

# *Avó Micas*

*with madeira flavours*

- \* Dishes on Half Board
  - \* Pratos em Meia Pensão
  - \* Plats en demi-pension
  - \* Gerichte auf Halbpension
- 

**all dishes are served with fresh vegetables**  
todos os pratos são servidos com legumes frescos  
alle Teller sind mit Saisongemüse serviert  
tous les plats sont servis avec des légumes de saison

# COUVERT

**\* DIFFERENT TYPES OF BREAD, MARINATED OLIVES AND SANTO DA SERRA'S FRESH CHEESE**

\* Variedade de pães, azeitonas marinadas e queijo fresco do Santo da Serra

\* Verschiedenen Brotsorten, marinierte Oliven und Frischkäse von Santo da Serra

\* Pains variés, olives marinées et fromage frais du Santo da Serra  
€ 2.50

# SOUPS

## Sopas

**\* "CALDO VERDE" PORTUGUESE CABBAGE AND CHOURIÇO SOUP**

\* Caldo verde com chouriço e azeite virgem

\* Caldo Verde Portugiesische Kartoffelsuppe mit Kohl, Wursteinlage und nativem Olivenöl

\* "Caldo verde" Soupe au chou, au chorizo et à l'huile d'olive  
€ 5.00

**\* TRADITIONAL WHEAT SOUP FROM MADEIRA WITH SMALL PIECES OF PORK MEAT**

\* Sopa de trigo tradicional Madeirense

\* Weizen-Suppe mit Schweinefleisch

\* Soupe Traditionelle de blé avec du porc  
€ 5.20

**\* SOUP OF THE FIELD WITH BASIL PESTO AND PARMESAN CHEESE**

\* Sopa do campo com pesto de manjericão e queijo parmesão

\* Reichhaltige Gemüsesuppe mit Basilikumpesto und Parmesankäse

\* Soupe du champ au pesto de basilic et parmesan  
€ 5.20

# STARTERS

## Entradas

**\* BUFFALO MOZZARELLA SALAD WITH FRESH TOMATO AND  
BASIL VINAIGRETTE**

\* Salada de mozzarella de búfala com tomate fresco e  
vinagrete de manjericão

\* Büffelmozzarellas Salat mit frischen Tomaten und  
Basilikum-Vinaigrette

\* Salade de mozzarella di bufala, tomate fraîche et  
vinaigrette au basilic

€ 11.50

**\* CESAR SALAD WITH TOASTED BACON OR CHICKEN TANDOORI**

\* Salada César com bacon tostado ou frango Tandoori

\* Caesar-Salat mit geröstetem Speck oder Tandoori-Hähnchen

\* Salade césar au bacon grillé ou poulet tandoori

€10.00

**\* SANTO DA SERRA'S COTTAGE CHEESE SALAD, DICED TOMATO,  
CUCUMBER, ONION, ANCHOVIES AND LETTUCE LEAVES, BASIL  
AND BALSAMIC VINAIGRETTE**

\* Salada de requeijão do Santo da Serra, cubos de tomate, pepino,  
cebola, anchovas e folhas de alface, manjericão e  
vinagrete de manjericão

\* Santo da Serra Hüttenkäses Salat, Tomatenwürfel, Gurke,  
Zwiebel, Anchovis und Salatblätter, Basilikum und  
Basilikum-Vinaigrette

\* Salade de fromage caillé du Santo da Serra, tomates en dés,  
concombre, l'oignon, les anchois et les feuilles de laitue, le basilic  
et vinaigrette au basilic

€ 10.00



**\* PORTUGUESE "TAPAS"**

**PORTUGUESE APPETIZERS: MEAT CROQUETTE, COD FRITTERS,  
SHRIMP TURNOVERS AND LITTLE COLD VEGETABLE SALADS  
WITH MAYONNAISE**

\* Tapas de acepipes portuguesas: croquete de carne, pastel de bacalhau, rissol de camarão e saladinha fria de legumes com maionese

\* Portugiesische Tapas: Fleischkroketten, Kabeljaunocken, Garnelentaschen und Gemüsesalat mit Mayonnaise

\* Hors d'oeuvres portugais: croquette de viande, accra de morue, croquette aux crevettes et petite salade de légumes à la mayonnaise

€ 10.50

**\*CHORIZO SAUSAGE FROM BLACK PORC ROAST ON A SPIT AND  
FLAMED WITH LOCAL SUGAR CANE RUM**

Chouriço de porco preto assado no espeto e flamejado com aguardente cana

Wurst vom schwarzen Schein flambiert am Spiess mit Zuckerrohrschnaps

Chorizo de cochon noir roti et flambé au rhum de Madère

€ 10.00

**"BULHÃO PATO" STYLE FRESH CLAMS SERVED WITH GARLIC,  
WHITE WINE, FRESH CORIANDER AND TOASTED GARLIC BREAD**

Amêijoas à Bulhão Pato com tostinhas de pão caseiro com manteiga de alho

"Bulhão pato" Frische Venusmuscheln sautiert mit Weisswein, Knoblauch und Koriander dazu Toast vom Hausbrot

Palourdes fraîches poêlées façon "bulhão pato"

€13.00

**BREADED FRIED SHRIMP IN OLIVE OIL WITH TARTAR SAUCE AND  
SWEET THAI CHILI (6 PCS)**

Camarão panado frito em azeite com molho tártaro e chili doce tailandês (6 un.)

