

**TER  
REI  
RO**

**ME  
NU**

## COUVERT

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira • 3,5  
*Artisanal bread, olives and homemade butter*

## VENHA O DENTINHO... | HAVE A SMALL BITE...

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon (uni) • 3  
*Pork croquettes with Dijon mustard (uni)*

Pastel de bacalhau e molho aioli (uni) • 3  
*Codfish fritter and aioli sauce (uni)*

Rissol de berbigão (uni) • 3  
*Cockle rissole (uni)*

Pataniscas de bacalhau e camarão, maionese de alho, salsa e lima (4 uni) • 8  
*Codfish and shrimp fritters, garlic mayonnaise, parsley and lime (4 uni)*

Asinhas de frango caramelizadas, gengibre e cebolo primavera (6 asas completas) • 7  
*Caramelized chicken wings, ginger and spring onion (6 wings)*

## QUEM NÃO ARRISCA, NÃO PETISCA... | OUR SNACK SELECTION...

Bao de leitão, abacate e cebola roxa (2 uni) • 9  
*Suckling pig, avocado and red onion in bao bread (2 uni)*

Mini prego de picanha, em bolo do caco, manteiga de alho, batata frita caseira (2 uni) • 8  
*Brazilian steak picanha in bolo do caco bread, garlic butter, homemade french fries (2 uni)*

Bodião em polme de cerveja,  
maionese de alho fermentado, pickle de cebola e molho unagui • 12  
*Rockfish in beer battered tempura, fermented garlic mayonnaise, onion pickle and unagui sauce*

Carpaccio de polvo,  
gaspacho com tomate assado, pimentos padron e tostas finas com azeite e alho • 13  
*Octopus carpaccio, gazpacho with roasted tomatoes, padron peppers and thin toasts with olive oil and garlic*

Camarão salteado com alho, pimenta da terra e ervas frescas, pão tostado • 16  
*Sautéed shrimps with garlic, chilli, fresh herbs and toasted bread*

Lagostins na chapa com manteiga mordomo • 28  
*Grilled crayfish with maître d'hôtel butter*

## DA NOSSA HORTA | FROM OUR VEGETABLE GARDEN

Sopa do dia • 6  
*Soup of the day*

Salada César clássica • 12  
alface com molho César, finas tostas com alho, anchovas e lascas de Parmesão  
*Classic Caesar salad*  
*lettuce with Caesar dressing, thin garlic toasts, anchovies and Parmesan*

### adicione | add

Peito de frango grelhado • 3  
*Grilled chicken breast*

Picanha de Black Angus • 6  
*Black Angus Rump Steak*

Camarão salteado • 5  
*Sautéed shrimps*

Salada de abacate, manga, tomate, pepino, cebola e requeijão do Santo da Serra • 14  
*Avocado salad, mango, tomato, cucumber, onion and curd cheese from Santo da Serra*

Folhado de queijo de cabra, pera e sementes caramelizadas • 16  
*Goat cheese in phyllo pastry, pear and caramelized seeds salad*

Salada de quinoa, alface grelhada, abóbora e tomate assado, parmesão, abacate, amêndoas e citronete • 14  
*Quinoa salad, grilled lettuce, roasted pumpkin and tomato, parmesan, avocado, almonds and citrus vinaigrette*

## PEIXE | FISH

Ventrecha de Atum grelhada, molho virgem, batata-doce e espargos • 19  
*Grilled tuna belly, virgin sauce, sweet potatoes and asparagus*

Cataplana de peixe, lagostins e camarão (para 2 pessoas) • 39  
*Fish, crayfish and shrimp cataplana (2 pax)*

Arroz de carabineiros • 28  
*Cardinal prawn rice*

Polvo, kimuchi, batata doce e chouriço • 20  
*Octopus, kimuchi, sweet potatoes and chorizo*

Bacalhau à Braga • 20  
*Fried codfish with fried potatoes and onions*

Massada de peixe e camarão • 22  
*Madeira's fish and shrimp pasta stew*

Peixe fresco da lota (preço sob consulta)  
*Catch of the day from the local fish market (price on request)*

Pargo ao sal, batata assada e legumes €30/kg (disponibilidade sob consulta)  
*Salt baked snapper fish, roasted potatoes and vegetables €30/kg (availability on request)*

