



**Couvert:**

€4.25..... Bolo do caco com Manteiga de alho e Azeitonas Maditerrâneas

**Entradas:**

€10.50..... Mozzarella • Salmão fumado • Chutney de tomate • Salada verde  
 €10.80..... Tártaro de vitela • Manteiga de anchovas • Pão crocante • Pasta de figos • Pistacho  
 €11.70..... Foie gras com flor de sal • Pêra com Vinho Madeira • Maçã confitada • Brioche crocante  
 €11.90..... Camarão em salmoura • Queijo fresco • Pimenta rosa • Creme de manga  
 €12.50..... Lapas grelhadas com manteiga de alho • Aroma de limão  
 €10.90..... Mexilhão no forno • Molho holandês • Broa de ervas  
 €10.15..... Arancini de pimentos • Tofu • Molho de tomate e balsâmico

**Sopas:**

€7.50..... Bouillabaisse • Trilogia de peixe • Ervas frescas • Marisco  
 €6.50..... Creme de legumes da horta • Amêndoa torrada • Croûtons aromatizados

**Risotos (Al Dente):**

€14.90..... Risoto com salmão fresco • Alcaparras • Grana Padano  
 €14.80..... Risoto com enchidos DOP • Presunto Ibérico • Foie gras • Azeitona

**Massas:**

€15.65..... Ravioli de ricota e espinafres • Molho de tomate • Grana padano  
 €16.75..... Linguini de marisco • Molho de tomate • Ervas frescas • Aroma de coco

**Vegetarianos:**

€10.90..... Hummus com aroma de funcho • Mescla de alface • Mostarda • Frutos vermelhos  
 €14.90..... Hambúrguer vegan • Legumes Grelhados com Nozes • Duo de Batata-doce  
 €14.90..... Lasanha vegetariana • Legumes do campo confitados • Crocante de alho francês  
 €14.75..... Risoto Primavera • Sinfonia de Cogumelos silvestres • Frutos secos

**Peixes:**

€21.50..... Filete de espada preta • Molho de maracujá • Cuscuz madeirense • Pickle de cebola • Espargos  
 €21.70..... Bacalhau com Broa de azeitona • Polenta de ervas • Alho confitado  
 €20.55..... Atum braseado • Batata doce • Chutney de cebola roxa  
 €21.35..... Peixe do Mercado • Creme de Marisco • Legumes frescos • Batata crocante

**Carnes:**

€20.75..... Magret de Pato • Fruta confitada • Molho de frutos vermelhos  
 €21.55..... Bife com foie gras • Terrina de batata • Pimento padrão • Pó de ervas  
 €19.20..... Supremo de Frango com alheira • Chalotas glaceadas • Batata rosti  
 €19.40..... Medalhões de Porco • Enchidos DOP e Grão-de-bico • Maçã assada

**Sobremesas:**

€9.35..... Pana cota • Chocolate branco • Calda de frutos vermelhos • Crumble de mel  
 €10.20..... Mil folhas • Creme de baunilha • Framboesa fresca • Coulli de frutos  
 €9.75..... Creme brûlée de maracujá • Hortelã • Ganache de menta  
 €10.40..... Tiramisu clássico • Pérolas de chocolate • Crocante sésamo  
 €8.25..... Trilogia de gelado • Chantilly • Morangos  
 €6.95..... Fruta fresca da época  
 €7.90..... Semifrio de Coco e baunilha com calda de frutos (Vegan sem Glúten e sem lactose)

