

# TRAPICHE

RESTAURANTE

## MENU

### LUNCH//ALMOÇO

Price in euros/VAT included  
Preço em euros/IVA incluído

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering  
Se necessitar de informação sobre os alérgenos, 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  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado  
pelo cliente

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

## COUVERT

Traditional Madeiran bread “Bolo do caco”, sourdough bread, vegetable crudité, yogurt sauce with honey and ginger and olive tapenade Bolo do caco, pão massa mãe, crudité de legumes, molho de iogurte com mel de abelha e gengibre e pasta de azeitona	4
Traditional Madeiran bread “Bolo do caco” Bolo do caco	3
Sourdough bread Pão massa mãe	3
Soup of the day Sopa do dia	6
Cold soup of the day Sopa fria do dia	7

## SALADS//SALADAS

Greek salad with cottage cheese from Santo da Serra, olives, peppers, cucumber, tomato, onion, oregano, avocado and lettuce 🌿 Salada Grega com requeijão do Santo da Serra, azeitonas, pimentos, pepino, tomate, cebola, orégãos, abacate e alface	15
Crispy quinoa salad with squeezed lemon, vegetables and greens from the garden 🌿 Salada quinoa crocante com sumo de limão, vegetais e verdes da horta	13
Watermelon salad, cottage cheese, tamarillo vinaigrette sauce, seeds and lettuce mix 🌿 Salada de melancia, requeijão, molho vinagrete de tomate inglês, sementes e mescla de alfaces	14
Burrata salad, raspberry powder, tomato, basil and pine nuts 🌿 Salada de burrata, framboesa em pó, tomate, manjeriçã e pinhões	16
Vitello tonnato salad, capers, pickled cucumber, cherry tomato, mixed-leaf salad and red onion Salada vitello tonnato, fruto de alcaparras, pepino de conserva, tomate cereja, mescla de alfaces e cebola roxa	17
Niçoise salad with braised tuna, quail egg, baby potato, cherry tomato, olives, pickled red onion, green beans and lettuce mix Salada Niçoise com atum braseado, ovo de codorniz, batata nova, tomate cereja, azeitonas, pickle de cebola roxa, feijão-verde e mescla de alfaces	16

Lobster salad, romaine lettuce, avocado and truffled vinaigrette Salada de lavagante, alface romana, abacate e vinagrete trufado	32
Mi-cuit tuna salad, potato, pickled cucumber, crème fraîche and katsuobushi Salada de atum mi-cuit, batata, pepino avinagrado, crème fraîche e katsuobushi	19
Caeser salad with mollet egg and raspberry powder Salada Caeser com ovo mollet e framboesa em pó	13
Caeser salad, mollet egg, grilled chicken with herbs and raspberry powder Salada Caeser, ovo mollet e frango grelhado com ervas e framboesa em pó	18
Caeser salad, mollet egg, sautéed shrimps and raspberry powder Salada Caeser, ovo mollet, camarão salteado e framboesa em pó	21

## PIZZA

*With slow fermentation dough, an ancestral process that starts with a pre-fermentation at a controlled temperature, followed by maturation of at least 48 hours. The result is an artisan pizza base, light and digestible.*

*Com massa de fermentação lenta, processo ancestral que se inicia com uma pré-fermentação a temperatura controlada, seguida de uma maturação de, no mínimo 48 horas. O resultado é uma base de pizza artesanal, leve e digerível.*

### Pizza Caprese 🌿

Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil leaves Molho de tomate, queijo mozzarella, mozzarella de búfala, tomate cereja e folhas de manjeriçã	17
--	----


### Pizza da Horta

Tomato sauce, mozzarella cheese, vegetables and greens from the garden Molho de tomate, queijo mozzarella, vegetais e verdes da horta	15
--	----

### Pizza Gamberi 🌿

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp “à la guilho”, cherry tomato and courgette Molho de tomate, queijo mozzarella, camarão à guilho, tomate cereja e curgete	19
---	----