## CARNE | MEAT

Franguinho com pimenta da terra e limão, salada de tomate avinagrada e batata chips • 13  
*Chicken with chili and lemon, tomato salad with vinegar and potato chips*

À Brás de pato, alheira e espargos • 18  
*Duck, asparagus, bread and game sausage with scrambled eggs and fried potatoes*

Acém Black Angus, manteiga mordomo,  
legumes grelhados, salada de corações de alface e vinagrete de mel e mostarda • 22  
*Black Angus Ribeye, maître d'hôtel butter, grilled vegetables, lettuce salad with honey and mustard vinaigrette*

Châteaubriand (400 g), molho bearnês,  
batata ponte nova, esparregado com requeijão do Santo da Serra • 32  
*Châteaubriand (400 g), Béarnaise sauce, pont-neuf potatoes, spinach mousse with Santo da Serra curd cheese*

Bife à Terreiro, molho de cerveja e alho assado,  
batata caseira com orégãos, ovo estrelado, salada da horta • 19  
*Steak, beer and roasted garlic sauce, homemade french fries with oregano, fried egg and salad*

Barriga de leitão crocante, gyosas de lavagante,  
limão e coentros, batata-doce e vinagre de vinho Madeira • 21  
*Crispy suckling pig belly, gyosas filled with lobster,  
lemon and coriander, sweet potato and Madeira wine vinegar*

Pá de anho de leite assada,  
cuscuz da Calheta com segurelha no forno e salada fresca da horta (para 2 pessoas) • 39  
*Roasted baby lamb shoulder,  
Calheta 's couscous with thyme in the oven and fresh salad from our garden (2 pax)*

## VEGETARIANOS | VEGETARIANS

Risotto de tomate, abóbora, rúcula, champanhe e açafrão • 13  
*Tomato, pumpkin, rocket, Champagne and saffron risotto*

Gnocchi de batata-doce assada e salva, tomate seco, abacate e pinhões • 14  
*Roasted sweet potato gnocchi with sage, sundried tomatoes, avocado and pine kernels*

Esparguete de tartufo, cogumelos e creme de soja • 16  
*Truffled spaghetti, mushrooms and soya milk sauce*

## A DIETA COMEÇA AMANHÃ | DIET STARTS TOMORROW

Mousse de chocolate com cheirinho • 8  
*Chocolate mousse scented with rhum*

O nosso bolo de bolacha e gelado de Amaretto • 9  
*Homemade biscuit cake, Amaretto ice cream*

Pudim de caramelo, gelado de nata e flor de laranjeira • 9  
*Caramel pudding, orange flower and cream ice cream*

Um pastel de nata e uma bica • 9  
*Custard tart and coffee ice cream*

Bolo quente de chocolate, amendoim salgado e gelado de banana • 10  
*Hot chocolate cake, salted peanuts and banana ice cream*

Gelados e sorvetes com bolacha caseira  
*Ice cream and sorbets with homemade Belgium biscuit*  
1 bola 1 scoop • 3      2 bolas 2 scoops • 4      3 bolas 3 scoops • 6

Seleção de queijos, acompanham, tostas finas,  
compota caseira e frutos secos caramelizados com flor de sal • 12  
*Selection of cheeses with thin toasts, homemade jam and caramelized dried fruits with salt flower*

**PARA OS PEQUENOS | FOR THE LITTLE ONES**

Sopa do dia (criança) • 5  
*Soup of the day (child portion)*

Esparguete com molho à Bolonhesa • 9  
*Spaghetti with Bolognese sauce*

Filete de peixe com batata Chips • 10  
*Fish & Chips*

Bife de vaca com ovo estrelado  
e batata frita caseira • 14  
*Beef steak with fried egg and homemade french fries*

Mousse de chocolate com M&M's • 5  
*Chocolate mousse with M&M's*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.  
Se necessitar de informação sobre os alergénios,  
por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido.

*No appetizer, food item or drink, and couvert, can be charged  
if the service has not been requested by the customer.  
If you need any information about allergens,  
please ask the staff before ordering.*

Preço em euros/IVA incluído à taxa legal em vigor  
*Price in euros/VAT included*



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD



# SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*