

CASAL DA PENHA

À LA CARTE

"Não cozinhamos fast food, cozinhamos comida caseira e honesta – o mais rápido que conseguimos."

Chef João Dinis desde 1996

"We don't cook fast food, we cook homemade honest food – as fast as we can."

Chef João Dinis since 1996



ENTRADAS

Bolo do Caco c/ Manteiga de Alho 4,50€
Clássico da Madeira, servido quente com manteiga de alho

SOPAS

Sopa de Legumes 5,75€
Feita com legumes frescos e naturais

Sopa de Tomate 7,75€
Tradicional, com ovo escalfado

Sopa de Cebola Gratinada 9,25€
Coberta com queijo gratinado

Sopa de Mariscos 9,75€
Aromática, com camarão e mexilhão.

Creme de Mariscos 9,75€
Cremoso, com sabor intenso do mar

ENTRADAS FRIAS

Salada de Papaia com Camarão 16,50€
Exótica e refrescante

Cocktail de Camarão 11,50€
Clássico com molho suave Marie Rose

Abacate com Camarão 12,75€
Combinação fresca e leve

Involtini de Salmão Fumado e Camarão 16,50€
Rolinhos frios e aromáticos

Salmão Fumado 13,50€
Fatiado, com limão e alcaparras

Espadarte Fumado 13,50€
Feita com legumes frescos e naturais

Polvo Vinagrete 16,50€
Com cebola, pimentos, azeite, vinagre e ervas

Melão c/ Presunto Nacional 11,50€
Doce e salgado

Carpaccio de Novilho 13,50€
Finas fatias com parmesão, mostarda e balsâmico

ENTRADAS QUENTES

Lulas grelhadas c/ azeite e alho 17,75€
Simples e saborosas, grelhadas com um toque de alho.

Lulas à "Piri-Piri" 17,75€
Com molho picante para os mais ousados

Camarão com alho 21,50€
Salteado com alho e ervas - clássico e irresistível

Gambas "à Diabo" 26,50€
Apimentadas, com alho e molho especial da casa

Polvo à Espanhola 17,50€
Com cebola, pimentos e azeite - estilo mediterrânico

Lapas grelhadas 19,50€
Típicas da Madeira, com manteiga de alho e limão

Fundos de Alcachofras Gratinadas 13,75€
Delicadas, cobertas com queijo gratinado

Cogumelos salteados 13,25€
Salteados em azeite e alho - simples e saborosos

ARROZES

(Para 2 pessoas - tempo de cozedura estimado: 30 minutos)

Paella à Casal da Penha 62,50€
Variação da clássica paella, só com peixe e mariscos, aromatizada com açafraão e ligeiramente molhada - puro sabor do mar

Arroz de Polvo 59,50€
Arroz cozido com o sabor profundo do polvo, temperado com coentros frescos - intenso e irresistível

Arroz de Peixe 59,50€
Arroz cozido com peixe fresco e camarão, finalizado com uma abundância de coentros - leve e refrescante

Arroz de Mariscos 62,50€
Arroz com camarão, mexilhão, lula e amêijoas, temperado com tomate e pimentos vermelhos - perfeito para os amantes de frutos do mar.

Arroz de Pato 59,50€
Arroz com pato lentamente confitado, tomate, bacon e chouriço - reconfortante

MASSAS

Esparguete à Bolonhesa 16,50€
Massa al dente com molho clássico de carne e tomate, polvilhada com queijo ralado

Esparguete de Mariscos 29,50€
Massa envolvida num molho cremoso de nata, com uma mistura variada de mariscos frescos - ideal para quem ama o mar.

Massada de Peixe 59,50€
Massa cozida com um caldo aromático de peixe, finalizada com coentros - delicada e acolhedora
(Para 2 pessoas - tempo de cozedura estimado: 30 minutos)

PEIXE E MARISCO

Peixe-espada preto

O mais típico da Madeira, devido à sua delicadeza, o peixe-espada preto é suavemente passado por farinha e ovo antes de ser frito, preservando sua textura macia e sabor delicado

Acompanhe com uma das nossas opções de molho para uma experiência única

Filete de espada c/ banana 19,75€

Servido com banana caramelizada e molho de maracujá – um clássico madeirense com um toque exótico

