



● **MADEIRA EXPERIENCE** ●
by Chef Carlos Gonçalves

Artisanal bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

Limpets, seaweed tuile, lemon purée and fennel

Lapas, crocante de alga, puré de limão e funcho

Cozido panelo tacos with Dijon mustard

Tacos de cozido panelo com mostarda Dijon

Wagyu beef skewer, bread and garlic crumble

Espetada de wagyu, crumble de pão e alho

Skipjack tuna fish, mango, avocado
and ponzu sauce with tamarillo

*Gaiado, manga, abacate e molho ponzu
com tomate-ínglês*

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*

Seixal trout, fennel and courgette

Truta do Seixal, funcho e curgete

Black Angus rib, cannelloni filled
with its stew and emulsion

Macarrão de mendinha

Machico pumpkin pancake, sugar cane honey
toffee sauce, cottage cheese and tonka bean
ice cream, pumpkin seeds with sea salt

*Panqueca de abóbora de Machico,
toffee de mel de cana, gelado de requeijão
e fava Tonka, sementes de abóbora com flôr de sal*

Orange "Poncha" flavours and peanuts

Poncha regional e amendoins

6-course menu

Degustação 6 pratos

65

(includes 2 snacks, 1 starter, 1 fish,
1 meat and 1 dessert)

*(inclui 2 snacks, 1 entrada, 1 peixe,
1 carne e 1 sobremesa)*

Wine pairing

55

per person | *por pessoa*

Tea pairing

28

per person | *por pessoa*

9-course menu

Degustação 9 pratos

95

Wine pairing

80

per person | *por pessoa*

Tea pairing

28

per person | *por pessoa*

● **MENU INTERGALÁCTICO** ●

7-course tasting menu

Degustação 7 pratos

Artisanal bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

64° egg yolk toast, Oscietra caviar and avocado

Tosta de gema 64°C, caviar Oscietra e abacate

Fried potatoes filled with morille mushroom sauce
and marinated eel

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

Osiblue shrimp, pork stock, furikake
and marinated quail egg

*Camarão Osiblue, caldo de porco, furikake
e ovo de codorniz marinado*

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*

Roasted goatling and green turnip tops pithivier

Pithivier de cabrito de leite e grelos

Azeitão cheese baked in salt crust

Queijo Azeitão ao sal

Banana textures

Banana prata em diferentes texturas

80

Wine pairing

65

per person | por pessoa

Tea pairing

28

per person | por pessoa

● MENU GALÁXIA ●

5-course tasting menu

Degustação 5 pratos

Artisanal bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

Wagyu beef skewer, bread and garlic crumble

Espetada de wagyu, crumble de pão e alho

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

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

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*

Catch of the day, fennel, leek and seafood sauce

*Peixe da costa madeirense, funcho,
compota de alho-francês e molho bisque*

or | ou

Alentejo pork shoulder blade,
pâté en crôte and Hokkaido pumpkin

*Presa de porco preto, pâté en crôte
e abóbora Hokkaido*

Canical strawberries, rhubarb and yogurt

Morangos do Canical, ruibarbo e iogurte

60

Wine pairing

45

per person | por pessoa

Tea pairing

28

per person | por pessoa

○ **VEGETARIAN | VEGETARIANO** ○

5-course tasting menu

Degustação 5 pratos

Artisanal bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

64° egg yolk toast, Oscietra caviar and avocado

Tosta de gema 64°C, caviar Oscietra e abacate

Japanese tamago omelette and ponzu sauce

Omelete tamago e molho ponzu

Santo da Serra cottage cheese tortellini
and mint emulsion

*Tortellini de requeijão do Santo da Serra
e emulsão de hortelã*

Acquerello risotto and seasonal vegetables

Risotto Acquerello e legumes da estação

Veggie chocolate mousse, cocoa biscuit,
apricot sorbet

*Mousse de chocolate, biscuit de cacau
e sorvete de alperce (V)*

55

Wine pairing

45

per person | *por pessoa*

Tea pairing

28

per person | *por pessoa*

●
IGNITION
couvert



Artisanal bread, extra virgin olive oil dip
and homemade butter

Pão artesanal, azeite extra virgem e manteiga caseira

3,5



3, 2, 1...
snacks



Limpets, seaweed tuile, lemon purée and fennel

Lapas, crocante de alga, puré de limão e funcho

5

Cozido panelo tacos with Dijon mustard

Tacos de cozido panelo com mostarda Dijon

5,5

Fried potatoes filled with morille mushroom sauce
and marinated eel

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

6,5

Wagyu beef skewer, bread and garlic crumble

Espetada de wagyu, crumble de pão e alho

9

64° egg yolk toast, Oscietra caviar and avocado

Tosta de gema 64°C, caviar Oscietra e abacate

9

○
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

Japanese tamago omelette and ponzu sauce

Omelete tamago e molho ponzu

13

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

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

13,5

Osiblue shrimp, pork stock, furikake
and marinated quail egg

*Camarão osiblue, caldo de porco, furikake
e ovo de codorniz marinado*

14

●
PARALLEL UNIVERSE
main course | pratos principais

●
Acquerello risotto and seasonal vegetables (V)

Risotto Acquerello e legumes da estação

16

Seixal trout, fennel and courgette

Truta do Seixal, funcho e courgette

17

Alentejo pork shoulder blade, pâté en crôte and
Hokkaido pumpkin

*Presa de porco preto, pâté en crôte
e abóbora Hokkaido*

20

Catch of the day, fennel, leek and seafood sauce

*Peixe da costa madeirense, funcho,
compota de alho-francês e molho bisque*

21

Black Angus rib, cannelloni filled
with its stew and emulsion

Macarrão de mendinha

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

Roasted goatling and green turnip tops pithivier

Pithivier de cabrito de leite e grelos

(2 pax) 42

●
THE FINAL FRONTIER
desserts | sobremesas



Banana textures

Banana prata em diferentes texturas

11

Orange "Poncha" flavours and peanuts

Poncha regional e amendoins

12

Caniçal strawberries, rhubarb and yogurt

Morangos do Caniçal, ruibarbo e iogurte

12

**Veggie chocolate mousse, cocoa biscuit,
apricot sorbet**

*Mousse de chocolate, biscoito de cacau
e sorvete de alperce (V)*

13

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.*