



Este Natal,
todas as estrelas
levam ao
Pestana Hotel Group

*This Christmas,
all the stars lead
to Pestana Hotel Group*



PESTANA
VILA LIDO MADEIRA
PREMIUM
OCEAN HOTEL
PORTUGAL

Programa Schedule

24.12.2024: 3ª FEIRA | TUESDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

19h00 - 22h00: Buffet véspera de Natal | *Christmas Eve dinner buffet (Pag 5)*
€120 (por pessoa | *per person*)
Inclui seleção de bebidas | *Includes selection of beverages*
Música ao vivo com dueto musical | *Live music with duet*

RESTAURANTE VILA LIDO

18h30 - 21h30: Fechado | *Closed*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

18h15 - 19h00: Bebida de boas vindas para clientes que jantam no buffet
Welcome drink for guests having dinner at the buffet

21h00 - 22h30: Happy Hour

20h30 - 23h30: Música ao vivo com cantor solo | *Live music with solo singer*

25.12.2024: 4ª FEIRA | WEDNESDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet Dia de Natal | *Christmas Day buffet (Pag 6)*
€35 (por pessoa | *per person*)

RESTAURANTE VILA LIDO

19h00 - 22h00: Set-Menu Dia de Natal | *Christmas Day Set-Menu (Pag 7)*
€45 (por pessoa | *per person*)

Inclui seleção de bebidas da casa | *Includes selection of house beverages*
Música ao vivo com saxofonista | *Live music with saxophonist*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

26.12.2024: 5ª FEIRA | THURSDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet Italiano | *"Italian" themed buffet*
€35 (por pessoa | *per person*)

RESTAURANTE VILA LIDO

19h00 - 22h00: Set-Menu com Fado ao vivo | *Set-Menu with live "Fado" music (Pag 8)*
€35 por (pessoa | *per person*)

Música ao vivo com trio de Fadistas | *Live music with 3 "Fado" musicians*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

Programa Schedule

27.12.2024: 6ª FEIRA | FRIDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet do Mar | *"From the Sea" themed buffet*
€35 (por pessoa | per person)

RESTAURANTE VILA LIDO

18h30 - 21h30: Fechado | *Closed*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

19h30 - 22h30: Música ao vivo com cantora solo | *Live music with solo singer*

21h00 - 22h30: Happy Hour

28.12.2024: SÁBADO | SATURDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet do Campo | *"From the Farm" themed buffet*
€35 (por pessoa | per person)

RESTAURANTE VILA LIDO

18h30 - 21h30: Fechado | *Closed*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

29.12.2024: DOMINGO | SUNDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet Brasileiro | *"Brazilian" themed buffet*
€35 (por pessoa | per person)

RESTAURANTE VILA LIDO

18h30 - 21h30: Set-Menu Surf & Turf & Wine | *Set-Menu Surf & Turf & Wine (Pag 9)*
€45 por (pessoa | per person)

Inclui seleção de bebidas da casa | *Includes selection of house beverages*
Música ao vivo com dueto de cantores | *Live music with duet of singers*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

Programa Schedule

30.12.2024: 2ª FEIRA | MONDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet do Chefe | "Chef's" buffet
€35 (por pessoa | per person)

RESTAURANTE VILA LIDO

18h30 - 21h30: Fechado | *Closed*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

31.12.2024: 3ª FEIRA | TUESDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Fechado | *Closed*

RESTAURANTE VILA LIDO

19h30 - 23h30: Set-Menu Jantar Gala Réveillon | *Set-Menu Réveillon Gala Dinner (Pag 11)*
€240 (por pessoa | per person)

Inclui seleção de bebidas | *Includes selection of beverages*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

19h00 - 19h30: Cocktail de boas vindas para clientes que jantam no restaurante
Welcome cocktail for guests having dinner at the restaurant

19h00 - 22h00: Música ao vivo com dueto Jazz | *Live music with Jazz duet*

22h00 - 23h50: Música ao vivo com dueto de cantores | *Live music with singers duet*

01.01.2025: 4ª FEIRA | WEDNESDAY

RESTAURANTE BUFFET FLOR DO MAR

18h30 - 21h30: Buffet Dia de Ano Novo | "New Year's Day" buffet (Pag 12)
€35 (por pessoa | per person)