## COLD STARTERS // ENTRADAS FRIAS

- Spicy tuna cone with guacamole (2 units)** 14  
Cone de atum picante com guacamole (2 unid)
- Veal tartare, smoked marrow and grilled kale cabbage** 17  
Tártaro de novilho, tutano fumado e couve kale grelhada
- Roasted pumpkin, lemon cream, horseradish, pumpkin seeds and coriander** 12   
Abóbora assada, creme de limão, rábano, sementes de abóbora e coentros
- Tuna tacos, sweet potato, squeezed lemon and avocado** 15  
Tacos de atum, batata-doce, sumo de limão e abacate

## HOT STARTERS // ENTRADAS QUENTES

- Grilled limpets** 13  
Lapas grelhadas
- Provoleta, tomato, capers and chimichurri** 17  
Provoleta, tomate, alcaparras e chimichurri
- Caramelized mushrooms, low temperature egg yolk, sugar cane honey and sea salt flower** 14   
Cogumelos caramelizados, gema de ovo a baixa temperatura, mel de cana e flor de sal
- Grilled octopus and truffled kimchi** 17  
Polvo na brasa e kimchi trufado
- Avocado tempura, sugar cane honey and shichimi tougarashi** 10   
Tempura de abacate, mel de cana e shichimi tougarashi
- Caramelized onion pie, boursin cheese, mixed leaf salad and seeds** 14   
Tarte de cebola caramelizada, queijo boursin, mescla de salada e sementes

## SANDWICHES // SANDUÍCHES

- Katsu sando in garlic and wine sauce, pickled onion and Madeiran spice mayonnaise** 13  
Katsu sando em vinha d`alhos, pickle de cebola e maionese de especiaria madeirense
- Picanha burger, homemade beetroot ketchup, onion confit and provolone cheese** 14  
Hamburguer de picanha, ketchup de beterraba caseiro, cebola confitada e queijo provolone
- Veggie burger with guacamole, tomato, lettuce and onion** 13   
Hamburguer vegetariano com guacamole, tomate, alface e cebola
- Sirloin steak in the traditional Madeiran bread "Bolo do caco" with garlic butter** 13  
Prego em bolo do caco e manteiga de alho
- Club sandwich, chicken, roast beef, bacon, cheese, ham, egg and mayonnaise** 14  
Sanduíche club, frango, rosbife, bacon, queijo, fiambre, ovo e maionese
- Vegan club sandwich, marinated tofu with basil, avocado, lettuce, tomato, vegan mayonnaise and caramelized mushrooms**   
Sanduíche club vegan, tofu marinado manjeriçã, abacate, alface, tomate, maionese vegan, cogumelos caramelizados
- Tuna steak sandwich, pico de gallo and chipotle mayonnaise** 17  
Sanduíche de bife de atum, pico de gallo e maionese de chipotle
- Smoked salmon, horseradish and green apple** 19  
Salmão fumado, rábano e maçã verde
- Hot dog with prawns and truffled egg salad** 16  
Hot dog com gambas e salada de ovo trufada
- Kimichi toast, cheese and chives** 13   
Tosta de kimchi, queijo e cebolinho

**FISH AND SHELLFISH // PEIXE E MARISCOS**

Tuna belly, kizami, lime and pickled onion	22
Ventrecha de atum, kizami, lima e pickle de cebola	
Grilled fish from our coast, roasted bell peppers salad and chimichurri from the garden	25
Peixe da nossa costa grelhado, salada de pimentos assados e chimichurri da horta	
Cardinal prawn rice	49
Arroz de carabineiro	
Grouper fish, couscous from Arco da Calheta, tomato soffritto and limpets	26
Pargo, cuscuz do Arco da Calheta, soffritto de tomate e lapas	
Seafood and fish casserole, tiger prawn, lobster tail, scallops, mussel in shell and 3 varieties of fish	36 (1 pax) 65 (2 pax)
Caçarola de mariscos e peixes, camarão tigre, cauda de lagosta, miolo de vieira, mexilhão com casca e 3 variedades de peixes	
Spicy octopus with sugar cane honey, sweet potato and watercress	23
Polvo picante com mel de cana, batata-doce e agrião	

