

ROOM Service Menu

N.9
5€

TAXA DE SERVIÇO
SERVICE TRAY CHARGE

Pequeno Almoço Continental *Continental Breakfast*

06H45 - 11H00

INCLUÍDO NA TARIFA DO QUARTO | INCLUDED IN THE ROOM RATE

CAFÉ | DESCAFEINADO
COFFEE | DECAFEINATED

SUMO DE ANANÁS
PINEAPPLE JUICE

MANTEIGA COM OU SEM SAL
SALTED OR UNSALTED BUTTER

FIAMBRE PERU
TURKEY HAM

CHÁ
TEA

SUMO DE MARACUJÁ
PASSION FRUIT JUICE

MARGARIDA
MARGARINE

QUEIJO
CHEESE

LEITE FRIO
COLD MILK

SUMO DE TOMATE
TOMATO JUICE

DOCE
JAM

FRUTA LAMINADA
SLICED FRUIT

LEITE QUENTE
HOT MILK

TORRADA
TOASTED BREAD

DOCE DIETÉTICO | MEL
DIETETIC JAM | HONEY

CHOCOLATE QUENTE
HOT CHOCOLATE

PÃEZINHOS
BREAD ROLLS

MARMELADA
MARMELADE

SUMO LARANJA NATURAL
FRESH ORANGE JUICE

PRATO PASTELARIA
PASTRY PLATTER

FIAMBRE PORCO
PORK HAM

Pequeno Almoço À La Carte *A La Carte Breakfast*

07H15 - 11H00

SUPLEMENTO EXTRA | EXTRA SURCHARGE

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

3,70€

CREPES
CREPES

2,75€

CAFÉ LATTE
COFFEE LATTE

3,70€

FRUTA INTEIRA (2PCS)
WHOLE FRUIT (2 PCS)

4,95€

PRATO DE SALMÃO FUMADO
SMOKED SALMON PLATTER

13,10€

SALADA DE FRUTAS
FRUIT SALAD

4,40€

PRATO DE QUEIJOS
CHEESE PLATTER

8,75€

2 OVOS FRITOS
2 FRIED EGGS

4,95€

CERAIAS CORN FLAKES
CEREALS CORN FLAKES

3,30€

2 OVOS MEXIDOS
2 SCRAMBLED EGGS

4,95€

CERAIAS MUESLI
MUESLI CEREALS

3,85€

2 OVOS ESCALFADOS
2 POACHED EGGS

4,95€

PAPAS DE AVEIA
PORRIDGE

3,85€

1 OVO COZIDO
1 BOILED EGG

2,65€

PRATO DE PASTELARIA
PASTRY PLATTER

4,00€

ADICIONAR AOS OVOS
ADD TO THE EGGS

CADA 1,05€
EACH

IOGURTE NATURAL
NATURAL YOGHURT

2,20€

Bacon
Fiambre (Ham)

Salsicha (Sausage)

Feijão (Beans)

Cogumelos (Mushrooms)

Tomate Assado (Roasted Tomato)

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR | VAT INCLUDED

ROOM Service Menu

Menu do Dia Day Menu

11H00 - 21H30

SOPA | SOUP




SOPA DE TOMATE E CEBOLA  **7€**
Ovo de codorniz escalfado
TOMATO & ONION SOUP
Poached quail egg

AVELUDADO DE LEGUMES **6€**
Preparado com legumes frescos da época
VEGETABLES SOUP
Made with fresh vegetables of the season

SALADAS | SALADS

SALADA DE CAMARÃO    **13€**
Alface, abacaxi, tomate cherry, molho cocktail
SHRIMP SALAD
Lettuce, pineapple, cherry tomato, cocktail sauce

SALADA CEASAR FRANGO     **13€**
Alface, parmesão, croutons, ovo, molho ceasar
CHICKEN CAESAR SALAD
Chicken, lettuce, parmesan, croutons, caesar sauce

SALADA GREGA    **11€**
Queijo feta, alface, tomate cherry, cebola, pepino, pimentão vermelho, azeitonas, molho vinagreta
GREEK SALAD
Feta cheese, lettuce, cherry tomato, onion, cucumber, red peppers, olives, vinaigrette sauce

ENTRADA VEGAN | STARTER VEGAN

SALADA DE QUINOA REAL **12€**
Tomate, abacate, coentros
ROYAL QUINOA SALAD
Tomato, avocado, coriander

 **N.9**
5€

TAXA DE SERVIÇO
SERVICE TRAY CHARGE

Menu do Dia Day Menu

11H00 - 21H30

SNACK & SANDUÍCHES | SNACK & SANDWICHES

HAMBURGUER DE VACA   **13€**
Bacon, queijo cheddar, cebola caramelizada, batata frita
BEEF BURGER
Bacon, cheddar cheese, caramelized onion, fries

SANDES DE ESPADA     **13€**
Bolo do caco, alface, tomate, manteiga de alho, batata frita
SCABBARDFISH SANDWICH
Bolo do caco, lettuce, tomato, garlic butter, fries

