

# couvert > >>

## BASKET OF ASSORTED BREADS, MARINATED OLIVES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PHILADELPHIA CHEESE FLAVOURED WITH TAPENADE AND FRESH HERBS € 2.50

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

Verschiedene Brotsorten, marinierte Oliven, natives Olivenöl und Philadelfiakäse mit Tapenade.

Corbeille de pains variés, olives marinées, huile d'olive extra vierge et crème de fromage Philadelphia aromatisée à la tapenade et aux herbes aromatiques.

# starters > >>

## CAESAR SALAD € 10.20

Crunchy lettuce leaves with toasted lardons of smoked pancetta DOP mattonella and bread crotons flavoured with olive oil and garlic.

Salada Caesar, folhas estaladiças de alface romana com lardons tostados de pancetta fumada DOP mattonella e crotons de pão aromatizados com azeite e alho.

Cesar Salat aus Romanasalat mit knusprigen Speckstreifen, Croutons aromatisiert mit Olivenöl und Knoblauch.

Salade César, feuilles croquantes de romaine, lardons poêlés de pancetta fumée DOP mattonella et croutons de pain aromatisés à l'huile d'olive et à l'ail.

## CAPRESE OF BURRATA ARTIGIANA € 12.75

With dried tomato pesto and courgette salad with mediterranean flavours, extra virgin olive oil and toasted pine nuts

Caprese de Burrata Artigiana com pesto de tomate seco, salada de curgete com aromas mediterrânicos, azeite extra virgem e pinhão tostado

Caprese aus Burrata Artigiana mit sonnengetrockneten Tomatenpesto, Zucchettisalat in mediterranem Aroma, natives Olivenöl und getosteten Pinienkernen

Caprese de Burrata Artigiana avec pesto de tomate séchée, salade de courgette aux arômes méditerranéens, huile d'olive extra vierge et pignons grillés

## KING SCALLOPS (4 UNITS) € 13.50

Seared with celery salad and green sprouts, pressed pineapple and melon.

Vieiras (4 unidades) seladas na chapa com salada de bolbo de aipo e brotos verdes, ananás e melão prensado.

4 Gebratene Jakobsmuscheln an Selleriesalat mit Ananas und gepresster Melone.

Coquilles Saint Jacques (4 unités) dorées à la plancha accompagnées d'une salade de cèleris et de pousses vertes, ananas et melon pressé.



## MEDITERRANEAN SALAD € 10.80

Variety of lettuce leaves, cherry tomatoes and dry tomatoes, small mozzarella balls, roasted peppers, marinated anchovy fillets and parmesan shavings

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

Verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Mozzarella-Bällchen, gebratener Paprika, marinierte Anchovisfilets und Parmesanstreifen

Différente variété de salades vertes, tomate cerise et tomate sèche, bouchées de mozzarella, poivrons grillés, filets d'anchois marinés et copeaux de parmesan

## FRIED PRAWNS (5 UNITS) € 11.00

In crust of fine strips of potato with sweet chilli sauce and natural yogurt cream with fresh coriander.

Camarão frito (5 unidades) em crosta de fios de batata crocantes com molho doce de chilie creme de iogurte natural com coentros.

5 Fritierte Garnelen im Kartoffelmantel, süsser Chilisauce und Naturjoghurt mit Koriander.

Crevettes frites (5 unités) en croute de fils de pommes de terre croquants, sauce sucrée aux piments et crème de yaourt nature à la coriandre.

## PROSCIUTTO SAN DANIELE € 11.50

With arugula leaves with dried fruits drizzle with extra virgin olive oil flavoured with balsamic and pieces of pressed melon.

Presunto San Daniele com folhas de rúcula com frutos secos e azeite extra virgem aromatizado com balsâmico e pedacinhos de melão prensado.

San Daniele Rohschinken mit Rucolasalatblätter, getrockneten Früchten, natives Olivenöl aromatisiert mit Balsamico und gepresster Melone.

Jambon de pays San Daniele avec feuilles de roquette aux fruits secs et huile d'olive extra vierge aromatisée au vinaigre balsamique et petits morceaux de melon pressé.

## DUCK BREAST SMOKED AND FOIE GRAS MEDALLIONS € 12.75

With dried figs, creme fraîche, sprouts aromatic leaves and hazelnuts.

Peito de pato fumado e medalhões de foie gras com figos secos, creme fraîche, rebentos de folhas aromáticas e avelã.

Geräucherte Entenbrust mit Foi Gras, getrocknete Feigen, Crème fraîche, aromatische Sprossen und geröstete Haselnüsse.

Magret de canard fumé et médaillons de foie gras aux figes sèches, crème fraîche, germes de feuilles aromatiques et noisette.

# soups > >>

## SOUP OF THE DAY

€ 5.30

Sopa do dia  
Tagessuppe  
Soupe du jour

## CREAM OF LEMONGRASS WITH CRUNCHY ITALIAN SMOKED PANCETTA

€ 5.30

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 "ALLE PESTO" WITH CHERRY TOMATOES

€ 9.00

Linguine alle pesto com tomate cereja.  
Linguine alle pesto mit Kirschtomaten.  
Linguine au pesto avec des tomates cerise.

## LENTIL AND BULGUR WHEAT MEATBALLS WITH A SLIGHTLY SPICY TOMATO SAUCE

€ 9.00

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

€ 10.50

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

€ 11.00

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 > >>

## FILLETS OF SEA BASS

Seared with steamed vegetables and boiled potatoes glazed with butter and fresh herbs.

Filetes de robalo corados, legumes vaporizados e batata cozida glaceada em manteiga de ervas frescas.

