


SEGUNDA-FEIRA . MONDAY . MONTAG . LUNDI

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

TERRINA DO CAMPO, COMPOTA DE AMEIXA // 23.50 €
E GELEIA DE VINHO DO PORTO
farmhouse terrine, plum jam and Porto wine jelly

SALADA TAILANDESA, ROSBIFE E AMENDOINS // 21.50 €
Thai salad, roast beef and peanuts

 SOPA DE BATATA DOCE, COCO E CARIL // 9.50 €
sweet potato, coconut and curry soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE DA COSTA, MASSA CHOW MEIN // 29.50 €
fish from the coast, chow mein noodles

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50€
grilled fish of the day

PATO CONFITADO, MOLHO APICIUS // 29.75 €
duck confit, apicius sauce

GALINHA COQ AU VIN // 27.50 €
chicken farm coq au vin

PERNA DE BORREGO // 31.50 €
lamb leg

 TOFU , CHUTNEY DA ESTAÇÃO // 24.50 €
tofu, seasonal chutney

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: DOCE TENTACÃO // 11.50 €
chef's suggestion: sweet temptation

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

TERÇA-FEIRA . TUESDAY . DIENSTAG . MARDI

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

CARPACCIO DE VACA, LEGUMES GRELHADOS // 23.50 €
beef carpaccio, grilled vegetables

SALADA DE QUEIJO DE CABRA GRATINADO, LENTILHAS, AIPO // 22.00 €
salad of goat cheese gratin, lentils, celery

 CREME DE ERVILHA // 9.50 €
pea cream

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE DO MERCADO, POLENTA CREMOSA, MEXILHÃO, ERVA CANINHA // 29.50 €
fish from the market, creamy polenta, mussels, lemongrass

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

RISOTTO DA ESTAÇÃO // 23.00 €
seasonal risotto

PORCO PRETO COM MOLHO BARBECUE // 29.75 €
black pork with barbecue sauce

WELLINGTON DE FRANGO // 29.75 €
chicken wellington

 LENTILHAS ESTUFADAS, ESPARGUETE DE COURGETE, ESPUMA DE PARMESÃO // 24.50 €
braised lentils, courgettes spaghetti, parmesan foam

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: MORANGO, LÍCHIA, CHOCO MENTA // 11.50 €
chef's suggestion: strawberry, lychee, choco mint

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

INCLUÍDO NO REGIME DE MEIA PENSÃO . MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO
INCLUDED IN YOUR HALF BOARD TERMS . SUBJECT TO CHANGES WITHOUT NOTICE IN ADVANCE

ENTRADA . STARTER

VITELLO TONNATO // 23.50 €

SALADA CAPRESE, TOMATE, MOZZARELA E BASÍLICO // 18.50 €
caprese salad, tomato, mozzarella and basil



SOPA MINISTRONE // 9.50 €
minestrone soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE DO MERCADO, SABORES DE ITÁLIA // 29.50 €
fish from the market, flavours from italy

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

PEITO DE FRANGO RECHEADO COM COGUMELOS // 27.50 €
chicken breast stuffed with mushrooms

OSSO BUCO GREMOLATA // 29.50 €

ESPARGUETE, BACON , CREME DE PARMESÃO, GEMA DE OVO CONFITADO // 24.50 €
spaguetti, bacon, parmesan creamy sauce, egg yolk confit



LASANHA THE ROSE GARDEN // 23.00 €

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: TIRAMISÚ // 11.50 €
chef's suggestion: tiramisú

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

QUINTA-FEIRA . THURSDAY . DONNERSTAG . JEUDI

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

CAMARÃO TROPICAL THE CLIFF BAY // 22.00 €
tropical shrimp The Cliff Bay

SALADA CAESAR COM FRANGO // 18.00 €
ceasar salad with chicken

 SOPA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
seasonal soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE DO MERCADO CORADO, SABORES DE MOQUECA // 29.50 €
fish from the market, brazilian moqueca flavours

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

PEITO DE FRANGO MEXICANO // 26.50 €
mexican chicken breast

PORCO PRETO IBÉRICO COM MOLHO CHIMICHURI // 29.50 €
iberian black pork with chimichuri sauce

PEIXE TIKKA, ARROZ ORIENTAL // 29.75 €
fish tikka, oriental rice

 CARIL VEGETARIANO, BOMBOM CROCANTE DE BANANA, ARROZ BASMATI // 24.00 €
vegetarian curry, crispy banana bombom, basmati rice

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: SEMI FRIO EXÓTICO // 11.50 €
chef's suggestion: exotic semifreddo

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

SEXTA-FEIRA . FRIDAY . FREITAG . VENDREDI

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

CEVICHE DE DOURADA, PEPINO, CITRINOS, COENTROS // 23.50 €
sea bream ceviche, cucumber, citrus, coriander