Filete de espada à espanhola 19,75€

Com molho de tomate, cebola e pimentos – vibrante e reconfortante

Filete espada vinho e alhos 19,75€

Num molho tradicional de vinho branco, alho e vinagre – intenso e aromático

Filete espada ao molho Champagne 21,75€

Servido com creme de Champagne, cogumelos e cebola – sofisticado e delicado

Filete de espada com camarão 22,75€

Com camarões em molho de tomate e nata – saboroso e envolvente

Bife de atum à Madeirense 23,50€

Marinado em vinho branco, alho e vinagre, servido no mesmo molho – tradicional e sempre um pouco mais passado

Bacalhau grelhado na brasa 28,50€

Lombo de bacalhau na grelha, com azeite e alho – simples, clássico e suculento

Salmão grelhado 24,75€

Grelhado simples, azeite, alho e molho tártaro à parte

Salmão com molho Champagne 27,50€

Servido com creme de Champagne, cogumelos, cebola e natas – elegante e macio

Misto de peixes grelhados 34,50€

Seleção de peixes frescos grelhados – ideal para quem gosta de variedade

Peixe do dia grelhado 28,50€

Consoante a disponibilidade do mercado – frescura garantida

Caçarola de mariscos “Zarzuela” 34,50€

Clássico ibérico de mariscos variados em molho de tomate e especiarias, servido com arroz

Polvo grelhado com cebola e azeite 31,50€

Tenro e suculento, servido com cebola confitada e (bastante) azeite virgem

Caldeirada de peixe (2 Pessoas) 56,50€

Peixe variado estufado com batata, cebola e pimentos num caldo aromático – prato tradicional, servido em 30 minutos (média)

CARNES

Bife do Fillet grelhado 28,50€

Fillet Mignon grelhado com simplicidade e precisão – puro e suculento

Bife do Fillet pimenta 29,50€

Fillet com molho cremoso de pimenta verde – clássico e reconfortante

Bife do Fillet Diana 28,50€

Fillet borboletado, servido fino com cebola, mostarda, cogumelos, vinho branco e brandy – rico e aromático

Bife do Fillet Casal da Penha 29,50€

Variação de um Tournedó Rossini – servido sobre tosta de pão com bacon crocante e finalizado com um cremoso molho de cogumelos.

Bife do Fillet na pedra 29,00€

Fillet Mignon cru servido sobre pedra quente para grelhar ao gosto do cliente

Bife do Fillet à Engenheiro 29,75€

Lasca grossas de Fillet Mignon fritas em manteiga de alho, com cogumelos salteados e um ovo estrelado – indulgente e cheio de sabor

Espetada regional 28,50€

Cortes de vaca em espeto de louro, grelhado à moda da Madeira com manteiga de alho – autêntico e aromático

Medalhões de Fillet com vinho Madeira 27,50€

Tenros medalhões de Fillet Mignon em molho de vinho Madeira – delicado e regional

Stroganoff de vaca 26,75€

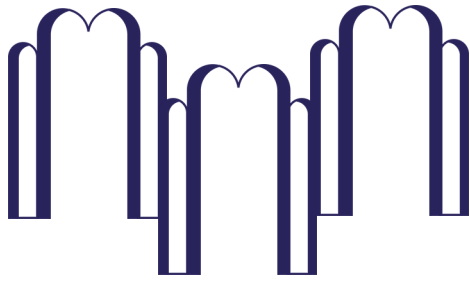
Tiras de carne em natas, cogumelos e mostarda, servido com arroz – conforto total

“Picanha” 28,50€

Corte brasileiro suculento, grelhado no ponto, acompanhado de arroz e feijão

Costeletas de borrego grelhadas 32,50€

Bem temperadas e grelhadas no ponto – sabor clássico com um toque rústico



STARTERS

Bolo do Caco with Garlic Butter 4,50€
A Madeira classic, served warm with garlic butter