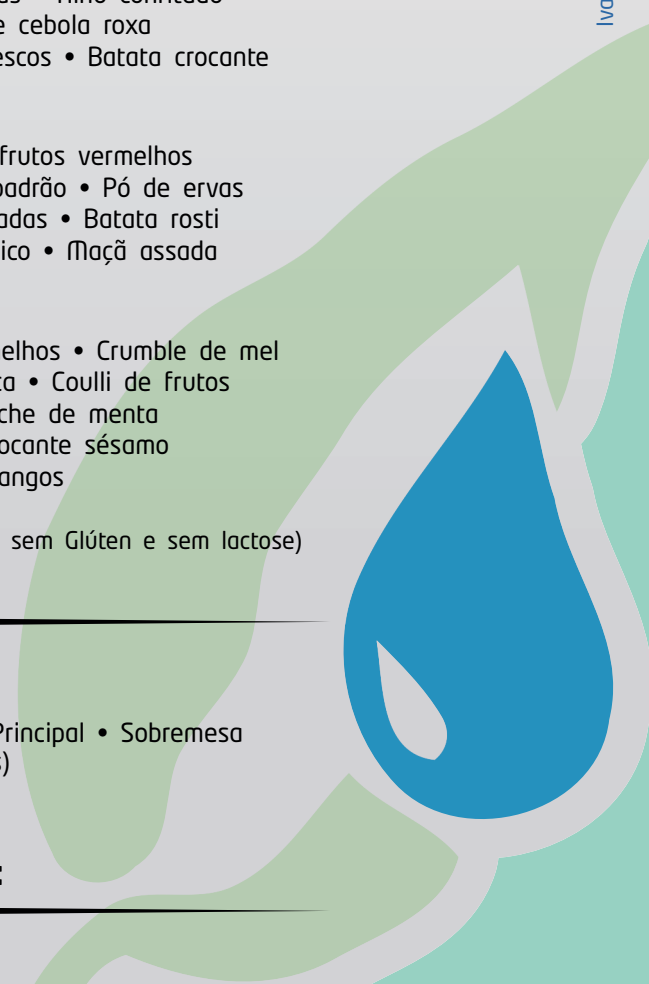
49.90€

**Menu Executivo  
 com Bebida:**

Espumante • Couvert • Entrada • Corta Sabores • Principal • Sobremesa  
 (Não inclui aperitivos e digestivos)

39.90€

**Menu Executivo  
 sem Bebidas Incluídas:**





**"Cooking is not a service...  
It's a way of  
loving others."**

Mia Couto, "O Fio das Missangas"  
Editorial Caminho, Abril 2004

# Sea View Restaurante

Breathe the Ocean ...

## Cover charge:

Bolo do Caco - typical bread (with garlic butter) and Mediterranean olives .....€4.25

## Starters:

Mozzarella • Smoked salmon • Tomato chutney • Green salad .....€10.50  
 Veal tartar • Anchovy butter • Crispbread • Fig paste • Pistachio .....€10.80  
 Foie gras with fleur de sal • Pear with Madeira wine • Apple confit • Crispy brioche .....€11.70  
 Shrimp in brine • Fresh cheese • Pink pepper • Mango cream .....€11.90  
 Grilled limpets with garlic butter • Hint of lemon .....€12.50  
 Baked mussels • Hollandaise sauce • Maize bread with herbs .....€10.90  
 Peppers Arancini • Tofu • Tomato Balsamic Sauce .....€10.15

## Soups:

Bouillabaisse • Fish trilogy • Fresh herbs • Shellfish .....€7.50  
 Cream of garden vegetable soup • Toasted almond • Flavoured croutons .....€6.50

## Risottos (Al Dente):

Risotto with fresh salmon • Capers • Grana Padano .....€14.90  
 Risotto with sausages PDO • Cured Iberian ham • Foie gras • Olives .....€14.80

## Pastas:

Ricotta and spinach ravioli • Tomato sauce • Grana padano .....€15.65  
 Shellfish linguini • Tomato sauce • Fresh herbs • with coconut .....€16.75

## Vegetarian dishes:

Hummus with fennel • Mixed lettuces • Mustard • Red berries .....€10.90  
 Vegan hamburger • Grilled vegetables with walnuts • Sweet potato duo .....€14.90  
 Vegetarian lasagna • Country vegetable confit • Leek crisp .....€14.90  
 Springtime risotto • Symphony of wild mushrooms • Nuts .....€14.75

## Fishes:

Scabbard fish fillet • Passion fruit sauce • Madeiran couscous • Pickled onion • Asparagus .....€21.50  
 Codfish with olive maize bread • Herb polenta • Garlic confit .....€21.70  
 Braised tuna • Sweet potato • Red onion chutney .....€20.55  
 Catch of the Day • Cream of shellfish • Fresh vegetables • Crispy potato .....€21.35

## Meats:

Duck magret • Confit fruit • Red berry sauce .....€20.75  
 Steak with foie gras • Terrine of Potato • Peppers • Powdered herbs .....€21.55  
 Chicken supreme with game meat sausage • Glazed shallots • Rosti potatoes .....€19.20  
 Pork Medallions • Sausages PDO and chickpeas • Baked apple .....€19.40

