

**TER
REI
RO**

**ME
NU**

O nosso compromisso

O compromisso da Savoy Signature e do Terreiro para com a sustentabilidade tem a sua força motriz nos nossos clientes, parceiros, colaboradores e restante comunidade, incluindo os nossos fornecedores, pelo que a compra das matérias primas do Terreiro é feita consoante a oferta disponível, a cada momento, no mercado.

O respeito pelo nosso planeta e pela biodiversidade é um dos pilares da nossa política ambiental, por isso, além de todo o peixe utilizado nos nossos pratos ser local, o chef não utiliza espécies em vias de extinção. Consulte a nossa política de sustentabilidade em www.savoysignature.com.

Our commitment

Savoy Signature and Terreiro's commitment to sustainability has its driving force in our customers, partners, employees and the general public, including our suppliers. Therefore, our purchasing policy always respects the offer available on the market at any given moment.

Honouring our planet and its biodiversity is one of the pillars of our environmental policy. Hence, all the fish used in our dishes is local and the chef does not use endangered species. For further info, please see our sustainability policy at www.savoysignature.com.

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)

Lapas com manteiga, alho e bolo do caco • 13
Limpets with butter, garlic and bolo do caco bread

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

DA NOSSA HORTA | FROM OUR VEGETABLE GARDEN


Sopa do dia • 7 
Soup of the day

Salada César clássica, alface com molho César, • 14
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 requeijão do Santo da Serra • 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 Terreiro confitado, variedade de legumes,
couve kale e emulsão de pimento assado na brasa • 23
*Confit codfish Terreiro style, vegetables, kale cabbage
and roasted bell pepper emulsion*

Massada de peixe e camarão • 26
Madeira's fish and shrimp pasta stew

Bacalhau à Brás • 20
Brás-style cod - flaked cod mixed with onions, fries, eggs, minced parsley and olives

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

CARNE | MEAT

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

Arroz de pato com enchidos de porco ibérico • 20
Rice duck with Iberian pork smoked sausages

Bife à Portuguesa • 21
Portuguese-style steak, smoked ham, potatoes with onion and parsley

Bochechas de vaca estufadas em vinho Madeira, esmagada de batata
e legumes braseados • 20
Beef cheeks stewed in Madeira wine, smashed potatoe and braised vegetables

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 • 32
*Roasted baby lamb shoulder,
Calheta's couscous with thyme in the oven and fresh salad from our garden*

VEGETARIANOS | VEGETARIANS

Peixinhos da horta, arroz de tomate e manjeriçãõ • 15 
Tempura fried green beans, rice with tomato and basil

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 rum

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

Rabanada caramelizada, gelado de flôr de laranjeira • 10
Caramelized french toast, orange blossom ice cream

Farófia de lima, creme inglês de fava Tonka, gelado de canela • 10
e crocante de amêndoa
*Lime floating island, sauce anglaise flavoured with Tonka bean,
cinnamon ice cream and almond tuile*

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



vegan



vegetarian | vegetariano

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

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.

Para o conforto de todos os clientes, por favor mantenha os seus dispositivos móveis no modo silencioso. Obrigado pela compreensão

*For all clients commodity, please keep your devices set to silent mode.
Thank you for your understanding*

SERÁ ADICIONADA À SUA CONTA UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10%
AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*