



●
IGNITION
couvert



Homemade artisan bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

3,5



3, 2, 1...
snacks



Fried blue jack mackerel, lime mayonnaise

Chicharro desconstruído, maionese de lima

5

Traditional cozido panelo tacos with Dijon mustard

Tacos de cozido panelo com mostarda Dijon

5,5

Crispy chicken skin, avocado and shrimp

Pele de frango, abacate e camarão

6

Fried potatoes filled with morel mushroom sauce
and marinated mackerel

*Batatas bravas, cogumelos morille à la creme
e cavala marinada*

6,5

○
LIFTOFF
starters | entradas



Steak tartare, soufflée potatoes, hollandaise sauce

*Tártaro de novilho, batata soufflée,
molho holandês de manteiga noisette*

12

Santo da Serra cottage cheese tortellini,
veal sauce and mint emulsion

*Tortellini de requeijão do Santo da Serra,
jus de vitela e emulsão de hortelã*

12

Apple and celery gaspacho cold soup, Osibblue shrimp
and tapioca crispy tuile

*Gaspacho de maçã e aipo, camarão Osibblue
e crocante de tapioca*

13

Ussuzukuri de pargo fermentado, manga, abacate e
molho ponzu com pimenta da terra e erva caninha

*Ussuzukuri fermented snapper, mango, avocado and
ponzu sauce scented with chilli and lemon grass*

13,5

Foie gras terrine, strawberry and Madeira wine

Terrina de foie gras mi-cuit, morangos e vinho Madeira

18

●
PARALLEL UNIVERSE
main course | pratos principais



Acquerello risotto and seasonal vegetables (V)

Risotto Acquerello e legumes da estação

16

Cod fish Pithivier, pil-pil sauce and parsley emulsion

Pithivier de Bacalhau, molho pil-pil e emulsão de salsa

20

Catch of the day, scallop, fennel and orange

Peixe da costa Madeirense, vieira, funcho e laranja

22

Cardinal prawn, creamy rice, grilled nori seaweed,
tomato and ginger jelly

*Carabineiro, arroz carolino com jus da cabeça, alga nori
grelhada, gelatina de água de tomate e gengibre*

27

Guinea fowl breast, corn in different textures,
gastrique sauce

*Peito de pintada, milho em diferentes texturas
e molho gastrique*

19

Lamb, its stew in filo pastry, vegetables gyosa,
fermented garlic, pear and Jerusalem artichoke puree

*Borrego, pastilha de estufado, gyosa de legumes, alho
fermentado, puré de pera e alcachofra de Jerusalém*

22

Black Angus beef filet with pepper, peas, carrots,
truffled Beryn potato and morel mushrooms

*Filete Black Angus com pimenta, ervilhas, cenouras,
batata Beryn trufada e cogumelos morille*

24



THE FINAL FRONTIER
desserts | sobremesas



Madeiran farm
Avocado and lime mousse, banana ice cream
and peanut streusel

Fazenda

*Mousse de abacate e lima, gelado de banana
e streusel de amendoim*

11

White gold
Chocolate tart scented with rum, salty caramel,
cocoa sorbet with chilli

Ouro branco

*Tarte de chocolate perfumada com rum, caramelo
salgado e sorvete de cacau com pimenta da terra*

12

Champagne parfait, basil and strawberry sorbet

Paul da Serra

*Parfait de champanhe, sorvete de morango
e manjeriço*

12

Ballon d'Or
Passion fruit, Matcha tea and lemon grass sorbet

Bola de ouro

Maracujá, chá verde e sorvete de erva caninha

13

5 course tasting menu

Degustação 5 pratos

55

7 course tasting menu

Degustação 7 pratos

75

Wine pairing

35

per person | *por pessoa*

Wine pairing

45

per person | *por pessoa*

Wine pairing

70

per person | *por pessoa*

Price in euros/VAT included

Preço em euros/IVA incluído

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.

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.