

**TER  
REI  
RO**

**ME  
NU**

### **VENHA O DENTINHO... | HAVE A SMALL BITE...**

Croquetes de cozido panelo e mostarda Dijon (uni) • 3  
*Pork croquettes with Dijon mustard (uni)*

Pastel de bacalhau e molho aioli (uni) • 3  
*Codfish fritter and aioli sauce (uni)*

Rissol de berbigão (uni) • 3  
*Cockle rissole (uni)*

Pataniscas de bacalhau e camarão, maionese de alho, salsa e lima (4 uni)  
*Codfish and shrimp fritters, garlic mayonnaise, parsley and lime (4 uni)*

Asinhas de frango caramelizadas, gengibre e cebolo primavera (6 asas completas)  
*Caramelized chicken wings, ginger and spring onion (6 chicken wings)*

### **QUEM NÃO ARRISCA, NÃO PETISCA... | THOSE WHO DO NOT TAKE A RISK DO NOT SNACK...**

Bao de leitão, abacate e cebola roxa (2 uni) • 9  
*Suckling pig, avocado and purple onion in bao bread (2 uni)*

Mini prego de picanha, em bolo do caco, manteiga de alho, batata frita caseira (2 uni) • 8  
*Brazilian steak picanha in bolo do caco bread, garlic butter, homemade french fries (2 uni)*

Camarão salteado com alho, pimenta da terra e ervas frescas, pão grelhado • 16  
*Sautéed shrimps with garlic, chilli, fresh herbs and grilled bread*

### **DA NOSSA HORTA | FROM OUR VEGETABLE GARDEN**

Sopa do dia • 6  
*Soup of the day*

Salada César clássica • 12  
alface com molho César, finas tostas com alho, anchovas e lascas de Parmesão  
*Classic Caesar salad  
lettuce with Caesar dressing, thin garlic toasts, anchovies and Parmesan shavings*

#### **adicione | add**

Peito de frango grelhado • 3  
*Grilled chicken breast*

Picanha de Black Angus • 6  
*Black Angus Rump Steak*

Camarão salteado • 5  
*Sautéed shrimps*

Salada de abacate, manga, tomate, pepino, cebola e requeijão do Santo da Serra  
*Salad of avocado, mango, tomato, cucumber, onion and curd cheese from Santo da Serra*

Salada de quinoa, alface grelhada,  
abóbora e tomate assado, parmesão, abacate, amêndoas e citronete  
*Quinoa salad, grilled lettuce, roasted pumpkin and tomato, parmesan cheese, avocado, almonds  
and citrus vinaigrette*

## PEIXE | FISH

Ventrecha de Atum grelhada, molho virgem, batata-doce e espargos • 19  
*Grilled tuna belly, virgin sauce, sweet potatoes and asparagus*

Arroz de carabineiros • 28  
*Cardinal prawn rice*

Polvo, kimuchi, batata doce e chouriço • 20  
*Octopus, kimuchi, sweet potatoes and chorizo*

Bacalhau à Braga • 20  
*Braga style codfish*

Massada de peixe e camarão • 22  
*Typical Madeira's fish and shrimp pasta stew*

## CARNE | MEAT

Franguinho com pimenta da terra e limão, salada de tomate avinagrada e batata chips • 13  
*Baby chicken with chili and lemon, tomato salad with vinegar and potato chips*

À Brás de pato, alheira e espargos • 18  
*Duck, asparagus, bread and game sausage À Brás style*

Acém Black Angus, manteiga mordomo,  
legumes grelhados, salada de corações de alface e vinagrete de mel e mostarda • 22  
*Black Angus Ribeye, maître d'hôtel butter, grilled vegetables, lettuce salad with honey and mustard vinaigrette*

Bife à Terreiro, molho de cerveja e alho assado,  
batata caseira com orégãos, ovo estrelado e salada da horta • 19  
*Beef steak, beer and roasted garlic sauce, homemade french fries with oregano, fried egg and salad*

Barriga de leitão crocante, gyosas de lavagante,  
limão e coentros, batata-doce e vinagre de vinho Madeira • 21  
*Crispy suckling pig belly, gyosas filled with lobster,  
lemon and coriander, sweet potato and Madeira wine vinegar*

Pá de anho de leite assada,  
cuscuz da Calheta com segurelha no forno e salada fresca da horta (para 2 pessoas) • 16  
*Roasted baby lamb shoulder,  
Calheta style couscous with savory in the oven and fresh salad from our garden (2 pax)*

## VEGETARIANOS | VEGETARIANS

Risotto de tomate, abóbora, rúcula, champanje e açafraão • 13  
*Tomato, pumpkin, rocket salad, Champagne and saffron risotto*

Gnocchi de batata-doce assada e salva, tomate seco, abacate e pinhões • 14  
*Roasted sweet potato gnocchi with sage, sun-dried tomatoes, avocado and pine kernels*

Esparguete de tartufo, cogumelos e creme de soja • 16  
*Truffled spaghetti, mushrooms and soya milk sauce*

## **A DIETA COMEÇA AMANHÃ | YOUR DIET STARTS ONLY TOMORROW**

Mousse de chocolate com cheirinho • 8  
*Chocolate mousse with scented rhum*

O nosso bolo de bolacha • 9  
*Homemade wafer cake*

Pudim de caramelo • 9  
*Caramel pudding*

Um pastel de nata e uma bica • 9  
*Custard tart and coffee ice cream*

Gelados e sorvetes (caixa 500g)  
*Ice cream and sorbets (box 500g)*

Soverte de morango *Strawberry sorbet* • 10

Gelado de chocolate *Chocolate ice cream* • 9

Gelado de caramelo salgado *Saty caramel ice cream* • 7

Seleção de queijos, acompanham, tostas finas,  
compota caseira e frutos secos caramelizados com flor de sal • 12  
*Selection of cheeses, accompanied with thin toasts, homemade jam and caramelized dried fruits with salt flower*

## **PARA OS PEQUENOS | FOR THE LITTLE ONES**

Sopa do dia • 5  
*Soup of the day*

Esparguete com molho à Bolonhesa • 9  
*Spaghetti with Bolognese sauce*

Bife de vaca com ovo estrelado  
e batata frita caseira • 14  
*Beef steak with fried egg and homemade french fries*

Mousse de chocolate com M&M's • 5  
*Chocolate mousse with M&M's*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida  
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.

*No appetizer, food item or drink 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.*

Preço em euros/IVA incluído à taxa legal em vigor  
*Price in euros/VAT included*



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD



# SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*