SOUPS

Vegetable Soup 5,75€
Made with fresh, natural vegetables

Tomato Soup 7,75€
Traditional, with a poached egg

Gratinated Onion Soup 9,25€
Topped with melted cheese

Seafood Soup 9,75€
Aromatic, with shrimp and mussels

Seafood Cream 9,75€
Creamy, with an intense sea flavor

COLD STARTERS

Papaya Salad with Shrimp 16,50€
Exotic and refreshing

Shrimp Cocktail 11,50€
A classic with a mild Marie Rose sauce

Avocado with Shrimp 12,75€
Fresh and light combination

Smoked Salmon and Shrimp Involtni 16,50€
Cold and aromatic rolls

Smoked Salmon 13,50€
Sliced, with lemon and capers

Smoked Swordfish 13,50€
Unique flavor, slightly smoked

Octopus Vinaigrette 16,50€
With onion, peppers, olive oil, vinegar, and herbs

Melon with National Ham 11,50€
Sweet and salty

Beef Carpaccio 13,50€
Thin slices with Parmesan, mustard, and balsamic

HOT STARTERS

Grilled Squid with Olive Oil and Garlic 17,75€
Simple and flavorful, grilled with a touch of garlic

Squid "Piri-Piri" 17,75€
With a spicy sauce for those who like it hot

Shrimp with Garlic 21,50€
Sautéed with garlic and herbs - a classic and irresistible choice

"Devil Style" Prawns 26,50€
Spicy, with garlic and house special sauce

Spanish Style Octopus 17,50€
With onions, peppers, and olive oil - Mediterranean style

Grilled Limpets 19,50€
Typical of Madeira, with garlic butter and lemon

Gratinated Artichoke Hearts 13,75€
Delicate, topped with melted cheese

Sautéed Mushrooms 13,25€
Sautéed in olive oil and garlic - simple and delicious

RICE DISHES

(For 2 people - estimated cooking time: 30 minutes)

Paella à Casal da Penha 62,50€
A variation of the classic paella, only with fish and seafood, flavored with saffron and slightly moist - pure sea flavor

Octopus Rice 59,50€
Rice cooked with the deep flavor of octopus, seasoned with fresh coriander - intense and irresistible

Fish Rice 59,50€
Rice cooked with fresh fish and shrimp, finished with a generous amount of coriander - light and refreshing

Seafood Rice 62,50€
Rice with shrimp, mussels, squid, and clams, seasoned with tomato and red peppers - perfect for seafood lovers

Duck Rice 59,50€
Rice with slowly confit duck, tomato, bacon, and chorizo - comforting

PASTA

Spaghetti Bolognese 16,50€
Al dente pasta with classic meat and tomato sauce, topped with grated cheese

Seafood Spaghetti 29,50€
Pasta in a creamy sauce with a variety of fresh seafood - perfect for those who love the sea

Fish "Massada" Stew 59,50€
Pasta cooked in a fish broth with fish and prawns, finished with coriander - delicate and comforting
(For 2 people - estimated cooking time: 30 minutes)

FISH AND SEAFOOD

Black Scabbardfish

The most iconic fish of Madeira. Due to its delicate nature, the black scabbardfish is lightly coated in flour and egg before being gently fried, preserving its soft texture and subtle flavour

Pair it with one of our sauce options for a truly unique experience

Scabbard with Banana 19,75€

Served with caramelized banana and passion fruit sauce – a Madeira classic with an exotic twist

Scabbard à Espanhola 19,75€

Topped with tomato sauce, onion, and peppers – vibrant and comforting

Scabbard with Wine and Garlic 19,75€

Served in a traditional white wine, garlic, and vinegar sauce – intense and aromatic

Scabbard with Champagne Sauce 21,75€

Served with a Champagne cream sauce, mushrooms, and onion – sophisticated and delicate

Scabbard with Shrimp 22,75€

Fried and finished with shrimp in a tomato and cream sauce

Madeira Style Tuna Steak 23,50€

Marinated in white wine, garlic, and vinegar, served in the same sauce – traditional and always a little more cooked

Grilled “Bacalhau” (Dry Salted Cod) 28,50€

Grilled cod (dry salted) with olive oil and garlic – simple, classic, and juicy

Grilled Salmon 24,75€

Simply grilled, with olive oil, garlic, and tartar sauce on the side

Salmon with Champagne Sauce 27,50€

Served with Champagne cream sauce, mushrooms, onion, and cream – elegant and tender

Mixed Grilled Fish 34,50€

A selection of fresh grilled fish – ideal for those who love variety

Grilled Fish of the Day 28,50€

Market availability – guaranteed freshness

Sea Food - Zarzuela 34,50€

A classic Iberian seafood dish in a tomato and sauce, served with rice

Grilled Octopus with Onion and Olive Oil 31,50€

Tender and juicy, served with caramelized onion and plenty of virgin olive oil

Fish Stew (2 People) 56,50€

Variety of fish stewed with potato, onion, and peppers in an aromatic broth – a traditional dish, served in 30 minutes (average)

