

ROOM SERVICE



enjoy !!

- BREAKFAST -

CONTINENTAL

VARIETY OF BREADS AND CAKES, COLD MEAT AND CHEESE PLATTER,
BUTTER AND FRUIT JAM, COFFEE OR TEA WITH MILK,
ORANGE OR TROPICAL OR PINEAPPLE JUICE
seleção de pães e bolos, prato com carnes frias e queijos,
manteiga e compota de fruta, café ou chá com leite,
sumo de laranja ou tropical ou de ananás
verschiedene Brotsorten und Kuchen, Aufschnitt- und Käseplatten,
Butter und Obstmermelade, Kaffee oder Tee mit Milch,
Orangen- oder Tropen- oder Ananassaft
variété de pains et gâteaux, assiette de charcuterie et de fromages,
beurre et confiture de fruits, café ou thé ou lait,
jus d'orange ou tropical ou d'ananas

TRADICIONAL

VARIETY OF BREADS AND CAKES, COLD MEAT AND CHEESE PLATTER,
BUTTER AND FRUIT JAM, COFFEE OR TEA WITH MILK,
ORANGE OR TROPICAL OR PINEAPPLE JUICE, BACON,
ROASTED TOMATOES, ROASTED SAUSAGES, RÖSTI POTATOES,
BEANS WITH TOMATOES, FRIED OR BOILED OR SCRAMBLED EGG
seleção de pães e bolos, prato com carnes frias e queijos,
manteiga e compota de fruta, café ou chá com leite,
sumo de laranja ou tropical ou de ananás, bacon, tomate assado,
salsichos assados, batata rústica, feijão com tomate,
ovo estrelado ou cozido ou mexido
verschiedene Brotsorten und Kuchen, Aufschnitt- und Käseplatten,
Butter und Obstmermelade, Kaffee oder Tee mit Milch,
Orangen- oder Tropen- oder Ananassaft, Speck, geröstete Tomaten,
Bratwürste, Rösti-Kartoffeln, Bohnen mit Tomaten,
gebraten oder gekocht oder Rührei Ei
variété de pains et gâteaux, assiette de charcuterie et de fromages,
beurre et confiture de fruits, café ou thé ou lait,
jus d'orange ou tropical ou ananas, bacon, tomates rôties,
saucisses rôties, pommes de terre rústis, haricots aux tomates, œuf frit,
œuf à la coque ou des œufs brouillés

YOU CAN ALSO ADD : FRUIT SALAD, MUESLI, CEREAL
pode ainda adicionar : salada de fruta, muesli, cereais
Sie können auch hinzufügen : Obstsalat, Müsli, Zerealien
vous pouvez également ajouter : salade de fruits, muesli, céréales

- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi

28,50 €

- STARTERS -

SMOKED SALMON MINI WRAPS
WITH CREAM CHEESE, LETTUCE AND TOMATO
mini wraps de salmão fumado com queijo creme, alface, tomate
Mini-Wraps mit Räucherlachs, Käsecreme, Salat, Tomate
mini wraps au saumon fumé, crème de fromage, Laitue et tomate

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BAKED LEG OF LAMB IN A CRUST OF HERBS AND CHORIZO,
MADEIRA WINE SAUCE, POTATO GRATIN, RATATOUILLE
perna de borrego assado em crosta de chouriço e ervas,
molho de vinho madeira, batata gratinada, ratatouille
Gebratenes Lammkeule mit Chorizo-Kräuter-Kruste,
Madeirawein-Sauce, gratinierte Kartoffeln, Ratatouille
gigot d'agneau au four en croûte d'herbes et chorizo,
sauce au vin de Madère, pommes de terre gratinées, ratatouille

OR . OU . ODER

SALT COD TIMBALE WITH CHICKPEA PURÉE,
SAUTÉED SPINACH AND ROAST POTATO
timbale de bacalhau com puré de grão bico,
espinafres salteados, batata assada
Kabeljau-Timbale mit Kichererbsenpüree,
sautiertem Spinat, Röstkartoffeln
timbale de morue avec de la purée de pois chiches,
épinards sautés, pommes de terre au four

- DESSERTS -

RED VELVET WITH MANGO AND PASSION FRUIT
red velvet com mango e maracujá
Red-Velvet mit Mango und Maracuja
red velvet à la mangue et au fruit de la passion

TUESDAY

terça . Dienstag . mardi

- STARTERS -

TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO JALOUSIE,
LETTUCE FROM OUR KITCHEN GARDEN WITH BALSAMIC VINEGAR
jalousie de tomate e mozzarella, pesto,
alfaces de nossa horta com vinagre balsâmico
Tomaten-Mozzarella-Jalousie an Pesto,
Salate aus unserem Gemüsegarten mit Balsamico-Essig
jalousie de tomate, mozzarella et pesto,
Laitues de notre potager avec du vinaigre balsamique

