



TRADITIONALLY ATYPICAL MADEIRA ISLAND AT YOUR TABLE.

The Galáxia Skyfood menus bring you the most Madeiran flavours and the unique reinterpretation of our Chef. Premium elegance is as always.

Chef Carlos Gonçalves recovers typically Madeiran products and ingredients in these gastronomic menus, transforming them into atypical innovations of surprising and highly comforting flavours.

We have collected the heritage from the oldest Madeiran traditions.

From Savoy Signature's private garden, we harvest local and seasonal products.

Respecting the produce, the legacy, and sustainability, we create gastronomy with the least possible waste.

At your table, we present you with food full of vitality, treated with the utmost respect for the seasons and the cycle of sowing, fermenting and harvesting at the right time or maturing.

Enjoy!

A MADEIRA TIPICAMENTE ATÍPICA À SUA MESA.

Os menus do Galáxia Skyfood trazem-lhe os sabores mais madeirenses e a reinterpretação única do nosso Chef. A elegância premium é a de sempre.

Nestes menus gastronómicos, o Chef Carlos Gonçalves recupera produtos e ingredientes tipicamente madeirenses e transforma-os em inovações atípicas de sabores surpreendentes e altamente reconfortantes.

Das mais antigas tradições madeirenses recolhe-se a herança. Da horta privada da Savoy Signature colhem-se os produtos locais e sazonais.

Da apreciação pelo produto, pelo legado e pela sustentabilidade cria-se gastronomia com o mínimo desperdício possível.

Com o máximo respeito pelas estações e pelo ciclo de semear, fermentar, ver crescer e colher no tempo certo, ou preparar e maturar, servem-se à sua mesa alimentos cheios de vitalidade.

Bom apetite!



MENU MATÉRIA

Snacks

Limpets · seaweed tuile
Lapas · crocante de algas
Crab · king crab · urchin
Jaca · caranguejo real · ouriço
Red prawn · furikake · citrus
Gamba da costa · furikake · citrinos

Bread · fermented butter · extra virgin olive oil
Pão · manteiga fermentada · azeite extra virgem

Cured fish · Madeiran “caviar” · skipjack tuna · tuna belly
*Curados do mar · caviar da Madeira · presunto de gaiado ·
barriga de atum*

Squid · nage sauce
Lula de anzol · nage

Wagyu · corn · bay leaf · pickled onions
Wagyu · milho · louro · cebolas em escabeche

Suckling pig · “calhau” apple · cider
Leitão · pero calhau · sidra

Banana · madeiran sugar cane honey cake ·
Madeira wine · fennel
Banana · bolo de mel · vinho Madeira · funcho

PDO portuguese cheeses · “bolo de noiva” cake
Queijos DOP portugueses · bolo de noiva

Petits-fours

110€

per person | drinks not included
por pessoa | bebidas não incluídas

Recommended wines “sommelier selection” | 80€ per person
Vinhos recomendados “escolha do sommelier” | 80€ por pessoa

Non-alcoholic pairing | 45€ per person
Pairing sem álcool | 45€ por pessoa



MENU ORIGENS

Snacks

Limpets · seaweed tuile
Lapas · crocante de algas
Crab · king crab · urchin
Jaca · caranguejo real · ouriço
Red prawn · furikake · citrus
Gamba da costa · furikake · citrinos

Bread · fermented butter · extra virgin olive oil
Pão · manteiga fermentada · azeite extra virgem

Cured fish · Madeiran “caviar” · skipjack tuna · tuna belly
*Curados do mar · caviar da Madeira · presunto de gaiado ·
barriga de atum*

Cardinal prawn · cornmeal · lard
Carabineiro · milho estraçoado · lardo

Trout · chawanmushi · trout glaze · orange
Truta · chawanmushi · glaze de truta · laranja

“Laurissilva” stock · chicken · mushrooms · cedar
Caldo “Laurissilva” · frango · cogumelos · cedro

Wagyu · corn · bay leaf · pickled onions
Wagyu · milho · louro · cebolas em escabeche

Baby lamb · yam · parmesan · truffle · watercress
Cabrito · inhame · parmesão · trufa · agrião

Banana · madeiran sugar cane honey cake ·
Madeira wine · fennel
Banana · bolo de mel · vinho Madeira · funcho

Poncha · passion fruit · honey · peanuts
Poncha · maracujá · mel · amendoim

PDO portuguese cheeses · “bolo de noiva” cake
Queijos DOP portugueses · bolo de noiva