RESTAURANTE VILA LIDO

19h00 - 21h30: Set-Menu "Espetada Madeirense" | *Set-Menu "Espetada" (Pag 13)*
€35 por (pessoa | per person)

Inclui seleção de bebidas da casa | *Includes selection of house beverages*
Música ao vivo com saxofonista | *Live music with saxophonist*

BAR VILA LIDO

17h30 - 18h30: Happy Hour

21h00 - 22h30: Happy Hour

Programa Schedule

CONDIÇÕES GERAIS

- ❖ Reservas sujeitas à disponibilidade do hotel.
- ❖ O programa pode ser alterado sem aviso prévio.
- ❖ O menu poderá ser alterado sem aviso prévio.
- ❖ Pedidos especiais e restrições alimentares podem ser atendidos, desde que transmitidos ao hotel antecipadamente.
- ❖ Preços para crianças: 0-3 anos (gratuito) 4-12 anos (50% desconto).
- ❖ Preços apresentados têm Iva incluído à taxa em vigor.
- ❖ A nossa conta inclui uma taxa de serviço sugerida de 10%.
- ❖ Condições passíveis de alteração mediante legislação.

GENERAL CONDITIONS

- ❖ *Reservations subject to the hotel's availability.*
- ❖ *Program may change without previous notice.*
- ❖ *The menu may be changed without prior notice.*
- ❖ *Food restrictions or dietary requirements may be attended if advised in advance.*
- ❖ *Children prices: 0-3 years old (free) | 4-12 years old (50% discount).*
- ❖ *Showed prices include VAT.*
- ❖ *Our bill includes a 10% suggested service charge.*
- ❖ *Conditions subject to change according to legislation.*

**Flor do
MAR**
Restaurante

MENU JANTAR BUFFET VÉSPERA DE NATAL
CHRISTMAS EVE BUFFET DINNER MENU

24.12.2024
19H00 – 22H00

❖ Bebida de boas vindas

ENTRADAS

- ❖ Seleção de pão e manteiga
- ❖ Creme aveludado de castanha com amêndoa
- ❖ Saladas simples e compostas
- ❖ Melhores da horta grelhados
- ❖ Perna de presunto fatiada
- ❖ Espelho de carnes frias
- ❖ Camarão cozido com maionese de lima
- ❖ Mexilhão ½ casca com vinagreta
- ❖ Espelho de peixes fumados
- ❖ Azeites, vinagres e molhos variados

PRATOS PRINCIPAIS E GUARNIÇÕES

- ❖ Bacalhau com natas
- ❖ Filete de dourada assada com molho camarão
- ❖ Salmão braseado com molho de alcaparras
- ❖ Leitão inteiro assado
- ❖ Perna de borrego assada com molho menta
- ❖ Bifes de novilho com molho de cogumelos
- ❖ Cogumelos recheados com legumes
- ❖ Estufado de lentilhas e tomate seco
- ❖ Massa com molho de frango e natas
- ❖ Massa com molho de caril e marisco
- ❖ Arroz com passas
- ❖ Batata salteada
- ❖ Feijão verde salteado
- ❖ Legumes assados
- ❖ Batata doce crocante

SOBREMESAS E QUEIJO

- ❖ Fruta inteira e laminada
- ❖ Salada de frutas
- ❖ Tarte de amêndoa
- ❖ Pudim de ovos
- ❖ Tronco de Natal
- ❖ Tarte de natas
- ❖ Leite creme
- ❖ Semifrio de frutos vermelhos
- ❖ Cheesecake de tangerina
- ❖ Seleção de gelados com guarnições
- ❖ Queijos variados com doce e guarnições

❖ Café ou Chá

BEBIDAS

- ❖ Água da casa com e sem gás
- ❖ Sumo e refrigerantes
- ❖ Vinho especial escolhido para Buffet de Natal

