

MENU JANTAR | DINNER MENU

Sopa ou Entrada, Prato principal, Sobremesa e Bebida - **20€**

Soup or Starter, Main Dish, Dessert and Drink - 20€

Bebida incluída, seleção do Restaurante
Drink included, selected by the restaurant

Entrada | Starter

Sopa Sugestão do Chefe
Chef's suggestion

OU/OR

Bolinhas de alheira panadas, molho agri-doce e saladinha
Breaded alheira croquettes with sweet and sour sauce and salad

Peixe | Fish

Sugestão do Chefe
Chef's suggestion

OU/OR

Bife de espadarte grelhado com molho à portuguesa, batata frita e salada da estação
Grilled swordfish steak with portuguese-style sauce, chips and seasonal salad

Carne | Meat

Sugestão do Chefe
Chef's suggestion

OU/OR

Perna de peru confitada a baixa temperatura acompanhada com batata crocante, cogumelos e molho vinho da Madeira
Slow-cooked turkey leg confit served with crispy potatoes, mushrooms and madeira wine sauce

Vegetarianos | Vegetarian's

Sugestão do Chefe
Chef's suggestion

OU/OR

Raviolis de espinafres e ricota com molho branco
Spinach and ricotta ravioli with white sauce

Sobremesa | Desert's

Sobremesa do dia
Chef's suggestion

OU/OR

Fruta Laminada
Sliced Fruit

Couvert *

5,00 €

Pão (2 variedades de pão + pão torrado)
Bread (2 varieties of bread + toasted bread)

Patê sugestão do chef
Chef's pâté suggestion

Azeite com flor de sal
Olive oil with fleur de sel

Manteiga (Manteiga com sal e manteiga de alho e ervas)
Butter (Salted butter and garlic & herb butter)

Sopas e Entradas | Soups and Starters

Sopa sugestão do chefe* 5,00 €
Chef's soup suggestion*

Creme de legumes com azeite virgem* 5,00 €
Vegetable soup with extra virgen olive oil*

Pétalas de bacalhau em tosta de broa de milho, puré de alho assado e coulis de coentros 9,50 €
Cod petals on cornbread toast, roasted garlic purée and coriander coulis

Bolinhas de alheira panadas, molho agridoce e saladinha* 8,00 €
Breaded alheira croquettes with sweet and sour sauce and salad*

Queijo Nisa assado acompanhado de tostinha com tomate confit e doce de abóbora caseiro 10,00 €
Baked Nisa cheese served with toast, confit tomato and homemade pumpkin jam

Peixe | Fish

Sugestão do Chefe* 17,50 €
Chef's suggestion*

Polvo grelhado com puré de batata doce e espinafres salteados 23,00 €
Grilled octopus with sweet potato purée and sautéed spinach

Lombinho de bacalhau confitado acompanhado de risoto do mar com aroma de ervas frescas e lima 21,00 €
Cofit cod fillet served with seafood risotto flavored with fresh herbs and lime

Bife de espadarte grelhado com molho à portuguesa, batata frita e salada da estação* 18,00 €
Grilled swordfish steak with portuguese-style sauce, chips and seasonal salad*

Carne | Meat

Sugestão do Chefe* <i>Chef's suggestion*</i>	17,50 €
Bochechas de porco estufadas em vinho do Porto branco acompanhadas de migas de tomate seco com coentros e espargos grelhados <i>Braised pork cheeks in white Port wine served with sun-dried tomato migas, coriander and grilled asparagus</i>	18,00 €
Bife de novilho grelhado com molho de manteiga e ervas, legumes salteados e batata pomme steak frita <i>Grilled beef steak with herbs butter sauce, sautéed vegetables and fries</i>	22,00 €
Perna de peru confitada a baixa temperatura acompanhada com batata crocante, cogumelos e molho vinho da Madeira* <i>Slow-cooked turkey leg confit served with crispy potatoes, mushrooms and madeira wine sauce*</i>	18,00 €

Vegetarianos & Saladas | Vegetarian's & Salads

Bolonhesa de soja* <i>Soy bolonhese*</i>	15,00 €
Raviolis de espinafres e ricota com molho branco* <i>Spinach and ricotta ravioli with white sauce*</i>	15,00 €
Salada de peito de frango grelhado com queijo chévre assado em mel, maçã verde, molho de iogurte e nozes caramelizadas.* <i>Grilled chicken breast salad with roasted goat chévre in honey, green apple, yogurt dressing, and caramelized walnuts*</i>	13,00 €
Salada de camarão com manga, cebola frita, tomate cherry, guacamole, molho cocktail e mescla de alfaces <i>Shrimp salad with mango, fried onion, cherry tomato, cocktail sauce and mixed lettuce</i>	15,00 €

Menu infantil* (até 12 Anos) 15,00 € *Children's menu* (until 12 years old)*

Creme de legumes <i>Vegetable cream soup</i>
Esparguete à bolonhesa ou douradinhos com arroz e batata frita <i>Spaghetti bolognese or fish fingers with rice and french fries</i>
Doce ou fruta <i>Sweet Desert or Fruit</i>
Refrigerante ou água mineral <i>Soft drink or mineral water</i>

Sobremesas | Desserts

Petit gateau com bola de gelado* 8,00 € <i>Petit gateau served with ice cream*</i>	Collant de doce de leite com gelado 9,00 € <i>Dulce de leche coulland with ice cream</i>
Fruta Laminada* 7,00 € <i>Sliced fruit *</i>	Pudim abade de priscos* 8,00 € <i>Tradicional "abade priscos" pudding*</i>
Cheesecake de gengibre e limão 8,00 € <i>Ginger and lemon cheesecake</i>	

* Pratos incluídos na meia pensão: 1 sopa ou 1 entrada | 1 prato de peixe ou 1 prato de carne ou 1 prato vegetariano | 1 Sobremesa

* Dishes included in half board: 1 soup or 1 starter | 1 fish dish or 1 meat dish or 1 vegetarian dish | 1 Dessert