



M E N U



M E N U | P T

ENTRADAS

Pão de carvão c/ manteiga composta e azeite 5.50

Bolo do caco com manteiga e alho 4.00

Cogumelos, azeite e alecrim 10.90

Queijo fresco do Santo, vinagrete de pimentos assados e pesto de nozes 10.90

Camarão grelhado e bisque do mesmo 11.90

Lulas crocantes, aioli e paprika 9.90

Ovos rotos c/ cebolada de cogumelos, presunto e paprika 12.90

Alheira de caça grelhada, cebola caramelizada e molho mel com mostarda 9.90

Tártaro de novilha, pickles pepino, alcaparras, gema de ovo, cebola, coentros, aioli e crocantes 13.90

Íscas de vitela salteadas em molho de cerveja, mostarda e kiwi ao natural 9.90

Croquete do dia (5 unid.) 7.90

CORTES ESPECIAIS

Sob consulta na vitrine.

CARNES

Frango baby marinado em especiarias c/ pico de gallo 19.90

Gaitinhas marinado em especiarias c/ chimichurri 19.00

Bife do filete em molho de mostarda e cerveja ou molho de pimentas 23.50

PEIXE E MARISCO

grelhados / assados no eco grill

Bacalhau assado em azeite, cebola, pimentos e alho c/ puré de grão e Bimis 26.90

Polvo assado em azeite, paprika, cebola, pimentos, alho, alecrim c/ batata doce assada e crocante 24.90

TÁBUAS *para partilhar*

Triologia: Gaitinhas, naco de novilha e baby chicken (2px) 45.00

Especial: Gaitinhas, enchidos, naco de vaca, polvo, camarão e lulas crocantes (4px) 95.00

NO PÃO

Hambúrguer de carne picada, pão chipotle, cebola caramelizada e crocante, pickle de pepino, cheddar, ketchup e mostarda 19.90

Hambúrguer vegetariano de grão e quinoa, cogumelos salteados, rúcula, maionese de caril 17.90

Prego de novilha no bolo do caco, presunto crocante, ovo a baixa temperatura, queijo de ovelha e manteiga de alho 17.50

ACOMPANHAMENTOS

Milho frito 6.50

Batata frita c/ casca e alecrim 5.90

Batata doce assada 6.00

Cremona de batata trufado 8.50

Arroz de forno com enchidos ou cogumelos 12.00

Frescos da horta 7.90

Legumes do mercado 7.90

Batata doce frita 7.50

VEGETARIANO

Cogumelos à bulhão pato, puré de grão e crocante de batata doce 16.90

Salada bowl, alfaces, quinoa, milho, pepino, pickle de couve roxa, cebola crocante, queijo fresco e molho de mel e mostarda 17.90

M E N U | E N

STARTERS

Homemade bread with compound butter and olive oil 5.50

"Bolo do caco" with garlic butter 4.00

Mushrooms, olive oil and rosemary 10.90

Fresh cheese from Santo da Serra, roasted peppers vinaigrette,
and walnut pesto 10.90

Grilled shrimps and bisque 11.90

Crispy squid, aioli and paprika 9.90

Huevos rotos, w/mushrooms, parmaham, peppers and onions 12.90

Grilled game sausage, caramelized onion and honey mustard sauce 9.90

Beef tartar, cucumber pickles, capers, egg yolk, onion, coriander,
aioli and crispy topping 13.90

Sauteed veal liver, in beer sauce, mustard and fresh kiwi 9.90

Croquettes of the day (5 pcs.) 7.90

SPECIAL CUTS

Visit our showcase.

MEAT

Baby chicken marinated in spices w/pico de gallo 19.90

Spare ribs marinated in spices w/ chimichurri sauce 19.00

Fillet steak in mustard and beer sauce or pepper sauce 23.50

FISH AND SHELLFISH

grilled/roasted on the eco grill

Roasted codfish in olive oil, onion, peppers and garlic
w/ chickpea purée and Bimis 26.90

Roasted octopus in olive oil, paprika, onion, peppers, garlic, rosemary
w/ Roasted sweet potato and crisps 24.90

BOARDS *to share*

Trilogy: Spare ribs, beef steak,
and baby chicken (2 people) 45.00

Special: Spare ribs, sausages, beef steak,
octopus, shrimp and crispy squid
(4 people) 95.00

ON BREAD

Minced beef burger on charcoal bun, crispy and
caramelised onion, pickles, cheddar, ketchup
and mustard 19.90