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

SOUS-VIDE SUCKLING PIG WITH PORTO WINE SAUCE
ON SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS, CHINESE NOODLES AND VEGETABLES OF THE DAY
Leitão assado (cozido em sous vide), com molho de vinho do Porto
sobre cogumelos shitake salteados, massa chinesa, legumes do dia
Gebratenes Spanferkel (in Sous-Vide gekocht), mit Portweinsauce
auf sautierten Shitake-Pilzen, chinesischen Nudeln, Tagesgemüse
cochon de lait [cuit sous vide] avec , sauce au vin de Porto
sur des champignons shiitake sautés, pâtes chinoises, légumes du jour

OR . OU . ODER

PAN-SEARED SALMON MEDALLIONS,
HERB FOAM, WHITE WINE RISOTTO, SAUTÉED SPINACH
medalhões de salmão cozidos, espuma de ervas aromáticas,
risoto de vinho branco, espinafres salteados
Lachsmedaillons, Kräuterschaum, Weißwein-Risotto, sautierter Spinat
médaillons de saumon dorés, mousse aux fines herbes,
risotto au vin blanc, épinards sautés

- DESSERTS -

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM OR FRESH FRUIT SALAD
crumble de maçã com gelado de baunilha ou salada fruta fresca
Apfel-Crumble mit Vanilleis oder frischem Obstsalat
crumble aux pommes avec de la glace à la vanille ou salade de fruits

WEDNESDAY

quarta . Mittwoch . mercoledì

- STARTERS -

ITALIAN ANTIPASTI
antipasti italianas
Italienische Antipasti
antipasti italiani

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

MILANESE VEAL ESCALOPES (BREADED WITH PARMESAN),
PILAU RICE SAUCE, SAUTÉED SPAGHETTI, VEGETABLES OF THE DAY
escalopes de vitela à milanesa (panados com parmesão),
molho de tomate, esparguete salteado, legumes do dia
Kalbsschnitzel alla Milanese (mit Parmesan paniert),
Tomatensauce, sautierte Spaghetti, Tagesgemüse
escalopes de veau à la milanaise (panées avec du parmesan),
sauce tomate, spaghetti sautés, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SEA BASS FILLET ON SPRING VEGETABLES,
LIME AND ROCKET BUTTER, SAUTÉED POTATOES
filé de robalo grelhado sobre legumes da primavera,
manteiga de lima e rúcula, batata salteada
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Frühlingsgemüse,
Limetten-Rucola-Butter, sautierte Kartoffeln
filé de bar grillé sur des légumes de printemps,
beurre au citron vert et roquette, pommes de terre sautées

- DESSERTS -

CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRY RAGOUT
mousse de chocolate com ragout de cerejas
Mousse au Chocolat mit Kirsch-Ragout
mousse au chocolat accompagnée d'un ragout de cerises

THURSDAY

quinta . Donnerstag . jeudi

- STARTERS -

SMOKED DUCK BREAST WITH APPLE SALAD AND PASSION FRUIT SAUCE
peito de pato fumado com salada de maçã e molho de maracujá
Geräucherte Entenbrust mit Apfelsalat und Maracuja-Sauce
magret de canard fumé accompagné d'une salade de pommes
et d'une sauce au fruit de la passion

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

PORK FILLET WELLINGTON, MADEIRA WINE SAUCE,
HERBED POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
Filet Wellington de porco, molho de vinho madeira, batata com ervas, legumes do dia
Filet Wellington vom Schwein, Madeirawein-Sauce, Kräuterkartoffeln, Tagesgemüse
filet wellington de porc, sauce au vin de Madère,
pommes de terre aux herbes, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED PERCH FILLET ON BEET GNOCCHI,
HAM FOAM, VEGETABLES OF THE DAY
posta de perca grelhada sobre gnocchi de beterraba,
espuma de presunto, legumes do dia
Gegrilltes Barschfilet auf Rübengnocchi,
Schinkenschaum, Tagesgemüse
tranche de perche grillée sur un gnocchi de betterave,
mousse de jambon cru, légumes du jour

- DESSERTS -

PINA COLADA PARFAIT OR FRESH FRUIT SALAD
parfait de pina colada ou salada de fruta fresca
Piña-Colada-Parfait oder frischen Obstsalat
parfait de pina colada ou salade de fruits frais

