

Avó Micas



To Eat



Covert

*** SELECTION OF BREAD // 3.00 €**
olives and santo da serra cottage cheese
macerated with olive tapenade
variedade de pães, azeitonas e queijo fresco do santo da serra
maçerada com tapenade de azeitonas
Verschiedene Brotsorten, Oliven und Frischkäse aus Santo da Serra,
in Oliven-Tapenade mariniert
variété de pains, olives et fromage frais de santo da serra
macéré avec de la tapenade d'olives

Soups

*** COUNTRY SOUP // 7.00 €**
with basil pesto and parmesan cheese
sopa do campo com pesto de manjeriço e queijo parmesão
Bauernsuppe mit Basilikum-Pesto und Parmesan
soupe campagnarde au pesto de basilic et au parmesan

*** TOMATO SOUP // 7.00 €**
flavoured with summer savory and poached egg
sopa de tomate aromatizada com segurelho e ovo escalfado
Tomatensuppe mit Aroma von pachtierem Bahnenkraut und Onsen-Ei
soupe de tomates aromatisée à la sarriette et œuf poché

Starters

*** BUFFALO MOZZARELLA SALAD // 13.00 €**
with fresh tomato and basil vinaigrette
salada de mozzarella de búfala
com tomate fresco e vinagrete de manjeriço
Buffelmozzarella's Salat
mit frischen Tomaten und Basilikum-Vinaigrette
salada de mozzarella di bufala,
tomate fraîche et vinaigrette au basilic

*** CAESAR SALAD // 11.75 €**
with toasted bacon or chicken tandoori
salada César com bacon tostado ou frango tandoori
Caesar-Salat mit geröstetem Speck oder Tandoori-Hähnchen
salade César au bacon grillé ou poulet tandoori

*** PORTUGUESE "TAPAS" // 12.00 €**
meat croquette, cod fritters, shrimp turnovers
and little cold vegetable salads with mayonnaise
tapas portuguesas : croquete de carne, pastel de bacalhau,
rissol de camarão e saladinha fria de legumes com maionese
Portugiesische Tapas : Fleischkroketten, Kabeljauknocken,
Garnelentaschen und Gemüsesalat mit Mayonnaise
hors d'oeuvres portugais : croquette de viande, accra de morue,
croquette aux crevettes et petite salade de légumes à la mayonnaise

*** OCTOPUS CARPACCIO // 13.50 €**
cauliflower couscous salad, onion pickle,
confit tomato and black garlic purée
carpaccio de polvo com salada cuscuz de couve-flor,
pickle de cebola, tomate confitado e puré de alho negro
Carpaccio vom Tintenfisch mit Blumenkohl-Couscous-Salat,
eingelegter Zwiebel, Tomatenkonfit und schwarzes Knoblauchpüree
carpaccio de poulpe avec salade couscous de chou-fleur,
pickles d'oignons, tomates confites et purée d'ail noir

*** BREADED FRIED SHRIMP // 19.00 €**
in olive oil with tartar sauce and sweet thai chili
camarão panado frito em azeite
com molho tártaro e chili doce tailandês
Panierter Garnelen fritiert im Olivenöl,
Tartarsauce und süße Thai Chili
crevettes panées frites dans l'huile d'olive
avec sauce tartare et douce chili thaï

Fish

*** SHRIMP AL GUILHO // 26.50 €**
with saffron rice and toasted bread with garlic butter
camarão al guilho com arroz de açafrão
e pão tostado com manteiga de alho
Garnelle à la Guilho mit Safranreis
und Röstbrot mit Knoblauchbutter
crevettes al guilho au riz au safran
et pain grillé au beurre à l'ail

*** SCABBARD FISH FILLET // 15.00 €**
with fried banana and passion fruit sauce
filete de espada regional com banana e molho de maracujá
Filet vom Schwarzen Degenfisch mit Banane und Passionsfruchtsauce
filet de poisson-épée, banane et sauce aux fruits de la passion