Música ao vivo com dueto de cantores

120€ por pessoa

❖ Welcome drink

STARTERS

- ❖ Bread & butter selection
- ❖ Velvet chestnut soup with almond
- ❖ Simple and mixed salads
- ❖ Grilled vegetables with balsamic vinegar
- ❖ Sliced smoked ham leg
- ❖ Selection of different cold cuts
- ❖ Shrimp on the shell with lime mayonnaise
- ❖ Mussels with vinaigrette
- ❖ Assorted smoked fish platter
- ❖ Olive oils, vinegars and assorted sauces

MAIN COURSES AND GARNISHES

- ❖ Codfish with cream
- ❖ Roasted sea bream filet with shrimp sauce
- ❖ Braised salmon with capers sauce
- ❖ Roasted whole suckling pig
- ❖ Roasted leg of lamb with mint sauce
- ❖ Grilled beef steak with mushrooms sauce
- ❖ Mushrooms stuffed with vegetables
- ❖ Lentils stew with dried tomato
- ❖ Pasta with chicken and cream sauce
- ❖ Pasta with curry and seafood sauce
- ❖ Rice with raisins
- ❖ Sautéed potatoes
- ❖ Sautéed green beans
- ❖ Roasted vegetables
- ❖ Crispy sweet potato

DESSERTS AND CHEESE

- ❖ Whole and sliced fruit
- ❖ Fruits salad
- ❖ Almond tart
- ❖ Eggs pudding
- ❖ Christmas log cake
- ❖ Custard cream tart
- ❖ Crème brûlée
- ❖ Red fruits creamy cake
- ❖ Tangerine cheesecake
- ❖ Ice cream selection with garnishes
- ❖ Assorted cheeses with jam and garnishes

❖ Coffee or Tea

BEVERAGES

- ❖ House water still or sparkling
- ❖ Juice and soft drinks
- ❖ Special wine selected for Christmas Buffet

Live music with duet of singers

120€ per person



MENU JANTAR BUFFET DIA DE NATAL CHRISTMAS DAY BUFFET DINNER MENU

25.12.2024
18H30 – 21H30

ENTRADAS

- ❖ Seleção de pão e manteiga
- ❖ Canja de galinha do campo
- ❖ Saladas simples e compostas
- ❖ Rebentos de soja com pepino e sésamo
- ❖ Pastéis de bacalhau
- ❖ Rissóis de camarão
- ❖ Carnes assadas com abacaxi
- ❖ Terrinas variadas
- ❖ Azeites, vinagres e molhos variados

PRATOS PRINCIPAIS E GUARNIÇÕES

- ❖ Papelote de espada com ervas aromáticas
- ❖ Espetadinha mista de peixe e gambas
- ❖ Perca assada com molho de lima
- ❖ Peito de peru assado recheado com castanhas
- ❖ Porco assado com molho doce
- ❖ Strogonoff de novilho
- ❖ Cevadinha salteada com legumes
- ❖ Tomate recheado com ragu de lentilhas
- ❖ Massa com molho pesto e cogumelos
- ❖ Massa com molho bolonhesa
- ❖ Arroz pilaf
- ❖ Batata salteada com especiarias
- ❖ Feijão verde com rebentos de feijão
- ❖ Legumes salteados
- ❖ Batata a murro com molho iogurte

SOBREMESAS E QUEIJO

- ❖ Fruta inteira e laminada
- ❖ Salada de frutas
- ❖ Arroz doce
- ❖ Tarte de queijão
- ❖ Mousse de chocolate
- ❖ Pudim de caramelo
- ❖ Tarte de natas
- ❖ Semifrio de maracujá
- ❖ Seleção de gelados com guarnições
- ❖ Queijos variados com doce e guarnições

35€ por pessoa

STARTERS

- ❖ Bread & butter selection
- ❖ Countryside chicken soup
- ❖ Simple and mixed salads
- ❖ Soybean sprouts with cucumber and sesame
- ❖ Codfish deep fried dumplings
- ❖ Shrimp deep fried dumplings
- ❖ Roasted meat with pineapple
- ❖ Assorted homemade terrines
- ❖ Olive oils, vinegars and assorted sauces