## Desserts:

Panna cotta • White chocolate • Red berry syrup • Cane molasses crumble .....€9.35  
 Mille-feuilles • Vanilla cream • Fresh raspberry • Fruit coulis .....€10.20  
 Passion fruit crème brulée • Peppermint • Mint ganache .....€9.75  
 Classic tiramisu • Chocolate pearls • Crispy sesame .....€10.40  
 Ice cream trilogy • Chantilly • Strawberries .....€8.25  
 Fresh fruit, in season .....€6.95  
 Coconut and vanilla semi-cold with fruit syrup (Vegan - Gluten-free and lactose-free) .....€7.90

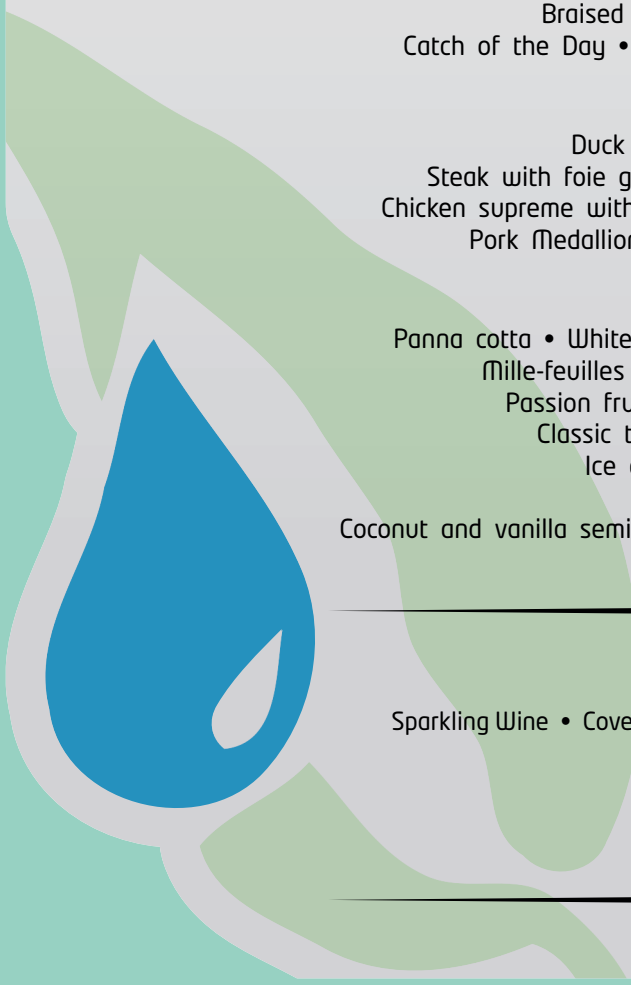
## Executive Menu with Included Drinks:

49.90€

Sparkling Wine • Cover charge • Starter • Palate cleansers • Main dish • Dessert  
(Does not include aperitifs and digestifs)

## Executive Menu without Included Drinks:

39.90€





**Couvert:**

€4.25..... Typisches Bolo de Caco Brot mit Knoblauch • Mediterrane oliven

**Vorspeisen:**

€10.50..... Mozzarella • Räucherlachs • Tomaten-Chutney • Blattsalat  
 €10.80..... Kalbstartar • Sardellenbutter • Knuspriges Brot • Feigenpaste • Pistazien  
 €11.70..... Gänsestopfleber mit Fleur de Sel • Birne mit Madeirawein • Apfelconfit • Knusprige Brioche  
 €11.90..... Eingelegte Garnelen • Frischkäse • Rosa Pfeffer • Mango-Creme  
 €12.50..... Gegrillte Napfschnecken mit Knoblauchbutter • Zitronenaroma  
 €10.90..... Muscheln aus dem Ofen • Sauce Hollandaise • Kräuterbrot  
 €10.15..... Paprika-Arancini • Tofu • Tomaten-Balsamico-Sauce

**Suppen:**

€7.50..... Bouillabaisse • Fischtriologie • frischer Kräuter • Meeresfrüchte  
 €6.50..... Cremesuppe aus Gartengemüse • Gebrannte Mandeln • Aromatisierte Croutons

**Risottos (Al Dente):**

€14.90..... Risotto mit frischem Lachs • Frischer Fenchel • Kapern • Grana Padano Käse  
 €14.80..... Risotto mit Enchido-Wurst • Iberischem Schinken • Foie gras • Olive

**Nudelgerichte:**

€15.65..... Ravioli mit Ricotta und Spinat • Tomaten-Sauce • Grana Padano  
 €16.75..... Meeresfrüchte-Linguini • Tomatensauce • Frische Kräuter • Kokosnussaroma