FRIDAY

sexta . Freitag . vendredi

- STARTERS -

GARDEN SALAD WITH BREADED SHRIMP, SWEET CHILLI SAUCE
salada de horta com camarão panado, molho sweet chili
Salat aus dem Garten mit panierten Garnelen, Sweet-Chili-Sauce
salade du potager avec des crevettes panées, sauce sweet chili

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

CHICKEN SUPREME FILLED WITH BRESAOLA AND HERBS, COGNAC SAUCE,
POTATO PURÉE FLAVOURED WITH TRUFFLE OIL, VEGETABLES OF THE DAY
suprême de frango recheado com bresaola e ervas,
molho cognac, puré de batata aromatizado com azeite de trufa, legumes do dia
Suprême vom Hühnchen mit Bresaola-Kräuter-Füllung,
Cognac-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffelöl-Aroma, Tagesgemüse
suprême de poulet farci à la bresaola et aux herbes, sauce cognac,
purée de pommes de terre aromatisée à l'huile de truffes, légumes du jour

OR . OU . ODER

CRISPY SWORDFISH GOUJONS, YOGURT SAUCE WITH CUCUMBER,
BOILED POTATOES, WOK-SAUTÉED VEGETABLES WITH SESAME
crocantes de goujons de espadarte, molho de iogurte com pepino,
batatas cozidas, legumes salteados no wok com sésamo
Knusprige Filetstreifen vom Schwertfisch, Joghurtsauce mit Gurke,
gekochte Kartoffeln, in Wok sautiertes Gemüse mit Sesam
goujons d'espadon croquants, sauce au yaourt avec des concombres,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes sautés au wok avec des graines de sésame

- DESSERTS -

STRAWBERRIES ROMANOFF
cupo romanoff
Romanoff-Becher
verre romanoff

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi

- STARTERS -

BEEF FILLET CARPACCIO, ROCKET AND PARSLEY PESTO, PARMESAN SHAVINGS
carpaccio de filé de vaca, pesto de rúcula e salsa, lascas de parmesão
Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola-Salsa-Pesto, geriebener Parmesan
carpaccio de filet de bœuf, pesto de roquette et persil, copeaux de parmesan

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

LAMB LOIN CRUSTED WITH SUN-DRIED TOMATOES, OLIVES AND FETA,
ROSEMARY SAUCE, SAUTÉED POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
Lombo de borrego em crosta de tomate seco, azeitonas e feta,
molho de alecrim, batata salteada, legumes do dia
Lammfilet in Kruste in einer Kruste aus getrockneten Tomaten,
Oliven und Feta, Rosmarin-Sauce, sautierte Kartoffel, Tagesgemüse
Longe d'agneau en croûte de tomates séchées, olives et feta,
sauce au romarin, pommes de terre sautées, légumes du jour

OR . OU . ODER

FILLET OF SOLE FILLED WITH SALMON, CHAMPAGNE SAUCE,
PILAU RICE TIMBALE WITH PAPRIKA, VEGETABLES OF THE DAY
filé de linguado recheado com salmão, molho de champagne,
timbale de arroz pilau com pimentão, legumes do dia
Seezungen-Filet mit Lachsfüllung, Champagner-Sauce,
Reis-Pilaw-Timbale mit Paprika, Tagesgemüse
filé de sole farci au saumon, sauce champagne,
timbale de riz pilaf aux poivrons, légumes du jour

- DESSERTS -

PEACH CHEESECAKE, RED FRUIT COULIS OR FRESH FRUIT SALAD
cheesecake de pêssego, coulis de frutos vermelhos ou salada de fruta fresca
Käsekuchen mit Pfirsich, Coulis von roten Beeren oder frischer Obstsalat
cheesecake à la pêche, coulis de fruits rouges ou salade de fruits frais

SUNDAY

domingo . Sonntag . dimanche

- STARTERS -

FOIE GRAS TERRINE, WALDORF SALAD, RASPBERRY SAUCE
terrina de foie gras, salada waldorf, molho de framboesas
Foie-gras-Terrine, Waldorfsalat, Himbeer-Sauce
terrine de foie gras, salade Waldorf, sauce aux framboises

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BEEF ENTRECÔTE GRATIN WITH CELERY AND HERB PURÉE,
PORT WINE REDUCTION, ROAST POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
entrecôte de vaca gratinado com molho de aipo e ervas,
redução de vinho do porto, batata assada, legumes do dia
Gratinierter Entrecôte vom Rind mit Sellerie-Kräuter-Püree,
Portwein-Reduktion, gebratener Kartoffel, Tagesgemüse
entrecôte de bœuf gratinée avec de la purée de céleri et d'herbes,
réduction de vin de Porto, pommes de terre au four, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED TUNA STEAK, ONION SAUCE, FRIED CORN, VEGETABLES OF THE DAY
pasta de atum grelhada, molho de cebola, milho frito, legumes do dia
Gegrilltes Thunfisch-Steak, Zwiebel-Sauce, fritierter Mais, Tagesgemüse
tranche de thon grillé, sauce aux oignons frits, mais frit, légumes du jour