**MEAT // CARNE**

Pork cheeks, potato with leek, pickled onions and kale cabbage	19
Bochecas de porco, batata com alho francês, cebolinhas de escabeche e couve kale	
Piri-piri chicken, lemon and coriander, sweet potato, beetroot ketchup and aioli sauce	16
Frango piri piri, limão e coentros, batata-doce, ketchup de beterraba e molho aioli	
Grilled entrecôte, roasted cabbage with roasted bell pepper sauce, potato salad, pickled cucumber and crème fraîche	22
Entrecôte grelhado, couve assada com molho pimento fumado, salada de batata, pepino avinagrado e crème fraîche	
Veal fillet, homemade potato, roasted onion sauce, avocado salad, onion and coriander	25
Filete de novilho, batata caseira, molho de cebola assada, salada de abacate, cebola e coentros	
Grilled T-bone steak, grilled vegetables, leaves from the garden and pickel's mustard	29
T-bone steak grelhado, legumes grelhados, folhas da horta e pickle de mostarda	

**VEGETARIAN // VEGETARIANO**

Vegetarian moussaka and yogurt sauce	15
Moussaka vegetariana e molho de iogurte	
Mushrooms strogonoff, pickled cucumber, capers, crème fraîche sauce and jasmine rice	15
Strogonoff de cogumelos, pepino de conserva, alcaparras, molho crème fraîche e arroz jasmim	
Curry tempeh and vegetables, quinoa with preserved lemon and almonds	14
Caril de tempeh e vegetais, quinoa com limão de conserva e amêndoa	

**SIDE DISH // ACOMPANHAMENTOS**

Jasmine rice	3
Arroz jasmim	
Sautéed vegetables	4
Legumes salteados	
Homemade potato	3
Batata caseira	
Sweet potato, beetroot ketchup and aioli sauce	4
Batata-doce, ketchup de beterraba e molho aioli	
Lettuce hearts, sugar cane honey vinaigrette with mustard	4
Corações de alface, vinagrete mel de cana e mostarda	
Sautéed rice with kimchi	4
Arroz salteado com kimchi	

**DESSERTS // SOBREMESAS**

<i>Local fruits sorbet // Sorvetes de frutas locais</i>	
1 scoop // 1 bola	3
2 scoops // 2 bolas	5
3 scoops // 3 bolas	7
Cottage cheese cannoli, mango and olive caramel	10
Cannoli de mousse de requeijão, mango e caramelo de azeitona	
Strawberry, yogurt mousse and basil ice cream	9
Morangos, mousse de iogurte e gelado de manjeriço	
Banana, peanut and miso caramel	8
Banana, amendoim e caramelo de miso	
Watermelon salad, strawberry, pomegranate and tamarillo sorbet	9
Salada de melancia, morangos, romã e sorvete de tomate inglês	

# TRAPICHE

RESTAURANTE

# Al fresco dining

## MENU

Price in euros/VAT included

Preço em euros/IVA incluído

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering

Se necessitar de informação sobre os alérgenos, 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

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado  
pelo cliente

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

## COUVERT

Traditional Madeiran bread “Bolo do caco”, sourdough bread, vegetable crudité, yogurt sauce with honey and ginger and olive tapenade Bolo do caco, pão massa mãe, crudité de legumes, molho de iogurte com mel de abelha e gengibre e pasta de azeitona	4
Traditional Madeiran bread “Bolo do caco” Bolo do caco	3
Sourdough bread Pão massa mãe	3
Soup of the day Sopa do dia	6
Cold soup of the day Sopa fria do dia	7

## SALADS//SALADAS

Greek salad with cottage cheese from Santo da Serra, olives, peppers, cucumber, tomato, onion, oregano, avocado and lettuce 	15
Salada Grega com requeijão do Santo da Serra, azeitonas, pimentos, pepino, tomate, cebola, orégãos, abacate e alface	
Crispy quinoa salad with squeezed lemon, vegetables and greens from the garden 	13
Salada quinoa crocante com sumo de limão, vegetais e verdes da horta	
Watermelon salad, cottage cheese, tamarillo vinaigrette sauce, seeds and lettuce mix 	14
Salada de melancia, requeijão, molho vinagrete de tomate inglês, sementes e mescla de alfaces	
Burrata salad, raspberry powder, tomato, basil and pine nuts 	16
Salada de burrata, framboesa em pó, tomate, manjeriço e pinhões	
Vitello tonnato salad, capers, pickled cucumber, cherry tomato, mixed-leaf salad and red onion	17
Salada vitello tonnato, fruto de alcaparras, pepino de conserva, tomate cereja, mescla de alfaces e cebola roxa	
Niçoise salad with braised tuna, quail egg, baby potato, cherry tomato, olives, pickled red onion, green beans and lettuce mix	16
Salada Niçoise com atum braseado, ovo de codorniz, batata nova, tomate cereja, azeitonas, pickle de cebola roxa, feijão-verde e mescla de alfaces	

