



para mais informações sobre alergias,  
menus especiais sem glúten e menus infantis,  
consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.  
nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente  
ou por este for inutilizado. iva incluído

for more information on special menus for allergies,  
intolerances and children's menus,  
please consult our team before placing your order.  
no dish, food product or drink, including the couvert,  
can be charged if not requested or used by the customer.  
VAT included

Weitere Informationen über Allergien,  
Gluten-Freie Menus und Kindermenüs,  
fragen Sie unsere Mitarbeiter  
bevor Sie Ihre Bestellung machen.  
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,  
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt  
oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen

pour toute information sur les allergies,  
menus sans gluten et menus pour les enfants,  
veuillez consulter notre équipe  
avant d'effectuer votre commande.  
aucun plat, produit alimentaire ou boisson,  
y compris le couvert, ne peut être facturé  
s'il n'est pas demandé ou consommé par le client. prix TTC

# ROMANTIC DINNER

menu

COUVERT

VIEIRA CORADA

melancia prensada, yuzu, galanga e coral

seared scallop

pressed watermelon, yuzu, galangal and coral

Jakobsmuschel

gepresste Wassermelone, Yuzu, Galgant und Koralle

coquille saint-jacques dorée

pastèque pressée, yuzu, galanga et coral

COSTELA PRENSADA

batata darphin, cogumelo exótico

e jus de vinho Madeira

pressed ribs

darphin potatoes, exotic mushroom

and Madeira wine jus

gepresste Rippchen

Dauphine-Kartoffeln, exotische Pilze

und Jus von Madeirawein

côte pressée

pommes darphin, champignons exotiques

et jus au vin de Madère

TÁRTARO DE VACA AVISTA 2023

alho negro, aioli, shimeji e mostarda

beef tartar avista 2023

black garlic, aioli, shimeji and mustard

Rindfleisch-tartar avista 2023

schwarzer Knoblauch, Aioli, Shimeji und Senf

tartare de bœuf avista 2023

ail noir, aïoli, shimeji et moutarde

PEIXE DO ATLÂNTICO

risoto de açafrão e funcho

fennel and saffron risotto

atlantic fish and samphire

Fenchel-safran-risotto

Fisch aus dem Atlantik und Salicornia

risotto au fenouil et au safran

poissons de l'atlantique et salicornes

DOCE TENTAÇÃO

variações de morango, coco e menta

sweet temptation

strawberry variations, coconut and mint

Süsse Versuchung

Erdbeer-, Kokos- und Minzvariationen

douce tentation

variations de fraises, noix de coco et menthe

CAFÉ E PETITS FOURS

coffee and petit fours

Kaffee und petit four

café et petits fours

menu sujeito a alterações sem aviso prévio

menu subject to changes without notice in advance

menü interliegt Änderungen ohne Vorausberechnung

menu sujet à modifications sans préavis à l'avance

SORBET DE MARACUJÁ REGIONAL

regional passion fruit sorbet

Maracuja-sorbet aus der Region

sorbet au fruit de la passion régional

côte pressée

pommes darphin, champignons exotiques

et jus au vin de Madère

pontobay discounts

10% GOURMET & PRESTIGE

15% PRESTIGE GOLD