MAIN COURSES AND GARNISHES

- ❖ Scabbard fish papillote with aromatic herbs
- ❖ Fish and prawns mixed skewers
- ❖ Roasted perch with lime sauce
- ❖ Roasted turkey breast stuffed with chestnuts
- ❖ Oven baked pork with sweet sauce
- ❖ Beef strogonoff
- ❖ Barley sautéed with vegetables
- ❖ Tomato stuffed with lentils ragoût
- ❖ Pasta with pesto and mushrooms sauce
- ❖ Pasta with bolognese sauce
- ❖ Pilaf rice
- ❖ Sautéed potatoes with spices
- ❖ Green beans with bean sprouts
- ❖ Sautéed vegetables
- ❖ Potatoes with yoghurt sauce

DESSERTS AND CHEESE

- ❖ Whole and sliced fruit
- ❖ Fruits salad
- ❖ Sweet rice pudding
- ❖ Cottage cheese tart
- ❖ Chocolate mousse
- ❖ Caramel pudding
- ❖ Custard cream tart
- ❖ Passion fruit creamy cake
- ❖ Ice cream selection with garnishes
- ❖ Assorted cheeses with jam and garnishes

35€ per person



SET-MENU JANTAR DIA DE NATAL
CHRISTMAS DAY DINNER SET-MENU
25.12.2024
19H00 – 22H00

Rosquilha tradicional Madeirense, manteiga trabalhada, flor de sal
Traditional Madeiran bread, flavored butter, fleur de sel

AMUSE BOUCHE

O miminho do Chefe
Special treat by our Chef

ENTRADA

STARTER

Carpaccio de gambas, abacate, vinagreta de lima
Prawn's carpaccio, avocado, lime vinaigrette

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Medalhão de novilho com crosta de toucinho, feijão verde salteado com rebentos de soja, batata assada com alho e alecrim, molho de vinho Madeira e pinhões
Grilled beef medallion wrapped with streaky bacon crust, green beans sautéed with soybean sprouts, roasted potatoes with garlic and rosemary, Madeira wine sauce with pinenuts

SOBREMESA

DESSERT

Tradicional pudim de Natal Português, molho custard quente
Traditional Portuguese Christmas pudding, hot custard sauce

Café ou Chá

Coffee or Tea

BEBIDAS

BEVERAGES

Água da casa com e sem gás, sumo, refrigerantes, seleção de vinho da casa a copo
House water still or sparkling, juice, soft drinks, house wine selection by the glass

Música ao vivo com saxofonista

Live music with saxophonist

45€

Por pessoa | *Per person*



JANTAR SET-MENU COM FADO
SET-MENU DINNER WITH LIVE FADO MUSIC
26.12.2024
19H00 – 22H00

Pão quente, manteiga trabalhada, flor de sal
Traditional Madeiran bread, flavored butter, fleur de sel

AMUSE BOUCHE

O miminho do Chefe
Special treat by our Chef

SOPA
SOUP

Creme de cogumelos, aroma a trufa negra
Cream of mushroom soup, black truffle aroma

ENTRADA
STARTER

Trouxinha de massa filo guarnecida com marisco, gengibre
Stuffed phyllo pastry with seafood, fresh ginger

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Lombinho de porco recheado com farinheira, legumes, batata assada, molho mostarda
Loin of pork stuffed with smoked pork sausage, vegetable strings, roasted potatoes, mustard sauce

SOBREMESA
DESSERT

Mousse de amendoim caramelo salgado
Peanut mousse, salted caramel

Café ou Chá
Coffee or Tea

Música ao vivo com trio de Fadistas
Live music with a trio of "Fado" musicians

35€
Por pessoa | *Per person*



JANTAR SET-MENU SURF & TURF & WINE
SET-MENU DINNER SURF & TURF & WINE

29.12.2024
18H30 - 21H00

Pão quente, manteiga trabalhada, flor de sal
Traditional Madeiran bread, flavored butter, fleur de sel

AMUSE BOUCHE

O miminho do Chefe
Special treat by our Chef

ENTRADA
STARTER

Salada verde, duo de peixes fumados, frescura de lima
Green salad, smoked fish duet, perfumed with lime freshness

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Dueto de novilho e gamba, batatinha a murro,
feijão verde salteado em alho e gengibre, molho vinho Madeira
*Beef & prawn symphony, traditional potatoes,
green beans sautéed with garlic and ginger, Madeira wine sauce*