*** GOLDEN FILLETS OF BREAM // 15.00 €**
with tapenade, tomato salsa with crushed olives
and fresh aromatic herbs
filetes de dourada cozidos com tapenade,
salsa de tomate com azeitonas esmagadas
e ervas aromáticas
Goldbraun gebratene Goldbarsch-Filets
mit Tapenade und Tomatensauce mit aufgedrückten Oliven
und frischen Kräutern
filets de dourade rosés à la tapenade,
sauce tomate aux olives écrasées
et herbes aromatiques fraîches

*** ROASTED SALMON STEAK // 16.00 €**
with butter and herbs sauce, boiled potatoes
posta de salmão assado com molho de manteiga
e ervas aromáticas, batatas cozidas
Gebratene Lachsbranche
mit Butter- und Kräutersauce, Salzkartoffeln
saumon rôti sauce au beurre et herbes aromatiques,
pommes de terre bouillies

ALL DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLES
todos os pratos são servidos com legumes frescos
Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse serviert
tous les plats sont servis avec des légumes frais

Meat

*** BEEF MEDALLIONS // 21.00 €**
with porcini mushrooms sauce or green peppercorn sauce
medalhões de filete de vaca com molho de cogumelos porcini
ou pimenta verde
Rindsfiletmedallions mit Steinpilzsauce
oder grüner Pfeffer sauce
médaillons de filet de boeuf, sauce aux champignons porcini
ou aux poivrons verts

*** ROAST CHICKEN BREAST // 16.50 €**
with mushroom and pepper sauce
peito de frango assado com molho de cogumelos e pimenta
Gebratene Hähnchenbrust mit Champignon-Paprika-Sauce
blanc de poulet rôti avec sauce aux champignons et au poivre

*** LAMB CUTLETS GRILLED WITH MINT SAUCE // 23.00 €**
coteletos de borrego grelhados com molho de menta
Grilliertes Lammkotelete mit Mintzauce
côtelettes d'agneau grillées avec sauce à la menthe

*** STEWED VEAL SHANK MEDALLION // 22.50 €**
with mashed potato
medalhão de jarrete de veado de vitela estufado com puré de batata
Kalbsmedallion geschmortem mit Kartoffelpüree
médaillon de jarret de veau à l'étuvéé avec purée de pomme de terre

*** MADEIRAN TRADITIONAL BEEF ON THE SKEWER // 18.00 €**
with fried maize, fries and salad or vegetables
espetada regional com milho frito,
batata frita e salada ou legumes
Regionaler Rindfleischspieß mit gebratene Maisschnitten,
pommes-frites und Salat oder Gemüse
brochette de bœuf traditionnel de Madère,
maïs frits et de salade ou de légumes

*** DUCK CONFIT // 17.50 €**
with madeira wine reduction sauce, flavoured with orange
coxa de pato confit com molho de redução de vinho madeira,
aromatizado com laranja
Konfitierte Entenschinken mit Madeirawein reduktion,
aromatisiert mit Orange
cuisse de canard confit sauce vin de madère,
aromatisé à l'orange

*** PORK RIBS SLOW-COOKED // 17.00€**
marinated with spices
entrecosto de porco em "slow cooking", marinado com especiarias
Schweinerippen "slow cooking", mit Gewürzen mariniert
côtelettes de porc (cuisson lente), marinades aux épices

ALL DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLES
todos os pratos são servidos com legumes frescos
Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse serviert
tous les plats sont servis avec des légumes frais

Vegetarian

*** TAGLIATELLE // 13.75 €**
with wild mushrooms sauce and truffle cream
tagliatelle com molho de cogumelos selvagens e creme trufado
Tagliatelle mit Waldpilzsauce und Trüffelcreme
tagliatelles sauce aux champignons sauvages et crème de truffe