MEATS

Grilled Fillet Steak 28,50€

Simple, perfectly grilled Fillet Mignon – tender and juicy

Fillet Pepper Steak 29,50€

Fillet with a creamy green pepper sauce – a classic and comforting choice

Steak Diana 28,50€

Butterflied fillet, served thin with onion, mustard, mushrooms, white wine, and brandy – rich and aromatic

Steak Casal da Penha 29,50€

A variation of a Tournedó Rossini – served on a toasted bread with crispy bacon, finished with a creamy mushroom sauce.

Fillet Steak on a Hot Stone 29,00€

Fillet Mignon served raw on a hot stone to grill to your liking

Engenheiro Fillet Steak 29,75€

Thick slices of Fillet Mignon fried in garlic butter, with sautéed mushrooms and a fried egg – indulgent and full of flavor

“Espetada” Madeiran Regional Skewer 28,50€

Beef cuts on bay leaf skewers, grilled Madeira style with garlic butter – authentic and aromatic

Beef Medallions in Madeira Wine Sauce 27,50€

Tender Fillet Mignon medallions in Madeira wine sauce – delicate and regional

Beef Stroganoff 26,75€

Sliced beef in cream, mushrooms, and mustard, served with rice – total comfort

“Picanha” 28,50€

A prized Brazilian cut (Rump Cap), traditionally grilled and served with rice and beans

Grilled Lamb Chops 32,50€

Well-seasoned and grilled to perfection – classic flavor with a rustic touch



ENTRÉES

Bolo do Caco avec Beurre à l'Ail 4,50€
Pain traditionnel de Madère grillé, moelleux et doré, servi avec un beurre onctueux à l'ail

SOUPES

Soupe de Légumes 5,75€
Un velouté simple et réconfortant préparé avec des légumes frais de saison

Soupe de Tomate 7,75€
Crème de tomate maison, légèrement relevée, avec une touche de basilic frais

Soupe à l'Oignon Gratinée 9,25€
Recette classique, avec oignons caramélisés, pain grillé et fromage gratiné

Soupe de Fruits de Mer 9,75€
Bouillon savoureux aux arômes marins, préparé avec fruits de mer frais

Crème de Fruits de Mer 9,75€
Une crème onctueuse et riche, aux saveurs de la mer, idéale en entrée gourmande

ENTRÉES FROIDES

Salade de Papaye et Crevettes 16,50€
Une alliance tropicale surprenante et légère de papaye fraîche et crevettes décortiquées

Cocktail de Crevettes 11,50€
Crevettes tendres servies froides avec sauce cocktail légèrement relevée

Avocat aux Crevettes 12,75€
Demi-avocat garni de crevettes, servi avec sauce légère

Involtini de Saumon Fumé et Crevettes 16,50€
Roulés fins de saumon fumé farcis aux crevettes, touche de citron vert

Saumon Fumé 13,50€
Tranches de saumon fumé de qualité supérieure, servies nature

Espadon Fumé 13,50€
Saveur puissante et texture délicate - une spécialité locale

Vinaigrette de Poulpe 16,50€
Poulpe tendre mariné avec oignon, poivrons, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches - léger, vif et plein de saveurs

Melon au Jambon Cru 11,50€
Alliance classique du sucré et salé, melon juteux et jambon affiné

Carpaccio de Bœuf 13,50€
Fines tranches de filet de bœuf cru, marinées et servies froides

ENTRÉES CHAUDES

Calmars Grillés à l'Huile d'Olive et à l'Ail 17,75€
Simple et savoureux, grillé avec une pointe d'ail

Calmars "Piri-Piri" 17,75€
Marinade épicée, pour les amateurs de sensations fortes

Crevettes à l'Ail 21,50€
Sautées à l'ail et aux herbes - un classique irrésistible

Gambas "à Diabo" 26,50€
Apimentées, relevées d'ail et de sauce spéciale maison

Poulpe à l'Espagnole 17,50€
Poulpe sauté aux oignons, poivrons et huile d'olive

Limpets Grillées 19,50€
Spécialité locale, beurre à l'ail et citron

Fonds d'Artichauts Gratinés 13,75€
Cœurs d'artichauts délicats, gratinés au fromage

