

# Menu À La Carte



## COUVERT

**Sortido de Pão** | Manteiga ao Natural com pó de Presunto | Azeite com Balsâmico | Azeitonas Marinadas 4.50€

## ENTRADAS

**Lapas Grelhadas ao Natural** | Manteiga de Alho | Limão Fresco 13.00€  
**Presunto Parma** | Figos Marinados em Vinho Madeira | Focaccia de Tomate 12.00€  
**Carpaccio de Polvo** | Marinada de Tomate Seco | Tapenade de Azeitona 14.00€  
**Duo de Camarão** | Molho Cocktail | Caviar de Maracujá | Framboesa Fresca 14.50€  
**Crepe de Legumes** | Vinagrete de Mel e Mostarda | Creme de Couve Flor (V) 12.00€  
**Salada de Legumes Marinados** | Tofu Grelhado | Quinoa Tricolor | Húmus (V) 11.00€  
**Cogumelo Portobello** | Recheado com Requeijão | Emulsão de Maracujá (V) 12.00€

## SOPAS

**Creme de Abóbora Amarela Assada** | Crocante de Pão | Pesto de Beterraba (V) 6.00€  
**Sopa de Peixe** | Creme de Marisco | Leite de Coco | Trilogia de Pimentos 7.00€

## RISOTO | MASSAS

**Risoto de Pimentos Confitado** | Cogumelos Frescos | Tofu (V) 14.00€  
**Risoto de Lapas** | Grana Padano | Alga Wakame 15.00€  
**Risoto de Leitão Confitado** | Torresmo Crocante | Tomate seco 16.00€  
**Ravioli de Carne com Chili** | Molho Barbecue | Manjeriço 16.00€  
**Ravioli de Lapas** | Creme de Queijo | Pinhões Salteados 16.00€  
**Tortellini de Batata-Doce e Azeitona Preta** | Massa de Beterraba (V) 16.00€

## PEIXE

**Tataki de Atum** | Cebola Caramelizada | Pickle Rábano | Batata-doce 19.00€  
**Duo de Espada e Pargo** | Estaladiço de Banana | Cuscuz com Tomate e Lapas 21.00€  
**Salmão em Massa Folhada** | Molho de Espumante | Laranja Desidratada 20.00€  
**Bacalhau Enrolado com Broa e Couve Portuguesa** | Crocante de Chouriço 21.00€

## CARNE

**Veado** | Pera em Vinho Madeira | Pó de Pistacho | Castanha Confitada 23.00€  
**Bife Rossini Clássico** | Foie Gras | Trufa | Batata Rosti 22.00€  
**Perna de Pato Confitada** | Molho de Laranja | Chutney de Tomate 20.00€  
**Bochecas de Porco Preto** | Creme de Batata Trufada | Crocante de Presunto 19.00€

## SOBREMESAS

**Tarte de Limão Desconstruída** | Merengue Crocante | Creme de Limão 8.90€  
**Bomba de Chocolate** | Pérolas Salgadas | Gelado de Maracujá 9.55€  
**Delícia Crocante de Bolo de Mel em Massa Filo** | Creme de Banana 9.00€  
**Carpaccio de Ananás** Marinado com Espumante Regional (V) 7.85€  
**Cheesecake de Requeijão** | Doce de Abóbora com Vinho Madeira 10.00€  
**Tábua de Queijos** | Areia de Broa de Mel | Nozes Caramelizadas | Compota Caseira 13.00€

## MENU EXECUTIVO


**Sem Bebidas Incluídas | 39.90€ por pessoa**

Welcome Drink | Couvert | Entrada | Prato Principal | Sobremesa

**Com Bebidas Incluídas | 49.90€ por pessoa**

Welcome Drink | Couvert | Entrada | Corta Sabores | Prato Principal | Sobremesa |  
(Não inclui aperitivos e digestivos)

# Menu À La Carte

Prices include VAT at the current rate 

## COVER CHARGE

**Assortment of bread** | Plain Butter with Ham powder | Balsamic Olive Oil | Marinated Olives 4.50€

## ENTREES

**Grilled Limpets** | Garlic Butter | Fresh Lemon 13.00€  
**Parma Ham** | Figs marinated in Madeira Wine | Tomato Focaccia 12.00€  
**Octopus Carpaccio** | Dried Tomato Marinade | Olive Tapenade 14.00€  
**Shrimp Duo** | Cocktail Sauce | Passion Fruit Caviar | Fresh Raspberry 14.50€  
**Vegetable Crepe** | Honey and Mustard Vinaigrette | Creamed Cauliflower (V) 12.00€  
**Marinated Vegetable Salad** | Grilled Tofu | Tricolour Quinoa | Hummus (V) 11.00€  
**Portobello Mushroom** | Curd Cheese Filling | Passion Fruit Emulsion (V) 12.00€

## SOUPS

**Cream of roast Yellow Pumpkin** | Crispy Bread crusts | Beetroot Pesto (V) 6.00€  
**Fish Soup** | Cream of Shellfish | Coconut Milk | Pimiento Trilogy 7.00€

