



Brisa do Mar

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.

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.

ENTRADAS
STARTERS

SALADA DE LULAS CONFITADAS, SIGNATURE GF,LF,I,2,I4	24
Lula cozida a baixa temperatura, com pimento assado e granita de limão e coentros <i>Squid cooked at low temperature, with roasted pepper and lemon and coriander granita and coriander</i>	
AMEIJÔAS À BOLHÃO PATO LF,I,I2,I4	22
Ameijôas servidas com coentros, limão e vinho branco <i>Clams served with cilantro, lime and white wine</i>	
CEVICHE DA MADEIRA, SIGNATURE GF,LF,4,I2	26
Ceviche com produtos regionais <i>Ceviche with local ingredients</i>	
TARTE PORTUGUESA 3,7,I2	22
Tarte de massa tenra com queijos e enchidos <i>Portuguese pie with cheese and smoked sausages</i>	
SALADA DE ENDÍVIAS GF,V,7,I0,I2	20
Salada de endívias com citrinos <i>Endive salad with citrus fruits</i>	
INHAME E CHARCUTARIA GF,LF,I2	24
Inhame frito com enchidos portugueses <i>Fried yams with Portuguese charcuterie</i>	

**PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES**

BACALHAU COM BROA ^{LF,1,4} Bacalhau coberto com broa e ervas, servido com cebola caramelizada e batata assada <i>Cod topped with cornbread and herbs, served with caramelized onion and roasted potatoe</i>	32
SOPA DE PEIXE, SIGNATURE ^{GF,LF,4,12} Sopa de peixe com peixe flamejado e brunesa de legumes <i>Our fish soup, with flamed fish and vegetable brunesa</i>	28
AÇORDA DE MARISCO ^{LF,1,2,3,12,14} Açorda de marisco <i>Portuguese seafood bread stew</i>	32
ARROZ DE GAMBAS ^{GF,LF,2,4,12,14} Arroz de gambas com espargos verdes regionais <i>Prawn rice with regional green asparagus</i>	38
ARROZ DE LEGUMES Arroz de legumes com diversas texturas <i>Vegetable rice with different textures</i>	28
PERNA DE PATO COM CUSCUS REGIONAL, SIGNATURE ^{LF,1,12} Inspirado no arroz de pato, a nossa versão Madeirense <i>Inspired on the Portuguese duck rice, our Maderian version</i>	36

**PARA PARTILHAR
TO SHARE**

PEIXE DO DIA GRELHADO ^{GF,LF,4,12} 45
Peixe fresco do dia
Grilled fish of the day

COSTELETA DE VACA ^{GF,LF,12} 65
Costeleta de vaca grelhada e finalizada com flor de sal
Grilled beef rib steak finished with fleur de sel

ENTRECOSTO GRELHADO ^{GF,LF,12} 60
Entrecosto cozinhado a baixa temperatura,
finalizado na grelha
Pork spare ribs cooked at low temperature, finished on the grill

**ACOMPANHAMENTOS
SIDE DISHES**

BATATA ASSADA ^{GF,LF,VG} 8
Batata assada e finalizada na nossa grelha
Baked potatoe finished on our grill

ARROZ BRANCO ^{GF,LF,VG} 8
Arroz branco
White Rice

LEGUMES GRELHADOS ^{GF,LF,VG} 8
Legumes da estação grelhados
Grilled seasonal vegetables

SALADA REGIONAL ^{GF,LF,VG} 8
Salada com produtos regionais da estação
Seasonal Salad

**SOBREMESA
DESSERT**

MOUSSE DE CHOCOLATE, AZEITE E PÃO, SIGNATURE ^{V,I,3,6,7,II} Mousse de chocolate acompanhada com flor de sal, azeite e pão tostado <i>Chocolate mousse served with fleur de sel, olive oil and toasted bread</i>	14
BABA DE CAMELO ^{V,I,3,7,8} Baba de camelo finalizada com amêndoa e bolacha <i>Condensed milk-based mousse finished with almond and cookie</i>	14
LEITE CREME ^{GF,V,3,7} Leite creme com açúcar queimado <i>Traditional egg custard with burnt sugar</i>	14
PASTEL DE NATA DESCONSTRUÍDO ^{V,I,3,7} Gelado de pastel de nata, massa folhada e espuma de café <i>Pastel de nata ice cream, puff pastry and coffee foam</i>	16
CHEESECAKE DE IOGURTE ^{I,3,7} Cheesecake de iogurte e frutos vermelhos <i>Cheesecake with yoghurt base and regional red fruits</i>	14

V Vegetariano

VG Vegano

GF Sem glúten

LF Sem lactose

Preços em euros, serviço e taxas incluídos

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 ictiocola 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-alfatocoferol 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) lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola; b) lactitol.

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 Tremçoço

14 Moluscos. (*) e respetivos produtos derivados, desde que o processo a que tenham sido submetidos não seja suscetível de aumentar o nível de alergenicidade 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.

V Vegetarian

VG Vegan

GF Gluten-free

LF Lactose-free

Prices in euros, service included. VAT included.

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 (); 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.