Champignons Sautés 13,25€
Champignons frais, sautés à l'huile d'olive et à l'ail

RIZ

(Pour 2 personnes - temps de cuisson estimé : 30 minutes)

Paella à Casal da Penha 62,50€
Variation de la paella classique, uniquement poissons et fruits de mer, safran et cuisson légèrement humide - l'essence de la mer

Riz au Poulpe 59,50€
Riz parfumé au goût puissant de poulpe, coriandre fraîche

Riz de Poisson 59,50€
Riz cuit avec poissons frais et crevettes, abondance de coriandre

Riz de Fruits de Mer 62,50€
Riz aux crevettes, moules, calamars et palourdes, tomates et poivrons rouges

Riz de Canard 59,50€
Riz au canard confit lentement, tomates, bacon et chorizo

PÂTES

Spaghetti Bolognaise 16,50€
Spaghettis al dente, sauce tomate et viande classique, parmesan râpé

Spaghetti aux Fruits de Mer 29,50€
Pâtes nappées de crème légère, mélange varié de fruits de mer frais

Massada de Poisson 59,50€
Pâtes artisanales cuites en bouillon de poisson aromatique, herbes fraîches
(Pour 2 personnes - temps de cuisson estimé : 30 minutes)

POISSON ET FRUITS DE MER

Sabre noir

Le poisson le plus emblématique de Madère. En raison de sa grande délicatesse, le sabre noir est légèrement enrobé de farine et d'œuf avant d'être frit, ce qui permet de préserver sa texture fondante et sa saveur subtile. À accompagner de l'une de nos sauces pour une expérience inoubliable.

Sabre à la Banane 19,75€

Banane caramélisée et sauce fruit de la passion

Sabre à l'Espagnole 19,75€

Nappé de sauce tomate, oignons et poivrons

Sabre au Vin et Ail 19,75€

Servi dans sauce au vin blanc, ail et vinaigre

Sabre Sauce Champagne 21,75€

Accompagné de crème de Champagne, champignons et oignons

Sabre aux Crevettes 22,75€

Garni de crevettes en sauce tomate et crème

Steak de Thon à la Madérienne 23,50€

Mariné au vin blanc, ail et vinaigre, servi dans la même sauce (cuisson plus soutenue)

Morue Grillé à la poêle 28,50€

Filet de cabillaud grillé, huile d'olive et ail

Saumon Grillé 24,75€

Grillade simple, huile d'olive, ail, sauce tartare à part

Saumon Sauce Champagne 27,50€

Servi avec crème de Champagne, champignons, oignons et crème

Mixte de poissons Grillés 34,50€

Sélection de poissons frais grillés - idéal pour partager

Poisson du Jour Grillé 28,50€

Selon arrivage du marché - fraîcheur garantie

Caçarola de Fruits de mer "Zarzuela" 34,50€

Ragoût ibérique de fruits de mer variés, sauce tomate, servi avec riz

Poulpe Grillé à l'Oignon et Ail 31,50€

Poulpe tendre, oignons confits et généreuse huile d'olive vierge

Caldeirada de Poisson (2 Personnes) 56,50€

Poissons variés mijotés avec pommes de terre, oignons et poivrons dans un bouillon aromatique - plat traditionnel, servi en 30 min

VIANDES

Filet Grillé 28,50€

Filet Mignon grillé avec simplicité et précision - pur et fondant

Filet Sauce au Poivre Vert 29,50€

Filet nappé d'une sauce crémeuse au poivre vert

Filet Diana 28,50€

Filet ouvert en papillon, servi fin avec oignons, moutarde, champignons, vin blanc et brandy

Filet Casal da Penha 29,50€

Variation de Tournedos Rossini - sur toast de pain, bacon croustillant et sauce crémeuse aux champignons