Vegetarian: chickpea and quinoa burger,
sauteed mushrooms, rocket, aioli 17.90

Beef steak sandwich "Prego": Beefsteak on
"bolo do caco", crispy parma ham, fried egg,
goat's cheese and garlic butter 17.50

SIDE DISHES

Fried Cornmeal 6.50

French Fries with skin and rosemary 5.90

Roasted sweet potato 6.00

Creamy truffled mashed potato 8.50

Baked in oven rice w/ sausages
or mushrooms 12.00

Fresh from the garden (salad) 7.90

Market vegetables 7.90

Fried sweet potatoes 7.50

VEGETARIAN

Mushrooms à "bulhão pato" (garlic, olive oil,
coriander sauce) chickpea puree and crispy
sweet potato 16.90

Salad bowl, lettuce, quinoa, corn, cucumber,
red cabbage pickles, crispy onion, fresh cheese
and honey mustard dressing 17.90

M E N U | F R

ENTRÉES

Pain au charbon avec beurre composé et huile d'olive 5.50

Bolo do caco (pain typique de Madère) au beurre d'ail 4.00

Champignons, huile d'olive et romarin 10.90

Fromage frais du Santo, vinaigrette aux poivrons rôtis et pesto de noix 10.90

Crevettes grillées et leur bisque 11.90

Calamars croustillants, aïoli et paprika 9.90

Oeufs au plat avec frites, oignons et champignons, jambon fumé
et paprika 12.90

Alheira de gibier grillée (saucisse traditionnelle portugaise), oignons caramélisés
et sauce miel-moutarde 9.90

Tartare de boeuf, pickles de concombre, câpres, jaune d'oeuf, oignon, coriandre,
aïoli et croustillants 13.90

Foie de veau sauté en sauce à la bière, moutarde et kiwi frais 9.90

Croquettes du jour (5 pièces) 7.90

PIÈCES SPÉCIALES

Sur demande, à la vitrine.

VIANDE

Petit poulet mariné aux épices, servi avec une salsa pico de gallo 19.90

Gaitinhas (travers de porc) marinées aux épices, servi avec une
salsa chimichurri 19.00

Filet de bœuf en sauce moutarde-bière ou sauce aux poivres 23.50

POISSON ET FRUITS DE MER

grillés / rôtis à l'eco grill

Morue rôtie à l'huile d'olive, oignon, poivrons et ail,
purée de pois chiches et bimi 26.90

Poulpe rôti à l'huile d'olive, paprika, oignon, poivrons, ail, romarin,
avec patate douce rôtie et croustillante 24.90

PLANCHES *à partager*

Trilogie: Gaitinhas (travers de porc),
morceau de boeuf et petit poulet
(2 personnes) 45.00

Spéciale: Gaitinhas (travers de porc),
charcuterie, morceau de bœuf, poulpe,
crevettes et calamars croustillants
(4 personnes) 95.00

DANS DU PAIN

Hamburger de viande hachée, pain au
charbon, oignon caramélisé et croustillant,
pickles de concombre, cheddar, ketchup
et moutarde 19.90

Hamburger végétarien de pois chiches et
quinoa, champignons sautés, roquette, Aioli
17.90

Steak du boeuf dans un bolo do caco (pain
typique de Madère), jambon fumé
croustillant, œuf à basse température,
fromage de chevre et beurre à l'ail 17.50

GARNITURES

Cubes de semoule de maïs frits 6.50

Pommes de terre frites avec leur peau
et romarin 5.90

Patate douce rôtie 6.00

Purée crémeuse de pommes de terre
parfumée à la truffe 8.50

Riz au four avec charcuterie
ou champignons 12.00

Frais du jardin 7.90

Légumes du marché 7.90

Patate douce frite 7.50

VÉGÉTARIEN

Champignons à la bulhão pato, purée de pois
chiches et croustillant de patate douce 16.90

Salade bowl : laitues, quinoa, maïs, concombre,
pickles de chou rouge, oignon croustillant,
fromage frais et sauce miel-moutarde 17.90