*** SAUTÉED SPAGHETTI // 12.75 €**
with fresh tomato sauce and basil pesto
espaguete salteado com molho de tomate e pesto de manjeriço
sautierte Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikumpesto
spaghettis sautés avec sauce tomate fraîche et pesto de basilic

*** TRUFFLED MUSHROOM RAVIOLI // 14.25 €**
with cream and pesto sauce
ravioli de cogumelos trufados com molho de natas e pesto
getrüffeltes Pilzravioli mit Sahne und Pesto-Sauce
raviolis aux champignons truffés, sauce crème et pesto

*** TORTELLONI STUFFED // 14.25 €**
with curd cheese and spinach with butter sauce
tortelloni recheados de queijo e espinafres com molho de manteiga
Tortelloni gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Buttersauce
tortelloni farcis de caillebotte et épinards avec sauce au beurre

Desserts

*** PINA COLADA PARFAIT WITH PINEAPPLE CHUTNEY // 7.00 €**
parfait de pina colada com chutney de ananás
Pina-Colada-Parfait mit Ananas-Chutney
parfait à la pina colada avec chutney d'ananas

*** HOT APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM // 7.00 €**
tarte de maçã quente com gelado de baunilha
Warme Apfeltorte mit Vanilleeis
tarte chaude aux pommes et glace à la vanille

*** CRÈME BRULÉE // 7.00 €**

*** CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM // 7.00 €**
brownie de chocolate com gelado de baunilha
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
brownie au chocolat et glace à la vanille

*** FRUIT SALAD // 7.00 €**
salada de fruta . Fruchtsalat . salad de fruits

*** ICE CREAM SELECTION // 7.00 €**
sortido de gelados . Auswahl an Eis . assortiment de glaces

* dishes on half board . pratos em meia pensão
Gerichte auf Halbpension . plats en demi-pension

To Drink

Aperitifs

MARTINI (bianco . dry . rosso) // 5.00 €
RICARD // 5.00 €
FERNET-BRANCA // 5.00 €
CAMPARI // 5.00 €
PERNOD // 5.00 €

Sangria

WHITE, ROSÉ or RED // 15.00 € (1L)
BRANCO, ROSÉ ou TINTA
Weißwein, Rosé oder Rotwein
vin blanc, rosé ou rouge

Sparkling Wine

PORTOBAY SELECTION // 3.50 € (glass) . 20.00 € (75cl)

White Wine

PORTOBAY SELECTION // 5.00 € (glass) . 12.00 € (37.5cl) . 19.00 € (75cl)
POMARES // 24.00 €
TONS DUORUM // 21.00 €
ALTANO // 19.00 €
ENCOSTA DO SOBRAL // 21.00 €
TERRAS DO AVÓ RESERVA // 35.00 €

Green Wine

CONTACTO // 24.00 €
REGUEIRO // 18.00 €

Rosé Wine

PIMENTA ROSÉ // 18.00 €
ATLANTIS // 26.00 €

Red Wine

PORTOBAY SELECTION // 5.00 € (glass) . 12.50 € (37.5cl) . 19.00 € (75cl)
ALTANO // 19.00 €
TONS DUORUM // 21.00 €
POST SCRIPTUM // 45.00 €
CHRYSEIA // 90.00 €
HERDADE DE SÃO MIGUEL RESERVA // 35.00 €
TERRAS DO AVÓ GRANDE RESERVA // 35.00 €
CORTES DE CIMA // 55.00 €

Fortified Wines

BLANDY'S 5 YEARS (boal . sercial) // 3.50 €
BLANDY'S MALVASIA 10 YEARS // 6.00 €
TIO PEPE // 3.20 €
MOSCATEL (setúbal) // 3.50 €
PORTO GRAHAM'S (extra dry . fine ruby . fine tawny) // 4.50 €
PORTO GRAHAM'S LBV // 5.50 €