Filet sur Pierre Chaude 29,00€

Filet Mignon cru sur pierre chaude pour cuisson à votre convenance

Filet "À l'Ingénieur" 29,75€

Lanières de filet sautées au beurre d'ail, champignons et œuf au plat

"Espetada" Brochette Régionale 28,50€

Morceaux de bœuf sur brochette de laurier, grillés à la Madérienne

Médallions de Filet au Vin de Madère 27,50€

Médallions tendres nappés de sauce au vin de Madère

Bœuf Stroganoff 26,75€

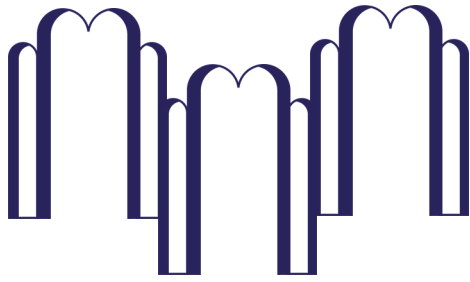
Lanières de bœuf en crème, champignons et moutarde, servi avec riz - confort total

"Picanha" 28,50€

Morceau noble brésilien (Capuchon de Rumsteck), grillé traditionnellement et servi avec riz et haricots

Côtelettes d'Agneau Grillées 32,50€

Côtelettes assaisonnées et grillées à point - saveur classique et rustique



VORSPEISEN

Bolo do Caco mit Knoblauchbutter 4,50€
Traditionelles Madeira-Brot, goldbraun geröstetes, serviert mit cremiger Knoblauchbutter

SUPPEN

Gemüsesuppe 5,75€
Würziger Eintopf aus frischem, saisonalem Gemüse – einfach und wohltuend

Tomatensuppe 7,75€
Hausgemachte Tomatensuppe, abgeschmeckt mit frischem Basilikum und einem pochierten Ei

Gratinierter Zwiebelsuppe 9,25€
Karamellisierte Zwiebeln auf knusprigem Brot, überbacken mit geschmolzenem Käse

Meeresfrüchtesuppe 9,75€
Aromatische Brühe mit frischen Garnelen, Miesmuscheln und einem Hauch von Kräutern

Meeresfrüchtecreme 9,75€
Cremige Suppe mit intensivem Geschmack nach Atlantikfrüchten

KALTE VORSPEISEN

Papaya-Garnelen-Salat 16,50€
Leichte, exotische Komposition aus süßer Papaya und zarten Garnelen

Garnelencocktail 11,50€
Zarte Garnelen in milder Marie-Rose-Sauce – ein zeitloser Klassiker

Avocado mit Garnelen 12,75€
Halbe Avocado, gefüllt mit frisch sautierten Garnelen und einem Spritzer Zitrone

Involtini von Räucherlachs & Garnelen 16,50€
Feine Lachsrollen, gefüllt mit Garnelen und frischen Kräutern

Räucherlachs 13,50€
Zarte Lachsscheiben, serviert mit Zitrone und Kapern

Räucherswertfisch 13,50€
Fein geräuchertes Schwertfischfilet mit charakteristischer Note

Oktopus-Vinaigrette 16,50€
Zarter Oktopus mit Zwiebeln, Paprika, Olivenöl, Essig und Kräutern

Melone mit National-Schinken 11,50€
Perfekte Harmonie von süßer Melone und würzigem Schinken

Rindercarpaccio 13,50€
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Senf und Balsamico

WARME VORSPEISEN

Gegrillte Tintenfische mit Olivenöl & Knoblauch 17,75€
Zart gegrillt, mit frischem Knoblauch verfeinert

Tintenfische "Piri-Piri" 17,75€
Mit würziger Piri-Piri-Marinade für alle, die es scharf mögen

Garnelen mit Knoblauch 21,50€
In Olivenöl und Knoblauch sautiert – ein unwiderstehlicher Klassiker

"Diablo"-Garnelen 26,50€
Feurig scharf, mit Knoblauch und hauseigener Spezialsoße

Oktopus à la Española 17,50€
Mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl – spanisch inspiriert

Grillierte Napfschnecken 19,50€
Madeira-Spezialität, serviert mit Knoblauchbutter und Zitrone

Gratinierte Artischockenherzen 13,75€
Feine Artischocken mit Käse überbacken

Gebratene Champignons 13,25€
In Olivenöl und Knoblauch sautiert – einfach und köstlich

REIS

(Für 2 Personen – geschätzte Zubereitungszeit: 30 Minuten)

Paella à Casal da Penha 62,50€
Variation der klassischen Paella: nur Fisch & Meeresfrüchte, Safran, mit leicht saftiger Konsistenz – purer Meeresgenuss

Oktopus-Reis 59,50€
Reis mit intensivem Oktopusgeschmack, verfeinert mit frischem Koriander

