

William

R E S T A U R A N T

O William Restaurant é um reconhecido destino gastronómico que se distingue dos demais, cujo nome deriva do visionário fundador do Reid's Palace, William Reid. Este prestigiado restaurante foi galardoado com uma estrela Michelin e, atualmente, mantém o seu caminho de sucesso com o jovem Chef José Diogo a comandar a cozinha, apresentando uma carta que celebra os melhores produtos regionais e funde técnicas internacionais com sabores inovadores. Deixe-se levar por criações gastronómicas únicas e mergulhe na vista panorâmica sobre a costa do Funchal.

Named after the visionary founder of Reid's Palace, Mr. William Reid, William Restaurant stands as a destination of distinction. This esteemed establishment has been awarded one Michelin star and it is now guided by the brilliant young Chef José Diogo who presents a menu exalting the finest local produce while drawing inspiration from international techniques and innovative flavours. Indulge in inventive culinary creations while savouring panoramic views of the dramatic Funchal coastline.

WILLIAM

MENU

Atum, algas, maçã e tabaibeira

Tuna, seaweed, apple and prickly pear leaf
(GF, LF - 4, 12)

Peixe da nossa costa, funcho, leveduras e raízes

Catch from our coast, fennel, yeast and root vegetables
(GF, LF - 4, 12)

Wagyu dos Açores, batata doce e requeijão

Wagyu beef from the Azores, sweet potato and curd cheese
(GF - 7)

Limão Caviar, morangos e erva caninha

Lemon Caviar, strawberries and lemon grass
(GF - 3, 6, 7)

Café e petits fours

Coffee and petits fours
(V)

160

220

Harmonizado com vinhos seleccionados
Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - selecção de três pratos por 130€ (prato extra por 30€ cada)
À la carte option available - selection of three dishes for 130€ (extra dish of 30€ each)

SIGNATURE

MENU

Truta do Seixal, pepino fermentado e fisális
Trout from Seixal, fermented cucumber and physalis
(GF, LF - 3, 4, 12)

Lavagante com algas, bisque e maracujá
Lobster with seaweed, bisque and passion fruit
(GF - 2, 12)

Peixe do dia, cereais, framboesa e ameixa
Fish of the day, grains, raspberry and plums
(LF - 1, 9, 12) (GF disponível)

Presa de Porco, espargos e amoras
Pork shoulder, asparagus and blackberry
(GF, LF - 9, 12)

Chocolate de São Tomé, limão e "Pé de Cabra"
São Tomé chocolate, lemon and "Pé de Cabra"
(3, 6, 7, 12)

Café e petits fours
Coffee and petits fours
(V)

190

260

Harmonizado com vinhos seleccionados
Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - selecção de três pratos por 130€ (prato extra por 30€ cada)
À la carte option available - selection of three dishes for 130€ (extra dish of 30€ each)

GARDEN

MENU

Brócolo, melancia e ponzu de tomate inglês

Broccoli, watermelon and tamarillo ponzu

(LF, GF - 6,12)

Bolbo de aipo, noz e figo, framboesa e grão de bico

Celeriac, walnut and fig, raspberry and chickpeas

(LF, GF - 8,9)

A nossa horta

From our garden

(GF - 3,7, 12)

Pitaia, cana de açúcar e alperce

Dragon fruit, sugar cane and apricot

(GF, LF, V, VG)

Café e petits fours

Coffee and petits fours

(V)

120

180

Harmonizado com vinhos selecionados
Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - selecção de três pratos por 110€ (prato extra por 30€ cada)
À la carte option available - selection of three dishes for 110€ (extra dish of 30€ each)

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS

(V) vegetariano – (VG) vegano – (SG) sem glúten – (LF) Sem Lactose

Preços em euros, serviço e taxas incluídos.

O nosso compromisso de sustentabilidade reflete-se, também, na seleção de produtos locais, incluindo peixe, carne, laticínios, fruta e vegetais, muitos dos quais são provenientes de fornecedores locais. Tanto o café como o chá são biologicamente certificados e provêm de parcerias de comércio justo.

Informação sobre Alergénios: Alguns pratos e bebidas poderão conter um ou mais dos 14 alergénios constantes do Anexo II do Regulamento (UE) No. 1169/2011 e subsequentes revisões. Os alergénios e seus derivativos são: (1) Cereais que contêm glúten, exceto: a) xaropes de glicose à base de trigo, incluindo dextrose (*); b) maltodextrinas à base de trigo (*); c) xaropes de glicose à base de cevada; d) cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola. (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, exceto: a) gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides; b) gelatina de peixe ou icitiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho. (5) Amendoins, (6) Soja, exceto: a) óleo e gordura de soja totalmente refinados (*); b) tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; c) fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja; d) éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja. (7) Leite, exceto: a) lactosoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola; b) lactitol. (8) Frutos de casca rija, nomeadamente: amêndoas (8) Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou de Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola. (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. (*) e respetivos produtos derivados, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja suscetível de aumentar o nível de alergenidade avaliado pela Autoridade relativamente ao produto a partir do qual foram produzidos.

Consulte, por favor, a documentação adequada que poderá ser fornecida, mediante pedido, pela nossa equipa. Não nos é possível garantir a ausência total de alergénios dos nossos pratos e bebidas.

Peixe para ser consumido cru ou quase cru foi tratado previamente, de acordo com as disposições do Regulamento (CE) No. 853/2004, Anexo III, Secção VIII, Capítulo 3, Parágrafo D, Ponto 3. Pratos ou ingredientes assinalados com © são congelados, congelados pelo fabricante ou armazenados a uma temperatura negativa no local para garantir a qualidade e segurança para a saúde pública, respeitando os procedimentos descritos no Plano do HACCP, em conformidade com o Regulamento (CE) No. 852/04. A equipa do nosso restaurante está à sua disposição para fornecer quaisquer informações relacionadas com a qualidade ou origem dos alimentos servidos.

FOOD ALLERGY INFORMATION

(V) vegetarian – (VG) vegan – (GF) gluten-free – (LF) Lactose-free

Prices in euros, service included – VAT included

Our commitment to sustainability is also reflected in the choice of local products, including fish, meat, dairy, fruits, and vegetables, many of which come from local suppliers.

Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Information on Food Allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*); b) maltodextrins based on wheat (*); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, except: a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine. (5) Peanuts, (6) Soy, except: a) refined soybean oil and fat (i); b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopheryl acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate derived from soy; c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy; d) vegetable stanol esters produced from soybean oil sterols. (7) Milk, except: a) whey used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol; b) lactitol. (8) Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin, (14) Mollusks. (*) And their derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the allergenicity level assessed by the Authority for the base product from which they are derived.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation N. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3. To guarantee quality and safety for public health, and in compliance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation N. 852/04, (a) dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, (b) ingredients may have been chilled to a negative temperature on site.

Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