Petits-fours

140€

per person | drinks not included
por pessoa | bebidas não incluídas

Recommended wines “sommelier selection” | 95€ per person
Vinhos recomendados “escolha do sommelier” | 95€ por pessoa

Non-alcoholic pairing | 45€ per person
Pairing sem álcool | 45€ por pessoa



MENU VEGETAL

Snacks

Yam · watercress

Inhame · agrião

Wild garlic · black garlic

Alho selvagem · alho negro

Aubergine · miso

Beringela · miso

Bread · fermented butter · extra virgin olive oil

Pão · manteiga fermentada · azeite extra virgem

Leek · chickpeas nage sauce

Alho-francês · nage de grão

"Laurissilva" stock · mushrooms · cedar

Caldo Laurissilva · cogumelos · cedro

Cauliflower · pralines · pine kernels

Couve-flor · praliné · pinhões

Celery · vegetable sauce

Aipo · jus vegetal

Mushrooms · truffle · sage

Cogumelos · trufa · sálvia

Pumpkin · coconut · almond

Abóbora · coco · amêndoa

Banana · madeiran sugar cane honey cake ·

Madeira wine · fennel

Banana · bolo de mel · vinho Madeira · funcho

Tangerine · mint · cocoa

Tangerina · hortelã · cacau

PDO portuguese cheeses · "bolo de noiva" cake

Queijos DOP portugueses · bolo de noiva

Petits-fours

90€

per person | drinks not included

por pessoa | bebidas não incluídas

Recommended wines "sommelier selection" | 75€ per person
Vinhos recomendados "escolha do sommelier" | 75€ por pessoa

Non-alcoholic pairing | 45€ per person

Pairing sem álcool | 45€ por pessoa

Bread · fermented butter · extra virgin olive oil
Pão · manteiga fermentada · azeite extra virgem
8€

Snacks

Limpets · seaweed tuile
Lapas · crocante de algas
Crab · king crab · urchin
Jaca · caranguejo real · ouriço
Red prawn · furikake · citrus
Gamba da costa · furikake · citrinos
30€

STARTERS | ENTRADAS

Tuna · cured egg yolk · horseradish

Atum · gema curada · rábano

22€

Wagyu · corn · bay leaf · pickled onions

Wagyu · milho · louro · cebolas escabeche

36€

Celery · vegetable sauce

Aipo · jus vegetal

20€

MAIN COURSES | PRATOS PRINCIPAIS

Mushrooms · truffle · sage

Cogumelos · trufa · sálvia

30€

Trout · chawanmushi · trout glaze · orange

Truta · chawanmushi · glaze de truta · laranja

28€

Squid · nage sauce

Lula de anzol · nage

32€

Cardinal prawn · cornmeal · lard

Carabineiro · milho estraçoadado · lardo

52€

Suckling pig · "Calhau" apple · cider

Leitão · pero calhau · sidra

30€

Baby lamb · yam · parmesan · truffle · watercress

Cabrito · inhame · parmesão · trufa · agrião

35€

Rubia Gallega aged beef · rice with cabbage ·
mustard pickle

Rubia galega envelhecida · arroz de couve ·
pickle de mostarda

39€

DESSERTS | SOBREMESAS

Banana · madeiran sugar cane honey cake ·
Madeira wine · fennel

Banana · *bolo de mel* · *vinho Madeira* · *funcho*
16€

Blandy's Bual Harvest
20€

Poncha · passion fruit · honey · peanuts

Poncha · *maracujá* · *mel* · *amendoim*
15€

Henriques & Henriques 20 Terrantez
23€

Santo da Serra cottage cheese · pumpkin ·
"bolo família" cake

Requeijão do Santo da Serra · *abóbora* · *bolo família*
16€

Barbeito Bastardo Quatro Pipas
20€

Tangerine · mint · cocoa

Tangerina · *hortelã* · *cacau*
15€

Blandy's Verdelho Harvest
20€

PDO portuguese cheeses · "bolo de noiva" cake

Queijos DOP portuguesas · *bolo de noiva*
18€

H. M. Borges 30 Malvasia
25€

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 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 costumer.

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

For all client's commodity, please keep your cell phones
set to silent mode. Thank you for your understanding.

*Para o conforto de todos os clientes, por favor mantenha os seus
dispositivos móveis no modo silencioso.*

Obrigado pela compreensão.

An optional 10% service charge will be added to your bill.

Será adicionada à sua conta uma taxa de serviço opcional de 10%.