- DESSERTS -

MINIATURES FROM OUR PATISSERIE
miniaturas da nossa pastelaria
Feingebäck aus unserer Patisserie
mignardises de notre pâtisserie

- DRINKS -

WHITE WINE

HOUSE WINE . SETÚBAL

15cl > 3,50 € // 50cl > 8,00 € // 1l > 12,50 €

PORTOBAY SELECTION . BEIRAS

15cl > 3,80 € // 37,5cl > 10,90 € // 75cl > 14,90 €

ALTANO . DOURO

15cl > 3,40 € // 75cl > 16,50 €

PORMENOR . DOURO

75cl > 22,50 €

QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC . TEJO

75cl > 18,40 €

ENCOSTA DO SOBRAL CHARDONNAY . TEJO

75cl > 17,20 €

ADEGA MAYOR VERDELHO . ALENTEJO

75cl > 21,00 €

PÉRA MANCA . ALENTEJO

75cl > 148,00€

TERRAS DO AVÔ . MADEIRA

15cl > 5,20 € // 75cl > 22,00 €

GREEN WINE

MURALHAS DE MONÇÃO . MINHO

15cl > 3,30 € // 37,5cl > 10,00 € // 75cl > 17,00 €

REGUEIRO . ALVARINHO . MINHO

75cl > 18,40 €

CONTACTO . ALVARINHO . MINHO

75cl > 21,00 €

ROSÉ WINE

HOUSE WINE . DOURO

15cl > 3,30 € // 50cl > 7,00 € // 1l > 12,50 €

D. JOANA . ALENTEJO

15cl > 4,70 € // 75cl > 15,10 €

ATLANTIS . MADEIRA

15cl > 4,50 € // 75cl > 19,00 €

RED WINE

HOUSE WINE . SETÚBAL

15cl > 3,50 € // 50cl > 8,00 € // 1l > 12,50 €

PORTOBAY SELECTION . ALENTEJO

15cl > 4,10 € // 37,5cl > 11,40 € // 75cl > 15,90 €

HERDADE DO ROSTIM ALICANTE BOUSCHET. ALENTEJO

75cl > 18,50 €

ALTANO . DOURO

15cl > 3,40 € // 75cl > 16,50 €

CHRYSÉIA . DOURO

75cl > 59,00 €

PACHECA SUPERIOR . DOURO

75cl > 19,50 €

DUORUM . DOURO

75cl > 20,50 €

QUINTA DA LAPA SYRAH . TEJO

75cl > 19,40 €

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA . TEJO

75cl > 25,00 €

TERRAS DO AVÔ . MADEIRA

15cl > 5,20 € // 75cl > 22,00 €

SPARKLING WINE . CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

37,5cl > 34,00 € // 75cl > 55,00 €

PORTOBAY SELECTION

15cl > 4,20 € // 75cl > 19,00 €

RAPOSEIRA

75cl > 27,00 €

-10%
-10%

WINES OF THE MONTH

WHITE WINE

ATLANTIS . MADEIRA

15cl > 4,70 € // 75cl > 20,50 €

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA .TEJO

75cl > 19,90 €

QUINTA DA LAPA RESERVA . TEJO

75cl > 18,80 €

ROSE

QUINTA DA LAPA NANA RESERVA . TEJO

75cl > 16,50

RED WINE

CADÃO RESERVA . DOURO

75cl > 19,90 €

CICÓNIA RESERVA

75cl > 18,10 €

APERITIFS

MADEIRA SERCIAL 5 ANOS

6cl > 3,60 €

MADEIRA VERDELHO 5 ANOS

6cl > 3,60 €

MADEIRA SERCIAL 10 ANOS

6cl > 5,60 €

MADEIRA VERDELHO 10 ANOS

6cl > 5,60 €

PORT GRAHAM'S EXTRA DRY

6cl > 3,80 €

TIO PEPE

6cl > 3,90 €

BEERS

CORAL DRAUGHT BEER

imperial . Bier vom Fass . bière pression

30cl > 3,80 €

50cl > 4,80 €

CORAL NON ALCOHOLIC

20cl > 3,40 €

MINERAL WATER

WITHOUT GAS

sem gás . ohne Kohlensäure . plate

25cl > 2,30 €

75cl > 3,80 €

WITH GAS