Gebratenes Wolfsbarschfilet, gedämpftes Gemüse, gekochte Salzkartoffeln mit Butter und frischen Kräutern.

Filets de bar dorés, légumes à la vapeur et pommes de terre à l'eau, glacée au beurre d'herbes fraîches.

€ 19.90

## LOIN OF SNAPPER

Baked with creamy lemon butter sauce brunoise of vegetables and sautéed gnocchis with aromatic broth.

Lombo de pargo assado com molho cremoso de manteiga de limão, brunesa de legumes e gnocchis salteados com caldo aromático.

Roter Schnapper an cremiger Zitronenbuttersauce, kleingewürfeltes Gemüse mit Kartoffelnocken an aromatischem Fond.

Filet de pagre rôti, sauce crèmeuse au beurre de citron, brunoise de légumes et gnocchis poêlés au bouillon aromatique.

€ 18.00

## LIGHTLY SEARED TUNA STEAK

With sesame seeds on a sweet potato purée and tomato ragout.

Bife de atum ligeiramente corado com sementes de sésamo sobre puré 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.

€ 17.50

## LOCAL SALMON TROUT FILLETS

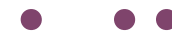
Seared a la plancha with boiled potatoes and cold vegetable salad with mayonnaise and fresh herbs.

Filetes de truta salmonada (regional) a la plancha com batata cozida e salada fria de legumes envoltos com maionese e ervas frescas aromáticas.

Gebratenes Lachsforellenfilet (Regional) mit gekochten Kartoffeln und kalter Gemüsesalat angemacht an Maionese mit frischen Kräutern.

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

€ 16.00



## SALMON STEAK BAKED

Tartar sauce and aromatic sprouts, vegetables of the day glazed with olive oil flavoured with garlic sauce and fresh parsley.

Posta de salmão assado com molho tártaro e brotos aromáticos, legumes do dia glaciados com azeite aromatizado com alho e salsa fresca.

Lachstranche mit Tartarsauce, jungen Sprossen, Tagesgemüse aromatisiert mit Knoblauch und Petersilie.

Darne de saumon rôtie, sauce tartare et pousses aromatiques, legumes du jour glacés à l'huile d'olive aromatisée à l'ail et au persil frais.

€ 17.00

## PRAWNS SAUTÉED AL AJILLO

Rice flavoured with ginger and flaked almonds, toasted slices of bread with garlic butter.

Camarão salteado al ajillo, arroz aromatizado com gengibre e lâminas de amêndoa, tostinhas de pão com manteiga de alho.

Sautierte Garnelen mit Knoblauchbutter, Reis aromatisiert mit frischem Ingwer und Mandelscheibchen, Toast mit Knoblauchbutter.

Crevettes poêlées al ajillo, riz aromatisé au gingembre et mandes effilées, petit toast de pain au beurre d'ail.

€ 19.90

## RAVIOLIS OF SPINACH

With potato filling and fresh crabmeat, creamy broth of fish sauce with parmesan cheese and fresh coriander.

Raviólis de espinafres com recheio de batata e sapateira fresca, molho cremoso de caldo de peixe com queijo parmesão e coentros frescos.

Spinatravioli mit Krabben Kartoffelfüllung, an cremigem Fischfond mit Parmesankäse und frischem Koriander.

Raviolis d'épinards farcis aux pommes de terre et tourteau frais, sauce crèmeuse au bouillon de poisson, parmesan et coriandre fraîche.

€ 15.00

# meat and . . .

## ROASTED RACK OF LAMB

€ 20.00

A red wine reduction with an infusion of mint, sautéed potatoes with rosemary and cherry tomatoes

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.

## TOURNEDOS OF BEEF FILLET MIGNON (200GR)

€ 20.00

With Madeira wine reduction sauce and mushrooms morilles, carrots batonnettes, green asparagus and basket of fried potatoes

Tournedos de filete mignon de vaca (200gr) com molho de redução vinho Madeira e cogumelos morilles, batonnettes de cenoura, aspargos verdes e cestinha de batata frita

Rindstournedons (200gr) an Madeiraweinsauce mit Morcheln, Karottenstäbchen und grüne Spargeln und Pommes frites Körbchen

Tournedos (200 g) avec sauce au vin de Madère et morilles, Bâtonnets de carotte, asperges vertes et petit panier de frites

## DUCK LEG CONFIT AND SAUTÉED BREAST SLICES

€ 18.00

With orange and onion chutney served on mashed sweet potato.

Perna de pato confitada e laminas de peito assado com chutney de laranja e cebola sobre puré de batata-doce.

Entenduo, konfitiertem Schenkel und Entenbrust gebraten an Orangenchutney mit Zwiebeln auf Süsskartoffelpüree.

Cuisse de canard confite et magret de canard effilé rôti au chutney d'orange et oignon sur purée de patates douces.

# . . . poultry

## ROASTED CHICKEN BREAST

€ 15.00

Flavoured with lemon and rosemary tarragon sauce and sautéed potatoes with smoked pancetta.

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

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

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

€ 16.50

Stuffed with roasted ceps mushrooms, a red wine reduction, peãs and couscous from Madeira

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

€ 8.50

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 RASPBERRY ICE CREAM € 6.75

Crème Brulé perfumado com gengibre e gelado de framboesa.

Crème brulée mit Ingwer und Himbeereis.

Crème brûlée parfumée au gingembre et glace à la framboise.

## PASSION FRUIT TIMBALE WITH CRUNCHY MERINGUE AND COFFEE CREAM € 7.50

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 € 7.50

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 € 8.00

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 € 8.00

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 vanille.

## SELECTION OF CHEESES WITH GRAPES AND SAVOURIES € 10.00

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