SALADA GREGA COM MOZZARELLA // 17.00 €
greek salad with mozzarella cheese

CALDEIRADA // 15.50 €
caldeirada fish stew

 SOPA DE LEGUMES DA HORTA PORTOBAY // 9.50 €
portobay farm vegetables soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

ESPARGUETE COM FRUTOS DO MAR, MOLHO DE AÇAFRÃO, BASÍLICO // 26.50 €
spaguetti with seafood, saffron sauce, basil

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

JARRETE DE PORCO CONFITADO COM MOSTARDA EM GRÃO // 29.50 €
confit pork knuckle with mustard seeds

FISH & CHIPS, PURÉ DE ERVILHAS, MOLHO TÁRTARO // 25.00 €
fish & chips, peas puree, tartar sauce

 CANNELONI DE RATATUILLE COM MOLHO DE LARANJA // 24.50 €
ratatuille cannelloni with orange sauce

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: UMA NOVA VERSÃO CREME CATALANA, FRUTOS DA ÉPOCA // 11.50 €
chef's suggestion: a new version of catalan cream, seasonal fruits

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

INCLUÍDO NO REGIME DE MEIA PENSÃO . MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO
INCLUDED IN YOUR HALF BOARD TERMS . SUBJECT TO CHANGES WITHOUT NOTICE IN ADVANCE

SÁBADO . SATURDAY . SAMSTAG . SAMEDI

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

SALADA DE PEITO DE PATO FUMADO E MANGO // 23.50 €
smoked duck breast and mango salad

HÚMUS E CAMARÕES THE CLIFF BAY // 22.00 €
hummus and shrimps The Cliff Bay

 SOPA DE AGRIÃO // 9.50 €
watercress soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE DO ATLÂNTICO // 29.00 €
fish from the atlantic

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

PÁ DE BORREGO CONFITADA, ROTA DAS ESPECIARIAS // 31.00 €
lamb shoulder confit, spices route flavours

STROGONOFF DE PERU // 28.00 €
turkey strogonoff

OVO CREMOSO, RAGÔUT DE LEGUMES DA ESTAÇÃO // 26.50 €
creamy egg, ragoût of seasonal vegetables

 RISOTO DA ESTAÇÃO // 23.00 €
seasonal risotto

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: MORANGOS, NATAS & MASCARPONE COM SORBET DE MORANGO // 11.50 €
chef's suggestion: strawberries, cream & mascarpone with strawberry sorbet

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-

INCLUÍDO NO REGIME DE MEIA PENSÃO . MENU SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO
INCLUDED IN YOUR HALF BOARD TERMS . SUBJECT TO CHANGES WITHOUT NOTICE IN ADVANCE

DOMINGO . SUNDAY . SONNTAG . DIMANCHE

DAILY À LA CARTE

ENTRADA . STARTER

CARPACCIO DE POLVO & PIMENTOS MARINADOS // 21.50 €
octopus carpaccio & marinated peppers

SALADA DE FRANGO, MANGO, COENTROS // 19.50 €
chicken salad, mango, coriander

CANJA DE GALINHA REGIONAL // 9.50 €
madeiran traditional farm chicken soup

 SOPA DE LEGUMES DA HORTA PORTOBAY // 9.50 €
portobay farm vegetables soup

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

PEIXE ESPADA COM MOLHO DE MARACUJÁ // 29.00 €
black scabbard fish with passion fruit sauce

PEIXE DO DIA GRELHADO // 31.50 €
grilled fish of the day

PORCO PRETO COM MILHO FRITO // 29.50 €
black pig with fried corn

COELHO ESTUFADO COM MOSTARDA E PICKLES, BATATA FRITA // 27.50 €
stewed rabbit with mustard and pickles, french fries

BOCHECHA DE VITELA CONFITADA // 29.00 €
veal cheek confit

 ESPETADA DE LEGUMES GRELHADOS, MILHO FRITO // 23.00 €
grilled vegetable skewer, fried corn

SOBREMESA . DESSERT

SUGESTÃO DO CHEFE: CHEESECAKE DE MARACUJÁ E MANGO DA MADEIRA // 11.50 €
chef's suggestion: madeiran mango and passion fruit cheesecake

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA // 10.50 €
crème brûlée vanilla

MOUSE DE CHOCOLATE // 9.00 €
chocolat mousse

SELEÇÃO DE FRUTA DA ESTAÇÃO // 9.50 €
selection of fruits from the season

SELEÇÃO DE GELADOS OU SORBETS (3 SABORES) // 10.10 €
selection of ice creams or sorbets (3 flavours)

3 PRATOS (ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA) // 47.00 €

3 COURSES (STARTER . MAIN . DESSERT)

-