Lobster salad, romaine lettuce, avocado and truffled vinaigrette Salada de lavagante, alface romana, abacate e vinagrete trufado	32
Mi-cuit tuna salad, potato, pickled cucumber, crème fraîche and katsuobushi Salada de atum mi-cuit, batata, pepino avinagrado, crème fraîche e katsuobushi	19
Caeser salad with mollet egg and raspberry powder Salada Caeser com ovo mollet e framboesa em pó	13
Caeser salad, mollet egg, grilled chicken with herbs and raspberry powder Salada Caeser, ovo mollet e frango grelhado com ervas e framboesa em pó	18
Caeser salad, mollet egg, sautéed shrimps and raspberry powder Salada Caeser, ovo mollet, camarão salteado e framboesa em pó	21

## PIZZA

*With slow fermentation dough, an ancestral process that starts with a pre-fermentation at a controlled temperature, followed by maturation of at least 48 hours. The result is an artisan pizza base, light and digestible.*

*Com massa de fermentação lenta, processo ancestral que se inicia com uma pré-fermentação a temperatura controlada, seguida de uma maturação de, no mínimo 48 horas. O resultado é uma base de pizza artesanal, leve e digerível.*

### Pizza Caprese

Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo mozzarella, cherry tomato and basil leaves Molho de tomate, queijo mozzarella, mozzarella de búfala, tomate cereja e folhas de manjeriço	17
--	----

### Pizza da Horta

Tomato sauce, mozzarella cheese, vegetables and greens from the garden Molho de tomate, queijo mozzarella, vegetais e verdes da horta	15
--	----

### Pizza Gamberi

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp “à la guilho”, cherry tomato and courgette Molho de tomate, queijo mozzarella, camarão à guilho, tomate cereja e curgete	19
---	----

## COLD STARTERS // ENTRADAS FRIAS

<b>Spicy tuna cone with guacamole (2 units)</b>	<b>14</b>
Cone de atum picante com guacamole (2 unid)	
<b>Veal tartare, smoked marrow and grilled kale cabbage</b>	<b>17</b>
Tártaro de novilho, tutano fumado e couve kale grelhada	
<b>Roasted pumpkin, lemon cream, horseradish, pumpkin seeds and coriander</b>	<b>12</b>
Abóbora assada, creme de limão, rábano, sementes de abóbora e coentros	
<b>Tuna tacos, sweet potato, squeezed lemon and avocado</b>	<b>15</b>
Tacos de atum, batata-doce, sumo de limão e abacate	

## HOT STARTERS // ENTRADAS QUENTES

<b>Grilled limpets</b>	<b>13</b>
Lapas grelhadas	
<b>Provoleta, tomato, capers and chimichurri</b>	<b>17</b>
Provoleta, tomate, alcaparras e chimichurri	
<b>Caramelized mushrooms, low temperature egg yolk, sugar cane honey and sea salt flower</b>	<b>14</b>
Cogumelos caramelizados, gema de ovo a baixa temperatura, mel de cana e flor de sal	
<b>Grilled octopus and truffled kimchi</b>	<b>17</b>
Polvo na brasa e kimchi trufado	
<b>Avocado tempura, sugar cane honey and shichimi tougarashi</b>	<b>10</b>
Tempura de abacate, mel de cana e shichimi tougarashi	
<b>Caramelized onion pie, boursin cheese, mixed leaf salad and seeds</b>	<b>14</b>
Tarte de cebola caramelizada, queijo boursin, mescla de salada e sementes	

