

**TER
REI
RO**

**ME
NU**

COUVERT

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira • 4
Artisanal bread, olives and homemade butter

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

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon (uni) • 4
Pork croquettes with Dijon mustard (uni)

Pastel de bacalhau e molho aioli (uni) • 4
Codfish fritter and aioli sauce (uni)

Rissol de berbigão (uni) • 4
Cockle rissole (uni)

Pataniscas de bacalhau e camarão, maionese de alho, salsa e lima (4 uni) • 10
Codfish and shrimp fritters, garlic mayonnaise, parsley and lime (4 uni)

Asinhas de frango caramelizadas, gengibre e cebolo primavera (6 asas completas) • 8
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) • 11
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) • 10
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 • 13
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 • 16
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 • 18
Sautéed shrimps with garlic, chilli, fresh herbs and toasted bread

Lagostins na chapa com manteiga mordomo • 32
Grilled crayfish with maître d'hôtel butter

DA NOSSA HORTA | FROM OUR VEGETABLE GARDEN

Sopa do dia • 7
Soup of the day

Salada César clássica • 14
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 • 4
Grilled chicken breast

Picanha de Black Angus • 7
Black Angus Rump Steak

Camarão salteado • 7
Sautéed shrimps

Salada de abacate, manga, tomate, pepino, cebola e queijo de cabra • 16
Avocado salad, mango, tomato, cucumber, onion and curd cheese from Santo da Serra

Folhado de queijo de cabra, pera e sementes caramelizadas • 18
Goat cheese in phyllo pastry, pear and caramelized seeds salad

Salada de quinoa, alface grelhada, abóbora e tomate assado, parmesão, abacate, amêndoas e citronete • 16
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 • 22
Grilled tuna belly, virgin sauce, sweet potatoes and asparagus

Cataplana de peixe, lagostins e camarão (para 2 pessoas) • 44
Fish, crayfish and shrimp cataplana (2 pax)

Arroz de carabineiros (para 2 pessoas) • 42
Cardinal prawn rice (2 pax)

Polvo, kimuchi, batata doce e chouriço • 23
Octopus, kimuchi, sweet potatoes and chorizo

Bacalhau à Braga • 23
Fried codfish with fried potatoes and onions

Massada de peixe e camarão • 26
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 €36/kg (disponibilidade sob consulta)
Salt baked snapper fish, roasted potatoes and vegetables €36/kg (availability on request)

CARNE | MEAT

Franguinho com pimenta da terra e limão, salada de tomate avinagrada e batata chips • 16
Chicken with chili and lemon, tomato salad with vinegar and potato chips

À Brás de pato, alheira e espargos • 22
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 • 26
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 • 40
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 • 21
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 • 24
*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) • 44
*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 açafraão • 15
Tomato, pumpkin, rocket, Champagne and saffron risotto

Gnocchi de batata-doce assada e salva, tomate seco, abacate e pinhões • 16
Roasted sweet potato gnocchi with sage, sundried tomatoes, avocado and pine kernels

Esparguete de tartufo, cogumelos e creme de soja • 17
Truffled spaghetti, mushrooms and soya milk sauce

A DIETA COMEÇA AMANHÃ | DIET STARTS TOMORROW

Mousse de chocolate com cheirinho • 9
Chocolate mousse scented with rhum

O nosso bolo de bolacha e gelado de Amaretto • 10
Homemade biscuit cake, Amaretto ice cream

Pudim de caramelo, gelado de nata e flor de laranjeira • 10
Caramel pudding, orange flower and cream ice cream

Um pastel de nata e uma bica • 10
Custard tart and coffee ice cream

Bolo quente de chocolate, amendoim salgado e gelado de banana • 11
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 • 5 3 bolas 3 scoops • 7

Seleção de queijos, acompanham, tostas finas,
compota caseira e frutos secos caramelizados com flor de sal • 13
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) • 6

Soup of the day

Esparguete com molho à Bolonhesa • 10

Spaghetti with Bolognese sauce

Filete de peixe com batata Chips • 11

Fish & Chips

Bife de vaca com ovo estrelado
e batata frita caseira • 15

Beef steak with fried egg and homemade french fries

Mousse de chocolate com M&M's • 6

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*