M E N U | D E

V O R S P E I S E N

- Grillbrot mit Kräuterbutter und Olivenöl 5.50
- Bolo do Caco mit Butter und Knoblauch 4.00
- Pilze mit Olivenöl und Rosmarin 10.90
- Frischkäse aus Santo mit Grillpaprika-Vinaigrette und Walnuss-Pesto 10.90
- Gegrillte Garnelen mit Garnelen-Bisque 11.90
- Knusprige Tintenfische mit Aioli und Paprika 9.90
- Gestockte Eier mit Pilz-Zwiebel-Mischung, Räucherschinken und Paprika 12.90
- Gegrillte Wildwurst mit karamellisierten Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce 9.90
- Kalbstatar mit eingelegten Gurken, Kapern, Eigelb, Zwiebeln, Koriander, Aioli und Knusperstücken 13.90
- Gebratene Kalbsleber in Bier-Senf-Sauce und frischem Kiwi 9.90
- Kroketten vom Tagesangebot (5 Stück) 7.90

SPEZIELLE SCHNITTE

Auf Anfrage an der Vitrine.

F L E I S C H

- Zartes Hähnchen mariniert in Gewürzen mit Pico de Gallo 19.90
- Marinierte Schweinerippchen in Gewürzen mit Chimichurri 19.00
- Filetsteak in Senf-Bier-Sauce oder Pfeffersauce 23.50

FISCH AND MEERESFRÜCHTE

gegrillt / gebacken auf dem Eco-Grill

Gebackener Kabeljau in Olivenöl mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, serviert mit Kichererbsenpüree und Bimis 26.90

Gebratener Oktopus in Olivenöl mit Paprikapulver, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Rosmarin, serviert mit gebackener Süßkartoffel und Knusperstücken 24.90

PLATTEN zum Teilen

Triologie: Schweinerippchen, zartes Kalbssteak und zartes Hähnchen (für 2 Personen) 45.00

Spezial: Schweinerippchen, gefüllte Wurst, zartes Rind, Oktopus, Garnelen und knusprige Tintenfische
(für 4 Personen) 95.00

IM BROT

Rindfleisch-Burger mit Chipotle-Brot, karamellisierten Zwiebeln und Knusper, eingelegten Gurken, Cheddar, Ketchup und Senf 19.90

Vegetarischer Burger mit Kichererbsen und Quinoa, sautierten Pilzen, Rucola und Curry-Mayonnaise 17.90

Kalbssteak im Bolo do Caco Brot mit knusprigem Schinken, langsam gegartem Ei, Schafskäse und Knoblauchbutter 17.50

BEILAGEN

Gebratene Maiswürfel 6.50

Pommes frites mit Schale und Rosmarin 5.90

Gebackene Süßkartoffel 6.00

Trüffel-Kartoffelpüree 8.50

Ofenreis mit gefüllter Wurst oder Pilzen 12.00

Frisches vom Garten 7.90

Marktgemüse 7.90

Süßkartoffel-Pommes 7.50

VEGETARISCH

Pilze nach bulhão pato-Art mit Kichererbsenpüree und Süßkartoffelkrokant 16.90

Salatschüssel mit Blattsalat, Quinoa, Mais, Gurken, eingelegtem Rotkohl, knusprigen Zwiebeln, Frischkäse und Honig-Senf-Dressing 17.90

M E N U | E S

ENTRADAS

Pan de carbón con mantequilla compuesta y aceite de oliva 5.50

Bolo do caco con mantequilla y ajo 4.00

Champiñones, aceite de oliva y romero 10.90

Queso Santo fresco, vinagreta de pimientos asados y pesto de nueces 10.90

Camarones a la parrilla y bisque de camarones 11.90

Calamares crujientes, alioli y paprika 9.90

Huevos rotos con champiñones, jamón y pimentón en cebolla 12.90

Salchicha de caza a la parrilla, cebollas caramelizadas y salsa de mostaza y miel 9.90

Tartar de ternera, pepinillos encurtidos, alcaparras, yema de huevo, cebolla, cilantro, alioli y crujiente 13.90

Tiras de ternera salteadas en salsa de cerveza, mostaza y kiwi natural 9.90

Croquetas del día (5 unidades) 7.90

CORTES ESPECIALES

Bajo pedido en vitrina.