## RISOTTO | PASTAS

**Pimiento confit Risotto** | Fresh Mushrooms | Tofu (V) 14.00€  
**Limpet Risotto** | Grana Padano | Wakame Seaweed 15.00€  
**Suckling Pig confit Risotto** | Crackling | Dried Tomato 16.00€  
**Beef Ravioli with Chilli** | Barbecue Sauce | Basil 16.00€  
**Limpet Ravioli** | Cream Cheese | Sauteed Pine Nuts 16.00€  
**Sweet Potato and Black Olive Tortellini** | Beetroot Pasta (V) 16.00€

## FISH

**Tuna Tataki** | Caramelised Onion | Horseradish Pickle | Sweet Potato 19.00€  
**Duo of Black Scabbard Fish and Red Sea Bream** | Banana Crisp | Couscous with Tomatoes and Limpets 21.00€  
**Salmon in Puff Pastry** | Sparkling Wine Sauce | Dehydrated Orange 20.00€  
**Codfish Roll with Traditional Maize Bread and Kale** | Chorizo crisp 21.00€

## MEAT

**Venison** | Pear in Madeira Wine | Pistachio Powder | Chestnut Confit 23.00€  
**Beef Rossini** | Foie Gras | Truffles | Potato Rosti 22.00€  
**Duck Leg Confit** | Orange Sauce | Tomato Chutney 20.00€  
**Black Pork Cheeks** | Cream of Potato with Truffles | Cured Ham Crisp 19.00€

## DESSERT

**Deconstructed Lemon Tart** | Crispy Merengue | Cream of Lemon 8.90€  
**Chocolate Bomb** | Salt Pearls | Passion Fruit Ice Cream 9.55€  
**Crispy Delight of Honey Cake in Phyllo Pastry** | Cream of Banana 9.00€  
**Carpaccio of Pineapple** marinated with Regional Sparkling Wine (V) 7.85€  
**Cheesecake** | Pumpkin Jam with Madeira Wine 10.00€  
**Cheese Board** | Honey Cake Sand | Caramelised Walnuts | Homemade Compote 13.00€

## EXECUTIVE MENU

**Without Drinks Included | 39.90€ per person**  
Sparkling Wine | Cover Charge | Entree | Main Course | Dessert

**With Drinks Included | 49.90€ per person**  
Sparkling Wine | Cover Charge | Entree | Palate Cleansers | Main Course | Dessert |  
(Does not include Aperitifs and Digestifs)

# Menu À La Carte

Alle Preise beinhalten die geltende mwst



## COUVERT

**Brotauswahl** | Butter mit Schinkenpulver | Olivenöl mit Balsamico | Marinierte Oliven 4.50€

## VORSPEISEN

**Gegrillte Napfschnecken** | Knoblauchbutter | Frische Zitrone 13.00€  
**Parmaschinken** | in Madeirawein marinierte Feigen | Tomaten-Focaccia 12.00€  
**Carpaccio vom Oktopus** | Marinade aus getrockneten Tomaten | Oliventapenade 14.00€  
**Garnelen-Duo** | Cocktail-Sauce | Maracuja-Kaviar | Frische Himbeeren 14.50€  
**Gemüsecrêpe** | Honig-Senf-Vinagrette | Blumenkohlcreme (V) 12.00€  
**Salat von mariniertem Gemüse** | Gegrillter Tofu | Dreifarbige Quinoa | Hummus (V) 11.00€  
**Portobello-Pilz** | Käsefüllung | Maracuja-Emulsion (V) 12.00€

## SUPPEN

**Creme aus gebratenem gelben Kürbis** | Croutons | Rote-Beete-Pesto (V) 6.00€  
**Fischsuppe** | Meeresfrüchtecreme | Kokosnussmilch | Paprika-Trilogie 7.00€

## RISOTTO | NUDELN

**Risotto mit konfiertem Paprika** | frische Pilzen | Tofu (V) 14.00€  
**Napfschnecken-Risotto** | Grana Padano | Wakame-Algen 15.00€  
**Risotto vom konfierten Ferkel** | Croutons | Getrocknete Tomate 16.00€  
**Fleischravioli mit Chili** | Grillsauce | Basilikum 16.00€  
**Napfschnecken-Ravioli** | Frischkäse | Sautierte Pinienkerne 16.00€  
**Tortellini aus Süßkartoffeln und schwarzen Oliven** | Rote-Bete-Nudeln (V) 16.00€

## FISCH

**Thunfisch Tataki** | Karamellisierte Zwiebel | Eingelegter Rettich | Süßkartoffel 19.00€  
**Duo Schwertfisch und Pargo** | Bananen-Crunch | Couscous mit Tomate und Napfschnecken 21.00€  
**Lachs in Blätterteig** | Sektsauce | Getrocknete Orange 20.00€  
**Kabeljau-Röllchen mit Maisbrot und portugiesischem Grünkohl** | Wurst-Krokant 21.00€

