

**JANTAR  
LEGADO DO PEIXE**

MENU POR COTA DE PROFUNDIDADE

**0 A 80 METROS**

Chicharro de conserva em vinagre de vinho Madeira, torricado  
*Cerveja Vilhoa artesanal Bate o Pale*

**ATÉ 300 METROS**

*Niguri* de cavala e moreia "unagui"  
*Colombo Branco IGP, Arnsburger & Verdelho*

**ATÉ 1000 METROS**

Caldo de congro  
*Barbeito Verdelho Branco*

**ATÉ 1000 METROS**

Cataplana de peixe freira  
*Barbusano Rosé, Tinta Negra & Aragonez*

**ATÉ 1200 METROS**

Raia seca à lagareiro, ravioli de batata com cebola, grão e espinafres  
*Colombo Tinto IGP, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon & Merlot*

**ATÉ 1500 METROS**

Pota, arroz negro e folha de ostra  
*Pedra de Fogo Tinto, Touriga Nacional*

**SOBREMESA**

O fundo do oceano  
*Cocktail Ocean Flower*

**LEGADO DINNER  
MADEIRA OCEAN**

OCEAN DEPTH MENU

**0 TO 8 METERS**

Pickled Blue Jack mackerel in Madeira wine vinegar, "Torricado" toasted bread in olive oil  
*Vilhoa Bate Pale artisan beer*

**UP TO 300 METERS**

Mackerel and moray eel *Niguri*  
*Colombo white wine IGP, Arnsburger & Verdelho*

**UP TO 1000 METERS**

Conger fish soup  
*Barbeito white wine, Verdelho*

**UP TO 1000 METERS**

Freira fish cataplana  
*Barbusano rosé wine, Tinta Negra & Aragonez*

**UP TO 1200 METERS**

Dry salted ray fish "Lagareiro", potato ravioli with onion, chickpeas and spinach  
*Colombo red wine IGP, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon & Merlot*

**UP TO 1500 METERS**

Squid, *nero di seppia* rice, oyster leave  
*Pedra de Fogo red wine, Touriga nacional*

**DESSERT**

The deep ocean  
*Ocean Flower cocktail*