Fisch-Reis 59,50€
Reis mit frischem Fisch und Garnelen, abgerundet durch reichlich Koriander

Meeresfrüchte-Reis 62,50€
Reis mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch & Venusmuscheln, gewürzt mit Tomaten & Paprika

Enten-Reis 59,50€
Reis mit langsam konfiertem Entenfleisch, Tomaten, Speck und Chorizo

PASTA

Spaghetti Bolognese 16,50€
Al-dente Pasta in klassischer Fleisch-Tomaten-Sauce, mit Parmesan bestreut

Spaghetti mit Meeresfrüchten 29,50€
Pasta in leichter Sahnesoße mit einer Vielfalt frischer Meeresfrüchte

Massada de Peixe – Fisch Pasta 59,50€
Hausgemachte Pasta in aromatischer Fischbrühe mit frischen Kräutern
((Für 2 Personen – geschätzte Zubereitungszeit: 30 Minuten))

FISCHE & MEERESFRÜCHTE

Schwarzer Degenfisch

Der typischste Fisch Madeiras. Aufgrund seines zarten Fleisches wird der schwarze Degenfisch vorsichtig in Mehl und Ei gewendet und sanft frittiert, wodurch seine weiche Textur und sein feiner Geschmack erhalten bleiben
Wählen Sie eine unserer Saucen für ein einzigartiges Genusserlebnis

Degenfisch mit Banane 19,75€

Mit karamellisierter Banane und Passionsfruchtsauce

Degenfisch à la Española 19,75€

Serviert mit Tomatensoße, Zwiebeln & Paprika

Degenfisch in Wein-Knoblauch-Soße 19,75€

Dazu traditionelle Soße aus Weißwein, Knoblauch & Essig

Degenfisch in Champagnersoße 21,75€

Mit Champagnersoße, Champignons & Zwiebeln

Degenfisch mit Garnelen 22,75€

Garniert mit Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße

Thunfisch-Steak à la Madeira 23,50€

Mariniert in Weißwein, Knoblauch & Essig, im gleichen Sud serviert – etwas durchgegarter

Gegrillter Bacalhau 28,50€

Gesalzener Kabeljau auf dem Grill, mit Olivenöl & Knoblauch

Gegrillter Lachs 24,75€

Einfach gegrillt, serviert mit Olivenöl, Knoblauch & Tartarsauce

Lachs in Champagnersoße 27,50€

Mit Champagnersoße, Champignons, Zwiebeln & Sahne – zart und elegant

Gemischtes Grillfisch-Platte 34,50€

Auswahl an frischen Fischfilets, ideal zum Teilen

Fisch des Tages 28,50€

Tagesaktuell, je nach Marktverfügbarkeit – garantiert frisch

Meeresfrüchte-Zarzuela 34,50€

Iberischer Meeresfrüchte-Eintopf in Tomatensoße, serviert mit Reis

Gegrillter Oktopus mit Zwiebeln & Olivenöl 31,50€

Zarter Oktopus, serviert mit geschmorten Zwiebeln & reichlich Olivenöl

Fisch-Eintopf (2 Personen) 56,50€

Verschiedene Fischarten mit Kartoffeln, Zwiebeln & Paprika in aromatischer Brühe – traditionell, serviert in ca. 30 Min.

FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Filetsteak 28,50€

Filet Mignon pur, einfach und präzise gegrillt – zart und saftig

Filetsteak mit grüner Pfeffersoße 29,50€

Filet in cremiger grüner Pfeffersoße – klassisch und würzig

Filet Diana 28,50€

Filet Fein serviert, mit Zwiebeln, Senf, Champignons, Weißwein & Brandy – aromatisch und reichhaltig

Filet Casal da Penha 29,50€

Variation des Tournedos Rossini – auf geröstetem Brot mit knusprigem Speck & cremiger Champignonsoße

Filet auf Heißeisen 29,00€

Rohes Filet Mignon auf heißem Stein zum Selbergaren

Filet à "l'Ingénieur" 29,75€

Filetstreifen in Knoblauchbutter, mit sautierten Champignons & Spiegelei – üppig und geschmackvoll