Panierte Garnelen frittiert im Olivenöl, Tartarsauce und süße Thai Chili (6 Stück)

Crevettes panées frites dans l'huile d'olive avec sauce tartare et douce chili thaï (6 unités)

€16.75

# FISH

Peixe

## **GRILLED FILETS OF SEA BASS WITH OLIVE OIL, LEMON AND HERB SAUCE**

Filetes de robalo grelhados com molho de azeite, limão e ervas aromáticas

Grilliertes Wolfsbarschfilet mit Sauce aus Olivenöl, Zitrone und Kräutern

Filets de bar grillés aux, sauce à l'huile d'olive, citron et herbes aromatiques

€ 18.50

## **SAUTÉED TIGER PRAWNS WITH SPICY GARLIC SAUCE, STEAMED MIXED WILD RICE WITH FRESH HERBS**

Camarão tigre salteado com molho de alho picante, arroz misto selvagem vaporizado com emulsão de ervas frescas

Sautierte Tigergarnelen mit pikanter Knoblauchsauce, gemischter Wildreis mit frischen Kräutern

Crevette tigré sauté avec sauce à l'ail épicé, riz sauvage mélangée cuit à la vapeur avec l'émulsion d'herbes fraîches

€ 24.00

## **\* SCABBARD FISH FILET WITH FRIED BANANA AND PASSION FRUIT SAUCE**

\* Filete de espada regional com banana e molho de maracujá

\* Filet vom Schwarzen Degenfisch mit Banane und Passionsfruchtsauce

\* Filet de poisson-épée, banane et sauce aux fruits de la passion

€ 13.50



**\* TUNA STEAK WITH TOMATO ONION SAUCE, BAKED SWEET  
POTATO AND FRIED MAIZE**

- \* Bife de atum com molho de tomate e cebolada, batata-doce assada e milho frito
  - \* Thunfischsteak mit Tomaten und Zwiebeln Sauce, Süßkartoffeln und gebratenem mais
  - \* Steak de thon, sauce aux oignons, patate douce cuite au four et maïs frit
- € 13.00

**\* GOLDEN FILLETS OF BREEM WITH TAPENADE, TOMATO SALSA  
WITH CRUSHED OLIVES AND FRESH AROMATIC HERBS**

- \* Filetes de dourada corados com tapenade, salsa de tomate com azeitonas esmagadas e ervas frescas aromáticas
  - \* Goldbraun gebratene Goldbarsch-Filets mit Tapenade und Tomatensauce mit aufgedrückten Oliven und frischen Kräutern
  - \* Filets de daurade rosés à la tapenade, sauce tomate aux olives écrasées et herbes aromatiques fraîches
- € 13.00

**\* ROAST SALMON WITH BUTTER SAUCE ,AROMATICS HERBS AND  
BOILED POTATOS**

- \* Posta de salmão assado com molho de manteiga e ervas aromáticas.
  - \* Gebratene Lachstranche mit kräuterbuttersauce, gekochte Kartoffeln
  - \* Saumon rôti sauce au beurres et aux herbs, pommes de terre sautées.
- € 13.50

# MEAT

Carne

## **BEEF MEDALLIONS WITH PORCINI MUSHROOMS SAUCE OR GREEN PEPPERCORN SAUCE**

Medalhões de filete de vaca com molho de cogumelos porcini ou  
pimenta verde

Rindsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce oder grüner Pfeffersauce

Médaillons de filet de boeuf, sauce aux champignons porcini ou  
aux poivrons verts

€ 18.00

## **LAMB CUTLETS (5) GRILLED WITH MINT SAUCE**

Costeletas de Borrego (5) grelhadas com molho de menta

Grilliertes Lammkotelete mit Mintzsauce

Côteletes d'agneau grillées avec sauce à la menthe

€ 18.00

## **\* BLACK IBERIAN PORK CHEEKS BRAISED IN RED WINE WITH MUSHED POTATO**

\*Bochechinhas de porco preto estufadas em vinho tinto  
com puré de batata

\*Geschmorte Iberische Schweinswangen

\* Joues de porc noir

€ 15.75

## **\* BRAISED CHICKEN IN RED WINE COQ-AU-VIN STYLE WITH MASHED POTATOES**

\* Tachinho de frango do campo estufado em vinho tinto ao  
coq-au-vin com puré de batata

