

ALAMBIQUE

RESTAURANTE

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 alérgenos, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido.

Prices in euros | VAT included // Preço em euros | IVA incluído

AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED
TO YOUR BILL
SERÁ ADICIONADA À SUA CONTA UMA TAXA DE SERVIÇO
OPCIONAL DE 10%

Couvert

Bread, butter and olive oil with balsamic vinegar

Pão, manteiga e azeite com vinagre balsâmico

3

The soup pot//A panela da sopa

Baked yellow pumpkin velouté, coconut milk and curry

Aveludado de abóbora amarela assada, leite de coco e caril

11

Tomato and onion soup, poached egg caramelized
in sugarcane honey

Sopa de tomate e cebola, ovo escalfado caramelizado
em mel de cana

12

Duck consommé with clams "Bulhão Pato" Style tortellini

Consommé de pato com tortellini de ameijoas à Bulhão Pato

14

Lobster cappuccino flavoured with VSOP cognac caviar

Cappuccino de lagosta aromatizado de cognac VSOP caviar

16

Fish soup from our coast

Sopa de peixe da nossa costa

13

Velouté vegetable cream soup from our farm

Aveludado de legumes da nossa horta

11

Calheta's sweet temptations Os doces prazeres da Calheta

Banana nougat, mascarpone, sugarcane honey
and dried fruits praline

Nougat de banana, mascarpone, com mel de cana
e praliné de frutos secos

11

Warm Madeira cake with sugarcane honey ice-cream

Bolo Madeira tépido com gelado de mel de cana

10

Sugarcane rum bavaoise, macerated figs in cherry liqueur
and balsamic vinegar

Bavaoise de aguardente de cana, figos macerados
em licor de ginja e balsâmico

13

Dark chocolate fondant with red berries,
flavoured with crème de menthe and vanilla ice-cream

Fondant de chocolate negro com frutos vermelhos,
aromatizado com licor de menta e gelado de baunilha

14

Cottage cheese and passionfruit cheesecake, chocolate
truffles in Madeira wine

Cheesecake de requeijão e maracujá, trufa de chocolate
em vinho Madeira

13

Seasonal fruit selection

Seleção de fruta da estação

11

DOP cheese plate, honey cake sand, roasted walnuts,
pumpkin jam

Tábua de queijo DOP, areia de bolo de mel, nozes
caramelizadas, compota de abóbora

15

Pasta/Risotto

Lobster risotto nero, shrimp, lime
and Parmigiano Reggiano cheese flakes

Risoto nero de lagosta, camarão, lascas de parmesão e lima
25

Risotto with thin slices of codfish, leeks
and dry tomatoes stewed in butter

Risoto com lascas de bacalhau, alho francês
e tomate seco estufado em manteiga
24

Free range chicken chow mein
with sautéed oriental vegetables

Chow mein de galinha do campo com legumes
orientais salteados
22

Sautéed black scabbard fish tortellini nero in truffles oil
and Parmigiano Reggiano flakes

Tortellini nero de espada salteado em azeite de trufas
e lascas de parmesão
24

Spaghetti alla carbonara

Esparguete à carbonara
21

The vegetarian corner//O cantinho vegetariano

Gluten-free rice noodles with cottage cheese, arugula,
radicchio and cherry tomatoes

Massa de arroz sem glúten com requeijão, rúcula,
radicchio e tomate cherry
20

Grape seed spaghetti, smoked salmon fragrance,
fennel and arugula flakes

Esparguete de grainha de uva, fragância de salmão fumado,
funcho, flocos de rúcula
21

