

BISTRÔ

para começar, conviver e petiscar

Sopa da Estação

Seasonal soup € 3,50
Soupe de la saison

Caldo do Mar

Sea soup € 8,00
Soupe de la mer

Queijo fumado com ervas secas e mel

Smoked cheese with dry herbs and honey € 6,80
Fromage maison fumé aux herbes et miel

Ceviche de peixe com morangos e leite de tigre

Fish ceviche with strawberries and tiger milk € 9,00
Ceviche du poisson avec des fraises et du lait de tigre

Bife Tártaro

Beef tartar
Steak tartare

Entrada € 9,50
Prato € 14,50

Peixinhos da horta com maionese de alho e salsa

Deep fried green beans with garlic mayonnaise and parsley € 4,50
Haricots verts frits au sauce mayonnaise à l'ail et persil

Pica-pau de atum

Fried tuna cubes € 8,00
Cubes du thon sautés

Gambas salteadas

Sautéed prawns € 9,50
Crevettes sautées

Folhado de queijo de cabra com fruta da época

Goat cheese puff pastry with seasonal fruit € 7,50
Pâte feuilletée au fromage de chèvre avec fruits de saison

Tábua mista

Sortido de queijos e presunto € 12,00
Mixed board (cheese and ham assortment)
Planche mixte (assortiment de fromages et jambon)

directamente do forno

Empada do papá

Daddy's Pie € 9,00
Tarte du papa

Bacalhau à lagareiro

Com batatas a murro € 14,00
Codfish "à lagareiro" with smashed potatoes
Morue "à lagareiro" avec pommes de terre

Magret de pato

Com arepa e pico de gallo € 15,00
Magret duck, corn fritter and tomato relish
Magret de canard, le beignet de maïs et des tomates en vinaigrette

pura frescura

Salada de camarão

Manga, ananás, pepino, cebola roxa, tomate cherry
Prawn salad with pineapple, mango, cucumber and red onion € 9,00
Salade de crevettes avec ananas, mango, concombre et oignon rouge

Salada de atum braseado

Tomate, batata doce e poejo € 9,00
Tuna salad with tomato, sweet potato and "poejo"
Salade du thon braisé, patate douce aux herbes de "poejo"

o caldo é o segredo

Arroz de polvo

Octopus rice € 14,00
Riz de poulpe

Arroz malandro de camarão tigre

Grilled tiger prawn with wet rice € 18,00
Riz au crevette grillée

Bochechas de novilho com risotto de espargos

Cheek of veal with asparagus risotto € 12,00
Joues de veau avec risotto aux asperges

Bacalhau em guisado de grão e ovo escalfado

Codfish with chickpea stew and poached egg € 14,00
Ragoût de morue, pois chiche et oeuf poché

da grelha com dedicação

Peixe do dia com batatas torneadas e legumes

Catch of the day with potatoes and vegetables € 13,00
Poisson du jour avec pommes de terre et légumes

Corvina com esmagada de batata doce e espargos

Corvina fish with sweet potato mash and asparagus € 16,00
Poisson de Corvina avec du purée de patate douce et des asperges

Hambúrguer Angus

Em bolo do caco, ananás, queijo da ilha e compota cebola em Vinho do Porto

House burger in "bolo do caco" bread with pineapple, € 9,50
Azores island cheese and onion

Hamburger avec ananas, fromage d' Azores et confiture d' oignon au Porto

Bife do lombo com molho à café

Beefsteak in coffee sauce € 18,00
Steak de boeuf à la sauce du café

Prego do lombo

Em bolo do caco € 9,50
Beefsteak sandwich in traditional Madeira bread
Sandwich du steak de boeuf en pain traditionnel de Madeira

Chuletón maturado (30 dias)

Com batatas assadas e espinafres salteados

Maturated bone-in rib steak (30 days) with € 48,00
baked potatoes and sautéed spinach

Cotê de boeuf (30 jours) avec pommes de terre au four et épinards sautés