\* Coq au vin - in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Kartoffel-  
felpüree, im Topf serviert

\* Cassolette de poulet fermier mijoté au vin rouge style du  
coq-au-vin et purée de pommes-de-terre

€ 14.75



**\* MADEIRAN TRADITIONAL BEEF ON THE SKEWER WITH FRIED MAIZE,  
FRIES AND SALAD OR VEGETABLES**

\* Espetada regional com milho frito, batata frita e salada  
ou legumes

\* Regionaler Rindsfleischspieß mit gebratene Maisschnitten, pommes-  
frites und Salat oder Gemüse

\* Croustilles de maïs frits régionales brochettes et de salade ou de  
légumes

€ 15.90

**\* DUCK CONFIT” WITH MADEIRA WINE REDUCTION SAUCE  
FLAVORED WITH ORANGE**

\* Coxas de pato confit” com molho de redução de vinho  
madeira aromatizado com laranja

\*Konfitierte Entenschenkel an Madeirawein reduktion mit Orange

\* Cuisses de canard confit, sauce vin de madère saveur  
orange

€ 15.50



# \*DESSERTS

\*Sobremesas

## \*“AVÓ MICAS” EGG CREAM TARTLET WITH ALMONDS

Tartelete de creme pasteleiro com amêndoas  
“d’avó-Micas”

Avó Micas Eiercreme Törtchen mit Mandeln

Avó Micas tartelette à la crème avec amande

€5.50

## \*HOT APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM

Tarte de maçã quente com gelado de baunilha

Warme Apfeltorte mit Vanilleeis

Tarte chaude aux pommes et glace à la vanille

€5.50

## \*TIRAMISÚ

€5.50

## \*CRÈME BRULÉE

€5.50

## \*CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

Brownie de chocolate com gelado de baunilha

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

Brownie au chocolat et glace à la vanille

€5.50



**\*ORANGE TRIFLE**

Trifle de laranja

Orangen Trifle

Trifle d'orange

€5.50

**\*FRUIT SALAD**

Salada de fruta

Fruchtsalat

salad de fruits

€5.0

**\*ICE CREAM SELECTION**

sortido de gelados

Auswahl an Eis

assortiment de glaces

€5.00

# \*VEGETARIAN

\*Vegetariano

## \*TAGLIATELLE WILD MUSHROOMS SAUCE WITH TRUFFLE CREAM

Tagliatelle com molho de cogumelos selvagens e creme trufado

Tagliatelle mit Pilzsauce aromatisiert mit Trüffelcreme

Tagliatelle avec champignons sauvages et crème truffée

€13.50

## \*SPAGHETTI WITH FRESH VEGETABLES

Esparguete com legumes frescos e molho de tomate

Spaghetti mit frischem Gemüse und Tomatensauce

Spaghetti aux legumes frais et sauce tomate

€12.25

## SPAGHETTI SAUTÉED WITH FRESH TOMATO SAUCE AND \*BASIL PESTO

Esparguete salteado com molho de tomate fresco e pesto de manjeriço

Spaghetti an Tomatensauce mit frischem Basilikumpesto

Spaghetti sauce tomate et basilic

€12.00

## R\*AVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS FLAVORED WITH TRUFFLE, CREAM SAUCE AND PESTO

Raviolis de cogumelos trufados com molho de natas e pesto

Ravioli gefüllt mit Pilzen aromatisiert mit Trüffeln, Sahnesauce und Pesto

Ravioli farcis aux champignons parfumée à la truffe, sauce à la crème et au pesto

€13.50



**\*TORTELLONI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH  
WITH BUTTER SAUCE**

Tortelloni recheados de requeijão e espinafres com  
molho de manteiga

Tortellini Gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Buttersauce

Tortelloni farcis de ricotta et épinards avec sauce au beurre

€13.50

**\*AUBERGINE STUFFED WITH VEGETABLES, BAKED WITH  
MOZZARELLA CHEESE AND TOMATO SAUCE**

Beringela recheada com legumes, gratinada com  
queijo mozzarella e molho de tomate

Gefüllte Aubergine mit Gemüse und mit  
Mozzarellakäse gratiniert

Aubergine farcie aux légumes, cuit au four avec du  
fromage mozzarella et sauce de tomate

€11.50

SE NECESSITAR DE INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNICOS  
CONSULTE POR FAVOR OS NOSSOS COLABORADORES AN-  
TES DE EFETUAR O SEU PEDIDO

IF YOU NEED INFORMATION ABOUT ALLERGENS PLEASE  
ASK OUR STAFF BEFORE ORDERING