PREGO MADEIRENSE     **12€**
Bolo do caco, alface, tomate, bacon, ovo, queijo, fiambre, manteiga de alho, batata frita
MADEIRAN STEAK SANDWICH
Bolo do caco, lettuce, tomato, bacon, egg, cheese, ham, garlic butter, fries

ASINHAS DE FRANGO  **10€**
Molho barbecue ou picante
CHICKEN WINGS
Barbeque or spicy sauce

ANÉIS CALAMARES FRITOS     **8€**
Maionese de alho
DEEP FRIED CALAMARI RINGS
Garlic mayonnaise

BATATA FRITA COM QUEIJO  **5,5€**
Queijo cheddar derretido, bacon crocante
FRIES WITH CHEESE
Melted cheddar cheese, crispy bacon

PORÇÃO DE BATATA FRITA   **4,5€**
Maionese aromatizada com trufa
PORTION OF FRIES
Mayonnaise aromatized with truffle

MASSA | PASTA

TORTELLONI RICOTA E ESPINAFRES   **13€**
Molho de tomate, queijo parmesão
RICOTTA CHEESE AND SPINACH TORTELLONI
Tomato sauce, parmesan cheese

ESPARGUETE   **11€**
Estilo bolonhesa
SPAGHETTI
Bolognese style

ROOM Service Menu

Menu do Dia 11H00 - 21H30 Day Menu

PRINCIPAL | MAIN

O NOSSO BITOQUE DE NOVILHO 18€

Salada verde, batata salteada em cebola e bacon, ovo estrelado, molho de mostarda

OUR BEEF "BITOQUE"

Green salad, potatoes sautéed with onion & bacon, fried egg, mustard sauce

FILETE DE ESPADA PANADO 18€

Legumes da estação, molho de maracujá, batata cozida, mel de cana

PAN FRIED BREADED SCABBARD FISH FILET

Seasonal vegetables, passion fruit sauce, boiled potatoes, sugar cane honey

FILETE DE DOURADA NA GRELHA 16€

Legumes da estação, coentros, batatas salteadas em azeite de alho

GRILLED SEA BREAM FILET

Seasonal vegetables, coriander, potatoes sautéed with garlic infused olive oil

ESCALOPES FRANGO GRELHADOS 14€

Legumes, batata frita, molho de vinho Madeira

GRILLED CHICKEN ESCALOPES

Vegetables, fries, Madeira wine sauce

FISH & CHIPS 13€

Molho de alho frito

FISH & CHIPS

Fried garlic sauce

PRINCIPAL VEGAN | MAIN VEGAN

SALADA DE COUS COUS 12€

Feijão edamame, tomate, cebola, azeite de ervas finas

COUS COUS SALAD

Edamame beans, tomato, onion, fine herbs infused olive oil

SOBREMESAS | DESSERTS

TARTE DE MAÇÃ 8€

Servida quente, gelado de baunilha, molho de canela

APPLE TART

Served hot, vanilla ice cream, cinnamon sauce

PUDIM DE OVOS E CARAMELO 7€

Noz de chantilly

EGGS AND CARAMEL PUDDING

Drop of whipped cream

PRATO DE FRUTA LAMINADA 7€

Seleção de frutas sazonais

SLICED FRUIT PLATTER

Selection of seasonal fruits

 N.9
5€

TAXA DE SERVIÇO
SERVICE TRAY CHARGE

ALERGÉNIOS ALLERGENS

Certas comidas e bebidas podem contar com um ou mais dos 14 alergénios designados pelo regulamento (EU) nº 1169/2011. Se é afetado por algum ou alguns, por favor informe a nossa Equipa antes de encomendar ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alergénios em todas as comidas e bebidas. Certain dishes or drinks may contain one or more of the 14 allergens designated by the EU regulation nº 1169/2011.

If you are affected by one or more of the allergens, please inform our team or ask additional information before placing your order. We cannot guaranteed the total exclusion of allergens in all the dishes and beverages.

Os peixes que se destinam a consumir crus ou quase crus foram previamente tratados, em conformidade com as disposições do regulamento (CE) 853/2004, anexo III, Secção VIII, capítulo 3, parágrafo D, ponto 3.

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, paragraph D, point 3.



ENXOFRES E SULFITOS
SULFIDE AND SULFUR



MOLUSCOS
MOLLUSCS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



OVOS
EGGS



PEIXE
FISH



LEITE
MILK



AMENDOIM
PEANUTS



GLÚTEN
GLUTEN



SÉSAMO
SESAME



MOSTARDA
MUSTARD



SOJA
SOY



FRUTOS CASCA RIA
NUTS



AIPO
CELERY



TREMOÇOS
LUPINE

PAGAMENTO | PAYMENT

Pagamentos nos restaurantes, bares ou spa, apenas aceitamos cartões de crédito/débito, ou débito direto ao quarto. Pagamentos em dinheiro apenas aceites na receção do hotel.

For payments at the restaurants, bars or spa, we only accept credit/debit card, or direct debit to the room. Cash payments are only accepted at the hotel reception.