**Vegetarisch:**

€10.90..... Humus mit Fenchelaroma • Gemischter Blattsalat • Senf • Rote Früchte  
 €14.90..... Veganer Burger • Gegrilltes Gemüse mit Walnüssen • Süßkartoffel-Duo  
 €14.90..... Vegetarische Lasagne • Feldgemüse-Confit • Knuspriger Lauch  
 €14.75..... Frühling-Risotto • Waldpilz-Sinfonie • Trockenfrüchte

**Fisch:**

€21.50..... Schwarzes Degenfischfilet • Passionsfruchtsauce • Madeira-Couscous • Eingelegte Zwiebeln • Spargel  
 €21.70..... Kabeljau mit Olivenbrot • Kräuterpolenta • Knoblauch-Confit  
 €20.55..... Angebratener Thunfisch • Süßkartoffel • Purpurzwiebel-Chutney  
 €21.35..... Marktfisch • Meeresfrüchtecreme • Frisches Gemüse • Knusprige Kartoffel

**Fleisch:**

€20.75..... Entenmagret • Kandierte Obst • Sauce aus roten Früchten  
 €21.55..... Steak mit Gänsestopfleber • Kartoffelterrinen • Grüne Bratpaprika • Hauch an Kräutern  
 €19.20..... Chicken Supreme mit Alheira-Wurst • Glasierte Schalotten • Röstikartoffeln  
 €19.40..... Schweinemedallions • Enchido-Wurst und Kichererbsen • Bratapfel

**Desserts:**

€9.35..... Panna cotta • Weiße Schokolade • Rote Fruchtsoße • Crumble mit Rohrzuckerhonig  
 €10.20..... Mille-feuille • Vanillecreme • Frische Himbeere • Früchte-Couli  
 €9.75..... Passionsfrucht-Crème Brûlée • Minze • Pfefferminz-Ganache  
 €10.40..... Klassisches Tiramisu • Schokoladenperlen • Knuspriger sesam  
 €8.25..... Triologie aus Eiscreme • Sahne • Erdbeeren  
 €6.95..... Frisches Obst der Saison  
 €7.90..... Kokos und Vanille halb kalt mit Fruchtsirup (Vegan - Glutenfrei und laktosefrei)

49.90€

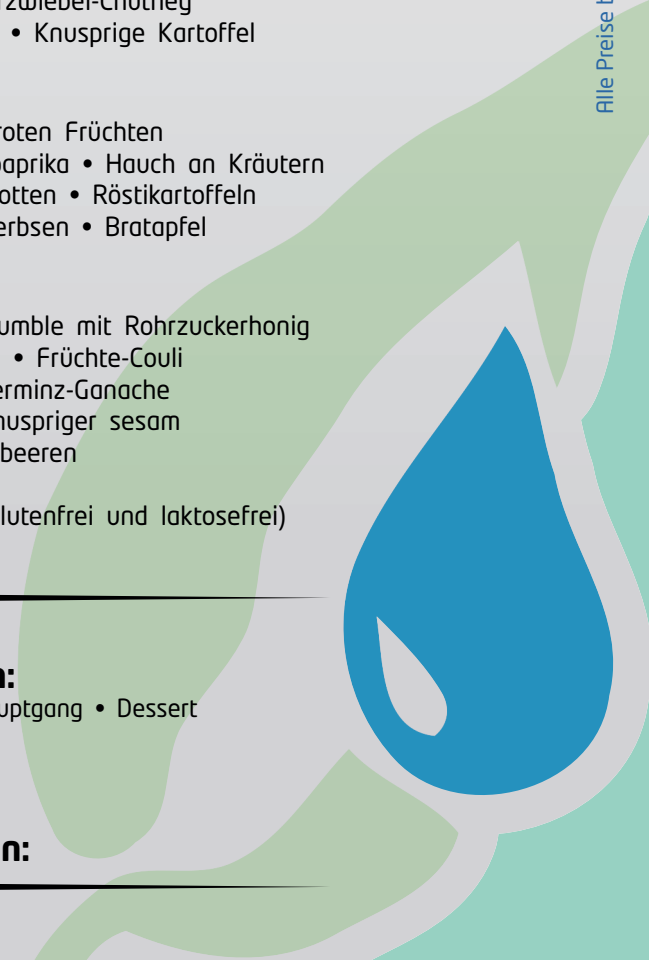
**Executive Menü  
 mit Inklusive Getränken:**

Schaumwein • Couvert • Vorspeise • Sorbet • Hauptgang • Dessert  
 (ohne Vorspeisen und Digestifs)

39.90€

**Executive Menü  
 ohne Inklusive Getränken:**

Alle Preise beinhalten die geltende MwSt. • Informationen zu Allergenen sind verfügbar. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.





