

MENU

ENTRADA

Crepa de marisco gratinada 10,90 €
Crepa sencilla rellena de marisco

Paté Casero 7,90 €
Paté de cerdo, pato y o porto sobre tostas

Sopa de Verduras 4,90 €
Con picatostes

Crema de Langosta 9,90 €
Crema de langosta aterciopelada

Soupa de Tomate 5,90 €
Con huevo escalfado

Champiñones fritos rebozados 8,90 €
Servidos con mayonesa de ajo

Mejilón a la marinera 9,90 €
Con salsa de crema cremosa

Melon Fresco 6,90 €
Con vino de Madeira

Salmón Ahumado 10,90 €
Lonchas de salmón ahumado servidas con pan de centeno

Cóctel de Camarón 10,90 €
Con salsa cóctel casera

Gambas al ajillo 19,90 €
Tamaño 13/15x4

“Bolo do caco” con mantequilla de ajo 2,90 €

MENU

Todos los platos se sirven con verduras

CARNES

Espetada Madeirense 25,90/21,90 €

Filete de carne o solomillo servido con ensalada, papa al horno y pan con ajo

Pollo a la Portuguesa 17,90 €

Pechuga de pollo en salsa de cebolla, tomate y vino blanco

Costillas de cordero 22,90 €

Con champiñones y tomates cherry salteados

“Joalheira” Cordero 20,90 €

Con salsa de menta y romero

Cazuela de Cordero 20,90 €

Guiso de cordero con queso y zanahorias, servido con menta y romero y salsa de vino tinto

Pecho de Pato Assado 19,90 €

Servido con salsa de naranja

Higado de Ternera 17,90 €

A la parrilla y servido con cebolla, tocino y salsa de champiñones

Pollo al Curry 18,90 €

Servido con arroz y camarones

Empanada de Carne 17,90 €

Carne molida con puré de patatas, queso y salsa de carne

Bistec a la Pimienta 25,90 €

Con salsa cremosa de champiñones

Bistec Filete a la Parrila 25,90 €

Solomillo con champiñones y tomates cherry salteados

Solomillo a la Plancha o a la Pimienta 21,90 €

MENU

Todos los platos se sirven con verduras

PESCADO

Espada XTonel 18,90 €

Pez sable negro a la parrilla servida con salsa de mantequilla de limón

Espada Arquipelago 19,90 €

Pez sable negro envuelta en salmón ahumado y salsa de marisco

Merluza Pochada 18,90 €

Al vapor con salsa de gambas y brandy

Fish and Chips 18,50 €

Pescado frito rebozado servido con patatas fritas y puré de guisantes

Salmón a la Parrilla 19,90 €

Con salsa balsâmica y vino de Madeira

Pastel de Pescado 18,50 €

Mezcla de pez espada, panga, perca, camarônês y salmón ahumado cubierto con puré de papas y queso (plato típico del sur de Inglaterra)

Curry al Camarones 18,90 €

Servido con arroz

Filete de Perca a la Parrilla 19,90 €

Con salsa de naranja, crema, miel y zumo de limón

VEGETARIANO

Lasaña Vegetariana 17,90 €

Lasaña de verduras con salsa de tomate

Berenjena Gratinada 17,90 €

Berenjena rellenas de verduras en salsa de tomate

Panqueque de Verduras 17,90 €

Tortilla rellena de verduras, salsa curry y arroz

Extras: Puré de patatas 3,50 €, Arroz 3,50 €, Patatas fritas 3,50 €

MENU

POSTRES

Pudim Trifle 5,00 €

Con vino de madeira

Tarta de merengue de Limón 6,50 €

Tarta de limón cubierta con merengue

**Tarta de manzana y
zarzamora** 6,50 €

Pastel crujiente relleno de fruta horneada

Arroz Dulce 6,00 €

Arroz con leche dulce aromatizado con canela y
pasas

Panna Cotta con Frutos

Rojos 6,00 €

Panna cotta servida con frutos rojos

Leche Crema 6,50 €

Crema cubierta con azúcar caramelizada

**Tarta de queso con salsa de
mango** 6,50 €

Tarta de queso cremoso

Fruta Fresca 5,50 €

Helados Varios 6,50 €

MENÚ ESPECIAL

SIN GLUTEN - Creado para celíacos y
accesible para todos

ENTRADA

Servido caliente y preparado al momento

Sopa de verduras

Fricassé de champiñones frescos

Ensalada de atún

Sopa de tomate

Salmón ahumado con queso fresco

Bruschetta de sardina

Sorbete

PRINCIPAL

Servido con verduras

Solomillo de cerdo a la
parilla

Con salsa de mantequilla de ajo y jugo de limón

Pez Sable negro a la plancha
con plátano

Bistec Diane

Bistec de solomilo, crema de medallones y salsa
de mostaza

Filete de perca a la parrilla

Con salsa de mantequilla, miel y zumo de limón

Bistec XTonel

Bistec de solomilo, servido con salsa cremosa de
champiñones y tocino

Filete de merluza al lagareiro

Filete de merluza servido con pimientos, cebolla
y aceite de oliva

POSTRES

Postres caseros y frescos

Arroz dulce

Cheesecake con salsa de mango

Fruta fresca

Helado

BEBIDAS

Una copa de vino

Cerveza sin gluten

INFORMACIÓN

1. Disponible de martes a sábado
2. Descuentos con tarjeta no aplicables
3. Informar sobre cualquier alergia o requisito dietético

23,90€

(Todo incluido)

MENÚ ESPECIAL

ENTRADA

Langosta sexy

Thermidor cubierto con salmón ahumado

Tomate Mozzarella

Sorbete

PRINCIPAL

Con verduras

Solomillo

Bistec a la parrilla servido com gambas al ajillo

Salmón a la parrilla

Salmón a la parrilla con salsa de naranja, crema, miel y jugo de limón

POSTRES

Arroz dulce

Arroz con leche dulce aromatizado con canela y pasas

Fruta fresca

Selección de fruta fresca de temporada

Helado

BEBIDAS

Vino de la casa

(2 copas de viño)

INFORMACIÓN

1. Disponible de martes a sábado
2. Descuentos con tarjeta no aplicables
3. Informar sobre cualquier alergia o requisito dietético

33,90€

(Todo incluido)