

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

per person//por pessoa

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

Vegetable velouté cream soup from our farm

Aveludado de legumes da nossa horta

11

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 manjerição 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 truffle 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 budião 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 pepper 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 and garlic
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

25

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 muscatel

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 abóbora e legumes assados

25

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

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 salted caramel ice-cream
Bolo Madeira tépido com gelado de caramelo e flor de sal
10

Sugarcane rum bavarise, macerated figs
in sour cherry liqueur and balsamic vinegar
Bavarise 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,
caramelized walnuts, pumpkin jam
Tábua de queijo DOP, areia de bolo de mel,
nozes caramelizadas, compota de abóbora
15