## FLEISCH

**Hirsche** | Birne in Madeirawein | Pistazienpulver | Kastanienconfit 23.00€  
**Klassisches Rossini-Steak** | Foie Gras | Trüffel | Kartoffel-Rösti 22.00€  
**Konfierte Entenkeule** | Oragensauce | Tomatenchutney 20.00€  
**Schwarze Schweinebäckchen** | Getrüffelte Kartoffelcreme | Schinken-Krokant 19.00€

## DESSERT

**Zitronenkuchen** | Knuspriges Baiser | Zitronencreme 8.90€  
**Schokoladenbombe** | Salzperlen | Maracuja-Eis 9.55€  
**Knuspriger Honigkuchengenuss in Blätterteig** | Bananencreme 9.00€  
**Ananas-Carpaccio** mariniert in regionalem Schaumwein (V) 7.85€  
**Käsekuchen** | Kürbiskonfitüre mit Madeirawein 10.00€  
**Käseplatte, Honigbrot-Schicht** | karamellisierte Walnüsse | hausgemachte Marmelade 13.00€

## EXECUTIVE MENÜ

**Ohne Inklusive Getränken | 39.90€ pro person**

Begrüßungsgetränk | Couvert | Vorspeise | Hauptgang | Dessert

**Mit Inklusive Getränken | 49.90€ pro person**

Begrüßungsgetränk | Couvert | Vorspeise | Sorbet | Hauptgang | Dessert | (Ohne Vorspeisen und Digestifs)

# Menu À La Carte



## COUVERT

**Assortiment de pains** | Beurre naturel à la poudre de jambon fumé | Huile d'olive balsamique | Olives marinées 4.50€

## APÉRITIF

<b>Patelles naturelles grillées</b>   Beurre à l'ail   Citron frais	13.00€
<b>Jambon de parme</b>   Figues marinées au Madère   Focaccia tomate	12.00€
<b>Carpaccio de poulpe</b>   Marinade de tomates séchées   Tapenade d'olives	14.00€
<b>Duo crevettes</b>   Sauce cocktail   Caviar au fruit de la passion   Framboises fraîches	14.50€
<b>Crêpe de légumes</b>   Vinaigrette miel et moutarde   Crème de chou-fleur (V)	12.00€
<b>Salade de légumes marinés</b>   Tofu grillé   Quinoa tricolore   Houmous (V)	11.00€
<b>Champignon Portobello</b>   Farci au fromage frais   Émulsion de fruit de la passion (V)	12.00€

## SOUPES

<b>Crème de potiron jaune rôti</b>   Pain croustillant   Pesto de betterave (V)	6.00€
<b>Soupe de poisson</b>   crème de fruits de mer   lait de coco   trilogie de poivre	7.00€

## RISOTTO | PÂTES

<b>Risotto aux poivrons confits</b>   Champignons frais   Tofu (V)	14.00€
<b>Risotto de patelles</b>   Fromage Grana Padano   Algues Wakamé	15.00€
<b>Risotto au porcelet confit</b>   Couenne de porc croustillant   Tomate séchée	16.00€
<b>Raviolis de bœuf au piment</b>   sauce barbecue   basilic	16.00€
<b>Raviolis aux patelles</b>   Fromage à la crème   Pignons de pin sautés	16.00€
<b>Tortellini à la Patate Douce et aux Olives Noires</b>   Pâtes à la Betterave (V)	16.00€

## POISSON

<b>Tataki de Thon</b>   Oignon Caramélisé   Cornichon au Raifort   Patate Douce	19.00€
<b>Duo Sabre noir et Pagre</b>   Croustillant de banane   Couscous tomate et patelles	21.00€
<b>Feuilleté de saumon</b>   Sauce au mousseux   Orange Déshydratée	20.00€
<b>Morue au pain de maïs et chou portugais</b>   Chorizo croustillant	21.00€

## VIANDE

<b>Cerf</b>   Poire au Madère   Poudre de Pistache   Marrons confits	23.00€
<b>Classique Steak Rossini</b>   Foie gras   Truffe   Rösti de pommes de terre	22.00€
<b>Cuisse de canard confite</b>   Sauce à l'orange   Chutney de tomate	20.00€
<b>Joues de Porc Noir</b>   Crème de pommes de terre aux truffes   Jambon fumé	19.00€

## DESSERTS

<b>Tarte Citron Déconstruite</b>   Meringue croustillant   Crème citron	8.90€
<b>Bombe au chocolat</b>   Perles salées   Glace fruit de la passion	9.55€
<b>Délice croquant de gâteau au miel et pâte phyllo</b>   crème à la banane	9.00€
<b>Carpaccio d'Ananas</b> mariné au mousseux régional (V)	7.85€
<b>Gâteau au fromage frais</b>   Confiture de potiron au vin de Madère	10.00€
<b>Plateau de Fromages, sablés de pain au miel</b>   Noix Caramélisées   Confiture Maison	13.00€

## MENU EXÉCUTIF

**Sans Boissons Incluses | 39.90€ par personne**  
Vin Pétillant | Couvert | Entrée | Plat Principal | Dessert

**Avec Boissons Incluses | 49.90€ par personne**  
Vin Pétillant | Couvert | Entrée | Sorbet | Plat Principal | Dessert |  
(Ne comprend pas apéritifs et digestifs)