SOBREMESA
DESSERT

A nossa versão de leite crême, infusão de laranja
Our version of crème brûlée orange infusion

Café ou Chá
Coffee or Tea

BEBIDAS
BEVERAGES

Água da casa com e sem gás, sumo, refrigerantes, seleção de vinho da casa a copo
House water still or sparkling, juice, soft drinks, house wine selection by the glass

Música ao vivo com dueto de cantores
Live music with duet of singers

45€
Por pessoa | *Per person*



PESTANA
VILA LIDO MADEIRA
PREMIUM
OCEAN HOTEL
PORTUGAL

Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano com o
Pestana Hotel Group

pestana.com



SET-MENU JANTAR GALA RÉVEILLON

SET-MENU RÉVEILLON GALA DINNER

31.12.2024

19H00 - 23H30

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | WELCOME COCKTAIL 19H00 - 19H30
CANAPÉS

Flor de salmão fumado, queijo creme, pão Alemão | *Smoked salmon, cream cheese, German bread*
Shot de camarão com molho guacamole | *Shot of prawns with guacamole*
Roseta de presunto sobre esfera de melão | *Sliced smoked ham on top of melon ball*
Espetadinha tomate mozzarella, molho pesto | *Tomato & mozzarella skewer, pesto sauce*
Massa filo, figos macerados, vinho Madeira | *Filo puff pastry, figs macerated, Madeira wine*

MENU DE JANTAR | GALA DINNER MENU 19H30 - 23H30

Rosquilha tradicional Madeirense, manteiga trabalhada, flor de sal
Traditional Madeiran bread, flavored butter, fleur de sel

AMUSE BOUCHE

O miminho do Chefe
Special treat by our Chef

SOPA | SOUP

Creme aveludado de marisco, aroma anisado Pernod
Shellfish velvet soup, aromatized with a touch of anis Pernod

ENTRADA | STARTER

Cauda de lagosta grelhada sobre salada de rebentos de soja, pepino, azeite de cebolinho
Grilled lobster tail served on top of soybean sprouts salad, cucumber, chives infused olive oil

PRINCIPAL PEIXE | MAIN FISH

Filete de salmão braseado, risoto de sapateira ligeiramente picante, queijo Parmesão
Braised salmon filet, slightly spicy crab risotto, Parmesan cheese

SORVETE | SORBET

Sorvete de Champagne, groselhas vermelhas frescas
Champagne sorbet, fresh red currant

PRINCIPAL CARNE | MAIN MEAT

Novilho grelhado, batata assada com azeite de trufa, pontas de espargos, molho mostarda
Grilled beef tenderloin, roasted potatoes with truffle olive oil, asparagus tips, mustard sauce

SOBREMESA | DESSERT

Petit gâteau de chocolate de leite, crumble de amêndoa, molho de baunilha quente
Milk chocolate lava cake, almond crumble, hot vanilla sauce

BEBIDAS | BEVERAGES

Água da Casa, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Branco Herdade dos Grous,
Vinho Tinto Esporão Reserva, Espumante Murganheira Bruto
*House water, Soft Drinks, Beer, White Wine Herdade dos Grous,
Red Wine Esporão Reserva, Sparkling Wine Murganheira Brut*

NO TERRAÇO DO 6º PISO | ON THE 6TH FLOOR TERRACE
23H50 - 00H15

Flute de espumante e passas | *Glass of sparkling wine and raisins*

CEIA | SUPPER 00H30 - 01H30

Caldo verde, bolo do caco servido de diferentes formas, pastelaria variada
Green cabbage soup, "bolo do caco served in diferente ways, assorted pastry

240€ por pessoa | per person



MENU JANTAR BUFFET DIA DE ANO NOVO

NEW YEAR'S DAY DINNER MENU

01.01.2025

18H30 – 21H30

ENTRADAS

- ❖ Seleção de pão e manteiga
- ❖ Sopa de abóbora com queijo mascarpone
- ❖ Saladas simples e compostas
- ❖ Legumes grelhados com azeite de trufa
- ❖ Escabeche de cavala
- ❖ Asinhas de frango com molho barbecue
- ❖ Espelho de rosbife
- ❖ Salmão fumado
- ❖ Azeites, vinagres e molhos variados

