'est plus qu'une carotte

// 39.00 €

PEIXE DA COSTA . coast line fish
fisch von der küste . poisson de la côte

// 73.00 €

DO VALE À MONTANHA . from valley to mountain
vom tal bis in die berge . de vallée à montagne

// 79.00 €

PARA AMANTES DE QUEIJO for cheese lovers . . .
für käseliebhaber pour les amateurs de fromage . . .

// 22.00 €

MOMENTO GOURMAND . gourmand moments 
gourmand-moment . moment gourmand

// 27.00 €

8 MOMENTS : 225 € + wine pairing 105 € p/pax
11 MOMENTS : 275 € + wine pairing 140 € p/pax
12 MOMENTS : 295 € + wine pairing 155 € p/pax

NOTES

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS,
MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,
CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE
OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. IVA INCLUÍDO.

for more information on special menus for allergies,
intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.
no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested
or used by the customer. VAT included

Weitere Informationen über Allergien,
Gluten-Freie Menus und Kindermenüs,
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.

Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt
oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen.

pour toute information sur les allergies,
menus sans gluten et menus pour les enfants,
veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé
ou consommé par le client. prix TTC.