CARNES

Pollo bebé marinado en especias con pico de gallo 19.90

Chuletas de cerdo marinadas en especias con chimichurri 19.00

Filete de ternera en salsa de mostaza y cerveza o salsa de pimienta 23.50

PESCADO Y MARISCOS

a la parrilla / asado en el eco grill

Bacalao al horno con aceite de oliva, cebolla, pimientos y ajo
con puré de garbanzos y Bimis 26.90

Pulpo asado en aceite de oliva, pimentón, cebolla, pimientos, ajo,
romero con boniato asado crujiente 24.90

TABLEROS *para compartir*

Trilogía: chuletas de cerdo, trozo de novilla y
pollito (2px) 45.00

Especial: chuletas de cerdo, salchichas, bistec
de res, pulpo, camarones y calamares
crujientes (4px) 95.00

EN EL PAN

Hamburguesa de carne molida, pan chipotle,
cebollas caramelizadas crujientes, pepinillos
encurtidos, queso cheddar, ketchup y mostaza
19.90

Hamburguesa vegetariana con cereales y
quinoa, champiñones salteados, rúcula y
mayonesa de curry 17.90

Filete de ternera en bolo do caco, jamón
crujiente, huevo cocido a fuego lento, queso
de oveja y mantequilla de ajo 17.50

ACOMPAÑAMIENTOS

Polenta frita 6.50

Patatas fritas con piel y romero 5.90

Boniato al horno 6.00

Patatas trufadas cremosas 8.50

Arroz al horno con embutidos
o champiñones 12.00

Fresco de la huerta 7.90

Verduras de mercado 7.90

Patata frita 7.50

VEGETARIANO

Champiñones al bulhão pato, puré de garbanzo
y crujiente de boniato 16.90

Ensalada bowl, lechuga, quinoa, maíz, pepino,
pickle de col lombarda, cebolla crujiente, queso
fresco y aderezo de mostaza y miel 17.90

M E N U | R U

ЗАКУСКИ

Чёрный хлеб со сливочным и оливковым маслом 5.50

«Bolo do Casco» (традиционная лепёшка) с маслом и чесноком 4.00

Грибы, оливковое масло и розмарин 10.90

Творожный сыр, салат из жареного перца и песто из грецких орехов 10.90

Креветки жареные и биск из креветок 11.90

Кальмары хрустящие, айоли и паприка 9.90

«Разбитые яйца» (Huevos rotos) с грибами, луком, ветчиной и паприкой 12.90

Альейра жареная, карамелизированный лук и медово-горчичный соус 9.90

Тартар из телятины, маринованные огурцы, каперсы, яичный желток, лук, кинза, айоли и хрустящие ломтики 13.90

Обжаренные полоски телятины в пивном соусе с горчицей и киви 9.90

Крокеты дня (5 штук) 7.90

СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАРЕЗКИ

По запросу на витрине

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Цыпленок маринованный в специях с соусом «пико-де-гайо» 19.90

Мини-антрекот из свинины, маринованные в специях с чимичурри 19.00

Стейк из филе с горчично-пивным соусом или перечным соусом 23.50

РЫБНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

приготовленный на эко-гриле/жареный

Треска, запечённая в оливковом масле с луком, болгарским перцем и чесноком, с пюре из нута и бими 26.90

Осьминог, запечённый в оливковом масле с паприкой, луком, болгарским перцем, чесноком, розмарином и хрустящим жареным сладким картофелем 24.90

БЛЮДА НА НЕСКОЛЬКО ЧЕЛОВЕК

«Трилогия»: Мини-антрекот из свинины, телятина и цыплёнок
(порция на 2 человека) 45.00

«Специальное блюдо»: Мини-антрекоты из свинины, колбасные изделия, говядина, осьминог, креветки и хрустящие кальмары 95.00

БЛЮДА НА ХЛЕБЕ

Говяжий бургер, булочка чипотле, хрустящий карамелизированный лук, солёные огурцы, сыр чеддер, кетчуп и горчица 19.90

Вегетарианский бургер с зерновыми и киноа, жареными грибами, рукколой, карри-майонезом 17.90

Отбивная в традиционной лепёшке «Болу ду каку», хрустящая ветчина, томлёное яйцо, овечий сыр и чесночное масло 17.50

ГАРНИРЫ

Кубики из жареной кукурузы 6.50

Картофель фри с кожурой и розмарином 5.90

Батат запечённый 6.00

Пюре картофельное с трюфелями 8.50

Запеченный рис с колбасными изделиями или грибами 12.00

Овощи с грядки 7.90

Овощи с рынка 7.90

Батат жареный 7.50

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Грибы «Bulhão Pato», пюре из нута и хрустящие ломтики сладкого картофеля 16.90

Салат боул, салат-латук, киноа, кукуруза, огурец, солёная красная капуста, хрустящий лук, творожный сыр и медово-горчичный соус 17.90