

**TER  
REI  
RO**

**ME  
NU**

## COUVERT

2 Variedades de pão artesanal, azeitonas e manteiga caseira • 3,5  
*Artisanal bread, olives and homemade butter*

## 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) • 8  
*Codfish and shrimp fritters, garlic mayonnaise, parsley and lime (4 uni)*

Asinhas de frango caramelizadas, gengibre e cebolo primavera (6 asas completas) • 7  
*Caramelized chicken wings, ginger and spring onion (6 wings)*

## QUEM NÃO ARRISCA, NÃO PETISCA... | OUR SNACK SELECTION...

Bao de leitão, abacate e cebola roxa (2 uni) • 9  
*Suckling pig, avocado and red 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)*

Bodião em polme de cerveja,  
maionese de alho fermentado, pickle de cebola e molho unagui • 12  
*Rockfish in beer battered tempura, fermented garlic mayonnaise, onion pickle and unagui sauce*

Carpaccio de polvo,  
gaspacho com tomate assado, pimentos padron e tostas finas com azeite e alho • 13  
*Octopus carpaccio, gazpacho with roasted tomatoes, padron peppers and thin toasts with olive oil and garlic*

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

Lagostins na chapa com manteiga mordomo • 28  
*Grilled crayfish with maître d'hôtel butter*

## 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*

### 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 • 14

*Avocado salad, mango, tomato, cucumber, onion and curd cheese from Santo da Serra*

Folhado de queijo de cabra, pera e sementes caramelizadas • 16

*Goat cheese in phyllo pastry, pear and caramelized seeds salad*

Salada de quinoa, alface grelhada,

abóbora e tomate assado, parmesão, abacate, amêndoas e citronete • 14

*Quinoa salad, grilled lettuce, roasted pumpkin and tomato, parmesan, 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*

Cataplana de peixe, lagostins e camarão (para 2 pessoas) • 39

*Fish, crayfish and shrimp cataplana (2 pax)*

Arroz de carabineiros • 28

*Cardinal prawn rice*

Polvo, kimuchi, batata doce e chouriço • 20

*Octopus, kimuchi, sweet potatoes and chorizo*

Bacalhau à Braga • 20

*Fried codfish with fried potatoes and onions*

Massada de peixe e camarão • 22

*Madeira's fish and shrimp pasta stew*

Peixe fresco da lota (preço sob consulta)

*Catch of the day from the local fish market (price on request)*

Pargo ao sal, batata assada e legumes €30/kg (disponibilidade sob consulta)

*Salt baked snapper fish, roasted potatoes and vegetables €30/kg (availability on request)*

## CARNE | MEAT

Franguinho com pimenta da terra e limão, salada de tomate avinagrada e batata chips • 13  
*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 with scrambled eggs and fried potatoes*

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*

Châteaubriand (400 g), molho bearnês,  
batata ponte nova, esparregado com requeijão do Santo da Serra • 32  
*Châteaubriand (400 g), Béarnaise sauce, pont-neuf potatoes, spinach mousse with Santo da Serra curd cheese*

Bife à Terreiro, molho de cerveja e alho assado,  
batata caseira com orégãos, ovo estrelado, salada da horta • 19  
*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) • 39  
*Roasted baby lamb shoulder,  
Calheta 's couscous with thyme in the oven and fresh salad from our garden (2 pax)*

## VEGETARIANOS | VEGETARIANS

Risotto de tomate, abóbora, rúcula, champanhe e açafrão • 13  
*Tomato, pumpkin, rocket, Champagne and saffron risotto*

Gnocchi de batata-doce assada e salva, tomate seco, abacate e pinhões • 14  
*Roasted sweet potato gnocchi with sage, sundried 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 | DIET STARTS TOMORROW

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

O nosso bolo de bolacha e gelado de Amaretto • 9  
*Homemade biscuit cake, Amaretto ice cream*

Pudim de caramelo, gelado de nata e flor de laranjeira • 9  
*Caramel pudding, orange flower and cream ice cream*

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

Bolo quente de chocolate, amendoim salgado e gelado de banana • 10  
*Hot chocolate cake, salted peanuts and banana ice cream*

Gelados e sorvetes com bolacha caseira  
*Ice cream and sorbets with homemade Belgium biscuit*  
1 bola 1 scoop • 3      2 bolas 2 scoops • 4      3 bolas 3 scoops • 6

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

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

Sopa do dia (criança) • 5

*Soup of the day*

Esparguete com molho à Bolonhesa • 9

*Spaghetti with Bolognese sauce*

Filete de peixe com batata Chips • 10

*Fish & Chips*

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, 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.

*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.*

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*