## FISH AND SHELLFISH // PEIXE E MARISCOS

<b>Tuna belly, kizami, lime and pickled onion</b>	<b>22</b>
Ventrecha de atum, kizami, lima e pickle de cebola	
<b>Grilled fish from our coast, roasted bell peppers salad and chimichurri from the garden</b>	<b>25</b>
Peixe da nossa costa grelhado, salada de pimentos assados e chimichurri da horta	
<b>Cardinal prawn rice</b>	<b>49</b>
Arroz de carabineiro	
<b>Grouper fish, couscous from Arco da Calheta, tomato soffritto and limpets</b>	<b>26</b>
Pargo, cuscuz do Arco da Calheta, soffritto de tomate e lapas	
<b>Seafood and fish casserole, tiger prawn, lobster tail, scallops, mussel in shell and 3 varieties of fish</b>	<b>36 (1 pax) 65 (2 pax)</b>
Caçarola de mariscos e peixes, camarão tigre, cauda de lagosta, miolo de vieira, mexilhão com casca e 3 variedades de peixes	
<b>Spicy octopus with sugar cane honey, sweet potato and watercress</b>	<b>23</b>
Polvo picante com mel de cana, batata-doce e agrião	

## MEAT // CARNE

<b>Pork cheeks, potato with leek, pickled onions and kale cabbage</b>	<b>19</b>
Bochechas de porco, batata com alho francês, cebolinhas de escabeche e couve kale	
<b>Piri-piri chicken, lemon and coriander, sweet potato, beetroot ketchup and aioli sauce</b>	<b>16</b>
Frango piri piri, limão e coentros, batata-doce, ketchup de beterraba e molho aioli	
<b>Grilled entrecôte, roasted cabbage with roasted bell pepper sauce, potato salad, pickled cucumber and crème fraîche</b>	<b>22</b>
Entrecôte grelhado, couve assada com molho pimento fumado, salada de batata, pepino avinagrado e crème fraîche	
<b>Veal fillet, homemade potato, roasted onion sauce, avocado salad, onion and coriander</b>	<b>25</b>
Filete de novilho, batata caseira, molho de cebola assada, salada de abacate, cebola e coentros	
<b>Grilled T-bone steak, grilled vegetables, leaves from the garden and pickel's mustard</b>	<b>29</b>
T-bone steak grelhado, legumes grelhados, folhas da horta e pickle de mostarda	



## VEGETARIAN//VEGETARIANO

<b>Vegetarian moussaka and yogurt sauce</b>	15
Moussaka vegetariana e molho de iogurte	
<b>Mushrooms strogonoff, pickled cucumber, capers, crème fraîche sauce and jasmine rice</b>	15
Strogonoff de cogumelos, pepino de conserva, alcaparras, molho crème fraîche e arroz jasmim	
<b>Curry tempeh and vegetables, quinoa with preserved lemon and almonds</b>	14
Caril de tempeh e vegetais, quinoa com limão de conserva e amêndoa	

## SIDE DISH // ACOMPANHAMENTOS

<b>Jasmine rice</b>	3
Arroz jasmim	
<b>Sautéed vegetables</b>	4
Legumes salteados	
<b>Homemade potato</b>	3
Batata caseira	
<b>Sweet potato, beetroot ketchup and aioli sauce</b>	4
Batata-doce, ketchup de beterraba e molho aioli	
<b>Lettuce hearts, sugar cane honey vinaigrette with mustard</b>	4
Corações de alface, vinagrete mel de cana e mostarda	
<b>Sautéed rice with kimchi</b>	4
Arroz salteado com kimchi	

## DESSERTS// SOBREMESAS

<i>Local fruits sorbet//Sorvetes de frutas locais</i>	
<b>1 scoop //1 bola</b>	3
<b>2 scoops //2 bolas</b>	5
<b>3 scoops //3 bolas</b>	7
<b>Cottage cheese cannoli, mango and olive caramel</b>	10
Cannoli de mousse de requeijão, mango e caramelo de azeitona	
<b>Strawberry, yogurt mousse and basil ice cream</b>	9
Morangos, mousse de iogurte e gelado de manjeriço	
<b>Banana, peanut and miso caramel</b>	8
Banana, amendoim e caramelo de miso	
<b>Watermelon salad, strawberry, pomegranate and tamarillo sorbet</b>	9
Salada de melancia, morangos, romã e sorvete de tomate inglês	