**"Cuisiner, ce n'est pas travailler...  
Cuisiner, c'est une manière  
d'aimer les autres."**

Mia Couto, "O Fio das Missangas"  
Editorial Caminho, Abril 2004

# Sea View Restaurante

Breathe the Ocean ...

Les prix comprennent la TVA au taux en vigueur. • Informations disponibles sur les allergènes. Veuillez vous adresser à notre personnel.

## Couvert:

Bolo do caco (pain typique de Madère) au beurre d'ail • Olives méditerranéennes ..... €4.25

## Entrées:

Mozzarella • Saumon fumé • Chutney de tomate • Salade verte ..... €10.50  
Tartare de veau • Beurre d'anchois • Pain croustillant • Pâte de figues • Pistache ..... €10.80  
Foie gras à la fleur de sel • Poire au vin de Madère • Pomme confite • Brioche croustillante ..... €11.70  
Crevettes marinées • Fromage frais • Poivre rose • Crème à la mangue ..... €11.90  
Patelles grillées au beurre d'ail • Arôme citron ..... €12.50  
Moules au four • Sauce hollandaise • Pain spécial aux herbes ..... €10.90  
Arancini Poivre • Tofu • Sauce Tomate Balsamique ..... €10.15

## Soupes:

Bouillabaisse • Trio de poissons • Herbes fraîche • Fruits de mer ..... €7.50  
Crème de légumes du potager • Amandes grillées • Croûtons aromatisés ..... €6.50

## Risottos (Al Dente):

Risotto au saumon frais • Fenouil frais • Capres • Grana Padano ..... €14.90  
Risotto avec saucisses AOP • Jambon ibérique • Foie gras • Olive ..... €14.80

## Pâtes:

Raviolis à la ricotta et aux épinards • Sauce tomate • Grana padano ..... €15.65  
Linguine aux fruits de mer • Sauce tomate • Herbes fraîches • Arôme noix de coco ..... €16.75

## Plats végétariens:

Houmous arôme fenouil • Assortiment de salade verte • Moutarde • Fruits rouges ..... €10.90  
Hamburger végétan • Légumes grillés aux noix • Duo de patates douces ..... €14.90  
Lasagne végétarienne • Légumes de la campagne confits • Croustillant de poireau ..... €14.90  
Risotto Printemps • symphonie de champignons sauvages • Fruits secs ..... €14.75

## Poisson:

Filet de sabre noir • Sauce au fruit de la passion • Couscous madérien • Pickles d'oignons • Asperges ..... €21.50  
Morue au pain aux olives • Polenta aux herbes • Ail confit ..... €21.70  
Thon braisé • Patate douce • Chutney d'oignons rouges ..... €20.55  
Poisson du Marché • Crème de fruits de mer • Légumes frais • Pomme de terre croustillante ..... €21.35

## Viande:

Magret de canard • Fruit confite • Sauce aux fruits rouges ..... €20.75  
Bifteck au foie gras • Terrine de pommes de terre • Poivron Padron • Herbes en poudre ..... €21.55  
Suprême de poulet avec saucisse «alheira» • Échalotes glacées • Pommes de terre rosti ..... €19.20  
Médallions de Porc • Saucisses AOP et pois chiches • Pomme rôtie ..... €19.40

## Desserts:

Panna cotta • Chocolat blanc • Sirop de fruits rouges • Crumble au sirop de canne à sucre ..... €9.35  
Mille-feuille • Crème à la vanille • Framboises fraîches • Coulis de fruits ..... €10.20  
Crème Brûlée fruit de la passion • Menthe • Ganache à la menthe ..... €9.75  
Tiramisu classique • Perles de chocolat • Croustillant de sésame ..... €10.40  
Trio de glaces • Chantilly • Fraises ..... €8.25  
Fruits frais de la saison ..... €6.95  
Noix de coco et vanille mi-froid avec sirop de fruits (Vegan - Sans gluten et sans lactose) ..... €7.90

## Menu exécutif avec Boissons Comprises:

49.90€

Vin Pétillant • Couvert • Entrée • Sorbet • Plat principal • Dessert  
(Ne comprend pas apéritifs et digestifs)

## Menu exécutif sans Boissons Comprises:

39.90€