

William

R E S T A U R A N T

**O nome do William Restaurant advém de uma homenagem
ao visionário e fundador do Reid 's Palace, William Reid.
Galardoado com uma estrela Michelin, oferece um menu que
celebra os melhores produtos da ilha, com sabores inovadores.
Deleite-se com criações inovadoras, na companhia de
uma soberba vista panorâmica sobre a costa
dramática do Funchal.**

Named after visionary founder of Reid's Palace, Mr William Reid,
William Restaurant is a destination in its own right.
Awarded with one Michelin star, this restaurant offers a menu
that celebrates the finest produce from the island, influenced
by international techniques and innovative flavours. Savour
innovative creations alongside panoramic views
of the dramatic Funchal coastline.

WILLIAM

MENU

Gamba, soro de leite e funcho

Prawn, buttermilk and fennel

(GF, LF disponível - 2, 7, 12)

Peixe do dia, cereais, framboesa e ameixa

Fish of the day, cereals, raspberry and plums

(GF disponível, LF - 1, 9, 12)

Lombinho de vaca, louro, milho e tubérculos

Beef tenderloin, laurel, corn and roots

(GF, LF - 9, 12)

Pré-sobremesa

Pré-dessert

(VG)

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)

130

190

Harmonizado com vinhos selecionados
Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - seleção 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)

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 da nossa costa, molho holandês fumado, pimpinela e kombu

Catch from our coast, smoked hollandaise, chayote and kombu
(GF - 3, 4, 12)

Presa de porco, espargos e amoras

Pork shoulder, asparagus and blackberry
(GF, LF - 9, 12)

Pré-sobremesa

Pré-dessert
(VG)

Goiaba, manga, maracujá e poejo

Guava, mango, passion fruit and pennyroyal
(GF - 1, 2, 6, 7)

Café e petits fours

Coffee and petits fours
(V)

160

240

Harmonizado com vinhos selecionados
Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - seleção 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)

GARDEN

MENU

Beterraba e requeijão

Beetroot and local requeijão

(GF, LF disponível - 6, 7, 10, 12)

Pimpinela e espinafres selvagem

Chayote with wild spinach foam

(VG)

Pakchoi, caril, algas e coco

Pakchoi, curry, seaweed and coconut

(GF, LF - 6, 8)

Pré-sobremesa

Pré-dessert

(V)

Pêro da Madeira

Apple from Madeira

(GF, V - 12)

Café e petits fours

Coffee and petits fours

(V)

105

165

Harmonizado com vinhos selecionados

Paired with our curated wine selection

Opção à la Carte disponível - seleção de três pratos por 90€ (prato extra por 20€ cada)
À la carte option available - selection of three dishes for 90€ (extra dish of 20€ each)

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS

Os nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais e sempre que possível orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Esforçamo-nos e comprometemo-nos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis. O nosso Café e Chá, são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Certas comidas e bebidas podem conter um ou mais dos 14 alergénios designados pelo regulamento (EU) Nº1169/2011. OS ALERGÉNIOS DESIGNADOS E OS RESPECTIVOS SÃO: (1) Cereais que contêm glúten, (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixe, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoços, (14) Moluscos.

Se é afetado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alergénios em todas as comidas e bebidas

Os peixes que se destinam a ser consumidos crus ou quase crus foram previamente tratados, em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004, Anexo III, Secção VIII, Capítulo 3, Parágrafo D, Ponto 3.

FOOD ALLERGY INFORMATION

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation Nº 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

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 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3.

V

Vegetariano • Vegetarian

VG

Vegano • Vegan

GF

Sem Glúten • Gluten free

LF

Sem Lactose • Lactose free

Preços em Euros • Serviço Incluído • Taxas IVA Incluídas

Prices in Euros • Services included • VAT included