Beer

LOCAL BEER WITH/WITHOUT ALCOHOL or STOUT // 3.50 €
cerveja local com ou sem álcool ou tônica
einheimisches Bier mit oder ohne Alkohol oder Stout
bière locale avec ou sans alcool ou brune
BECK'S // 3.80 €

Gin & Vodka

VODKA SMIRNOFF RED or ABSOLUT // 4.00 €
GIN BOMBAY // 6.00 €
GIN GORDON'S // 5.00 €
GIN GORDON'S PINK // 7.50 €

Rum

WILLIAM HINTON 9 MONTHS // 5.00 €
WILLIAM HINTON 6 YEARS // 9.00 €
CANA SACARINA // 4.00 €
BACARDI // 4.00 €

Whiskies

JOHN JAMESON // 4.00 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS // 6.00 €
GLENFIDDICH MALT // 7.50 €
FAMOUS GROUSE // 4.50 €
GRANTS // 3.50 €
JOHNNIE WALKER (black label) // 4.90 €
JOHNNIE WALKER (green label) // 12.10 €
JACK DANIEL'S // 4.90 €

Cognac & Armagnac

CORVOISIER V.S.O.P. // 7.50 €
MARTELL V.S.O.P. // 7.50 €

Brandy, Calvados & Aguardentes

ADEGA VELHA // 6.00 €
C.R.F RESERVA // 4.50 €
CALVADOS // 5.00 €
CLASSIC GRAPPA // 4.00 €
RÉMY MARTIN V.S.O.P. // 7.50 €
MACTEIRA // 3.50 €

Grappa

CLASSIC GRAPPA // 4.00 €

Liqueurs

AMARETTO DI SARONNO // 3.50 €
AMÊNDOA AMARGA // 3.25 €
GRAND MARNIER ROUGE // 3.60 €
DRAMBUIE // 3.60 €
COINTREAU // 3.60 €
SAMBUCA // 3.60 €
BAILEYS // 3.60 €
BEIRÃO // 3.50 €

Water

STILL, SPARKLING or TONIC WATER // 3.00 € (25cl)
água sem gás, com gás ou tônica
stilles Wasser oder mit Kohlensäure
eau plate ou gazeuse
STILL WATER // 4.00 € (1L)
água sem gás . stilles Wasser . eau plate

Juices & Soft Drinks

PINEAPPLE, ORANGE or APPLE // 2.50 €
sumo de ananás, laranja ou maçã
Ananas-, Orange- oder Apfelsaft
jus d'ananas, d'orange ou de pomme
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE // 4.00 €
sumo de laranja natural
frisch gepresster Orangensaft
jus d'orange fraîchement pressé
BRISA // 3.00 €
orange, apple or passion fruit
Laranja, maçã ou maracujá
Orange, Apfel oder Maracuja
orange, pomme ou fruit de la passion

SEVEN UP or COCA-COLA // 3.00 €

Hot Beverage

ESPRESSO or DECAFFEINATED // 2.00 €
expresso ou descafeinado
Espresso oder koffeinfreier Kaffee
expresso ou décaféiné
DOUBLE ESPRESSO // 2.50 €
bica dupla . Doppelter Espresso . double espresso
LARGE ESPRESSO WITH HOT MILK // 2.50 €
chinesa - expresso longo com leite quente
mit heißer Milch aufgefüllter Espresso
espresso long et lait chaud
CAPPUCCINO // 5.00 €
IRISH COFFEE // 4.50 €

Tea

CHÁ . TEE . THÉ // 2.75 €
black, chamomile, melisse, linden, green with mint
preto, camomila, cidreira, tilia, green com menta
Schwarz, Kamille Lindenblüten, Grün mit Minze
noir, camomille, mélisse, tilleul, vert à la menth

Chocolat

HOT or COLD CHOCOLATE // 2.50 €
chocolate quente ou frio
warme oder kalte Schokolade
chocolat chaud ou froid

Portobay discounts

10% GOURMET & PRESTIGE
15% PRESTIGE GOLD