"Espetada" Regionale Spieße 28,50€

Rindfleischwürfel auf Lorbeer-Spießen, Madiera-Art mit Knoblauchbutter

Filetmedaillons in Madeira-Wein-Soße 27,50€

Zarte Medaillons im aromatischen Weinsud der Insel

Rind Stroganoff 26,75€

Streifen vom Rind in Sahne, Champignons & Senf, serviert mit Reis – purer Genuss

"Picanha" 28,50€

Saftiges brasilianisches Stück (Rumpdeckel), traditionell gegrillt, serviert mit Reis und Bohnen

Gegrillte Lammkoteletts 32,50€

Würzig mariniert und perfekt gegrillt – rustikal und aromatisch

SOBREMESAS CASEIRAS / HOME-MADE DESERTS

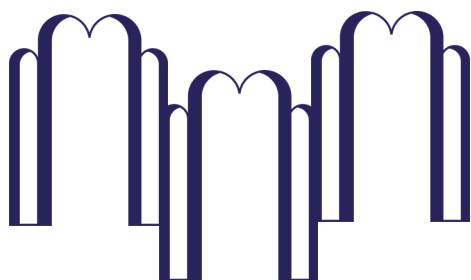
Pudim de Maracujá / Passion Fruit Pudding	6,75€
Pudim leve preparado com polpa natural de maracujá e as suas grainhas. <i>Light pudding made with natural passion fruit pulp and its seeds</i>	
Pudim de Caramelo / Caramel Flan	6,75€
Flan clássico de ovos com caramelo caseiro <i>Classic egg flan with homemade caramel</i>	
Mousse de Chocolate / Chocolate Mousse	7,25€
Mousse intensa feita com chocolate meio amargo e ovos – sem natas <i>Rich mousse made with semi-dark chocolate and eggs – no cream added</i>	
Sublime de Chocolate / Chocolate Sublime	8,50€
Bolo húmido de chocolate com mousse e cobertura de ganache, servido com gelado <i>Moist chocolate cake layered with mousse and ganache, served with ice cream</i>	
Cassata de Amêndoa com Chocolate Quente / Almond Cassata with Hot Chocolate	8,50€
Semifrio de amêndoa tostada com natas e leite condensado, servido com molho quente de chocolate <i>Toasted almond semifreddo with cream and condensed milk, served with hot chocolate sauce</i>	
Bolo de Vinho Madeira e Mel / Madeira Wine & Honey Cake	10,75€
Receita tradicional com vinho Madeira e mel de cana, servido com gelado <i>Traditional Madeira wine and molasses cake, served with ice cream</i>	
Tarte de Maçã / Apple Tart	10,75€
Massa macia com fatias de maçã e toque de canela – servida morna <i>Soft pastry with apple slices and a hint of cinnamon – served warm</i>	
Cheesecake Caseiro / Homemade Cheesecake	9,50€
Base de bolacha, creme leve de queijo e topping de maracujá ou morango <i>Biscuit base, light cream cheese filling, and passion fruit or strawberry topping</i>	
Tiramisù Madeirense / Madeiran Tiramisù	8,75€
Camadas de bolo embebido em café, creme de mascarpone e vinho Madeira <i>Sponge soaked in coffee, with mascarpone cream and Madeira wine</i>	
Fruta Fresca / Fresh Fruit	7,00€
Frutas disponíveis: Morangos, Manga, Papaia, Melão, Ananás <i>Available fruits: Strawberries, Mango, Papaya, Melon, Pineapple</i>	
Salada de Frutas / Fresh Fruit Salad	5,50€

FLAMBÉE

Banana Flambée	14,50€
Banana da Madeira flamejada em licor – rica e reconfortante <i>Madeira banana flambéed in liqueur – rich and comforting</i>	
Nota: Também podemos preparar qualquer fruta em versão flambée Note: Any fruit can also be served flambéed	
Crepe Suzette com Gelado / Crepe Suzette with Ice Cream	16,50€
Clássico francês com molho cítrico e uma bola de gelado. <i>French classic with citrus sauce and a scoop of ice cream.</i>	

GELADOS & SORVETES / ICE CREAM

1 Bola / 1 Scoop	3,50€
Sabores disponíveis: Baunilha, Chocolate, Morango, Caramelo, Limão (sorbet) <i>Available flavours: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel, Lemon (sorbet)</i>	



OBRIGADO PELA SUA VISITA!

Esperamos que tenha desfrutado.

THANK YOU FOR DINING WITH US!

We hope you enjoyed.