Beetroot risotto, green asparagus, wild mushrooms,
Parmigiano Reggiano flakes

Risoto de beterraba, espargos verdes, cogumelos selvagens,
lascas de parmesão
22

Bean burger, chickpea croquettes, asparagus purée

Hambúrguer de feijão, croquetes de grão-de-bico,
puré de espargos
20

The startes hall//Hall das entradas

Tuna tataki wrapped in sesame, tomato chutney
and mango jelly

Tataki de atum envolto em sésamo, chutney de tomate,
geleia de manga
19

Beef steak carpaccio macerated in aromatic herbs,
assortment of mushrooms, arugula, cherry tomato
and Parmigiano Reggiano cheese flakes

Carpaccio de novilho macerado em ervas aromáticas,
mescla de cogumelos, rúcula, tomate cherry,
lascas de parmesão
20

Caprese salad, sweet basil scented olive oil
and balsamic vinegar

Salada Caprese, azeite perfumado de manjeriço
e vinagre balsâmico
18

Foie-gras terrine, bresaola, beetroot "brigadeiro", honey
and ginger fragrance with pistachio and green asparagus

Terrina de foie-gras, bresaola, brigadeiro de beterraba,
fragância de mel e gengibre com pistacho e espargos verdes
23

Parma Ham, sour figs in Madeira wine and balsamic vinegar,
dry tomato and rosemary focaccia

Presunto Parma, figos acidulados em vinho Madeira e
balsâmico, focaccia de tomate seco e alecrim
22

Tiger-prawn thermidor in true oil, caviar roe, Chinese blend
and fried avocado ice-cream

Camarão tigre suado em azeite de trufa, ovas de caviar,
mescla chinesa e gelado de abacate frito
24

Sea flavours//Sabores do mar

Codfish fillet, cornbread crust, bacon au gratin with aioli sauce, chickpea and carrot purée, asparagus and parsley-scented olive oil emulsion

Lombo de bacalhau, crosta de broa de milho, bacon gratinado com molho aioli, puré de grão-de-bico e cenoura, espargos e emulsão de azeite de salsa

24

Browned wrasse fish, prawn “açorda”, fishermen’s stew sauce, sweet-potatoes roasted with honey and orange

Filete de bodião corado, açorda de gambas, sucos de caldeirada, batata-doce assada com mel e laranja

24

Black scabbard fillet with banana, mashed potatoes and passion fruit essence

Filete de espada com banana, esmagada de batata e essência de maracujá

23

Octopus tentacles “Lagareiro” style with small roasted potatoes and paprika foam

Tentáculos de polvo à Lagareiro com batatinhas assadas e espuma de pimentão

23

Tuna steak, “vilão” sauce jam, fried yam, fava beans ragoût and fried maize

Bife de atum, compota de vilão, inhame frito, ragoût de favas e milho frito

22

Fishermen’s stew with fish from the coast and roasted sweet-potatoes

Caldeirada de peixes da costa com batata-doce assada

23

Seafood rice

Arroz de mariscos malandrinho

22

Monkfish rice with shrimps and coriander

Arroz de tamboril com camarão e coentros

23

The butchery//O talho das carnes

Free range chicken in the pot with bacon, mushrooms and dried plums

Galinha do campo no tacho com bacon, cogumelos e ameixa seca

21

Pork fillet macerated in wine garlic and bay leaf brine, Grand Smith apple purée and fried maize

Filete de porco macerado em vinha d’alhos, puré de maçã Grand Smith e milho frito

21

Portuguese style beef with cured ham, egg, soft cheese and asparagus risotto

Naco de novilho à Portuguesa com presunto, ovo, queijo amanteigado e risoto de espargos

23

Veal fillet, seared tiger-prawn, “Pera Rocha” pear tarte tatin and muscatel wine glaze

Filete de vitela, camarão tigre selado, tarte tatin de pera Rocha e glaze de vinho moscatel

25

Duck magret, wild mushrooms risotto and orange sauce reduction

Magrete de pato, risoto de cogumelos selvagens e redução de laranja

24

Herbs crusted lamb carré, pumpkin purée and roasted vegetables

Carré de borrego com crosta de ervas, puré de abobora e legumes assados

25