PRATOS PRINCIPAIS E GUARNIÇÕES

- ❖ Bacalhau com natas
- ❖ Espetadinha de tamboril com bacon
- ❖ Cataplana de peixe e marisco
- ❖ Frango assado com molho piri piri
- ❖ Porco recheado com ameixa
- ❖ Ossobuco estufado
- ❖ Quiche de espinafres
- ❖ Caril de legumes
- ❖ Massa com molho de tomate e manjeriço
- ❖ Massa com molho carbonara
- ❖ Arroz de ervilhas
- ❖ Batata salteada com bacon e cebola
- ❖ Cenoura salteada com gengibre
- ❖ Couve flor com ovo e azeite
- ❖ Cous cous com courgete e laranja

SOBREMESAS E QUEIJO

- ❖ Fruta inteira e laminada
- ❖ Salada de frutas
- ❖ Leite Creme
- ❖ Pudim de cappuccino
- ❖ Tarte de maçã
- ❖ Mousse de ananás
- ❖ Tarte de natas
- ❖ Semifrio de frutos vermelhos
- ❖ Seleção de gelados com guarnições
- ❖ Queijos variados com doce e guarnições

35€ por pessoa

STARTERS

- ❖ Bread & butter selection
- ❖ Pumpkin soup with mascarpone cheese
- ❖ Simple and mixed salads
- ❖ Grilled vegetables with truffles olive oil
- ❖ Mackerel escabeche
- ❖ Chicken wings with barbecue sauce
- ❖ Sliced roast beef platter
- ❖ Smoked salmon
- ❖ Olive oils, vinegars and assorted sauces

MAIN COURSES AND GARNISHES

- ❖ Codfish au gratin with cream
- ❖ Monkfish and bacon skewers
- ❖ Fish & seafood "cataplana"
- ❖ Roasted chicken with pili pili sauce
- ❖ Pork stuffed with plum
- ❖ Ossobuco stew
- ❖ Spinach quiche
- ❖ Vegetables curry
- ❖ Pasta with tomato and basil sauce
- ❖ Pasta with carbonara sauce
- ❖ Rice with peas
- ❖ Sautéed potatoes with bacon and onion
- ❖ Carrot sautéed with ginger
- ❖ Cauliflower with egg and olive oil
- ❖ Cous cous with courgette and orange

DESSERTS AND CHEESE

- ❖ Whole and sliced fruit
- ❖ Fruits salad
- ❖ Crème brûlée
- ❖ Cappuccino pudding
- ❖ Apple tart
- ❖ Pineapple mousse
- ❖ Custard cream tart
- ❖ Red fruits creamy cake
- ❖ Ice cream selection with garnishes
- ❖ Assorted cheeses with jam and garnishes

35€ per person



JANTAR SET-MENU "ESPETADA MADEIRENSE"
SET-MENU DINNER "ESPETADA MADEIRENSE"

01.01.2025
19H00 - 21H30

Pão quente, manteiga trabalhada, flor de sal
Traditional Madeiran bread, flavored butter, fleur de sel

AMUSE BOUCHE

O miminho do Chefe
Special treat by our Chef

SOPA
SOUP

Sopa de tomate e cebola, estilo Madeirense
Tomato and onion soup, Madeira style

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Tradicional espetada Madeirense, batata frita, milho frito,
bolo do caco com manteiga de alho
*Traditional madeira beef skewer, fries, fried corn,
bolo do caco with garlic butter*

SOBREMESA
DESSERT

Leite crême, açúcar mascavado, sorvete de maracujá
Crème brûlée, muscovado sugar, passion fruit sorbet

Café ou Chá
Coffee or Tea

BEBIDAS
BEVERAGES

Água da casa com e sem gás, sumo, refrigerantes, seleção de vinho da casa a copo
House water still or sparkling, juice, soft drinks, house wine selection by the glass

Música ao vivo com saxofonista
Live music with saxophonist

35€
Por pessoa | *Per person*