



*Brisa do Mar*

**ENTRADAS  
STARTERS**

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.

*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.*

<b>SALADA DE LULAS CONFITADAS, SIGNATURE</b> <sup>12,14, LF, GF</sup>	24
Lula cozida a baixa temperatura, com pimento assado e granita de limão e coentros <i>Squid cooked at low temperature, with roasted peppers and lemon and coriander granita</i>	
<b>AMEIJOAS À BOLHÃO PATO</b> <sup>1, 12, 14, LF, GF, OPTION AVAILABLE</sup>	22
Ameijoas servida com coentros, limão e vinho branco <i>Clams served with cilantro, lime and white wine</i>	
<b>CEVICHE DA MADEIRA, SIGNATURE</b> <sup>4,12, LF, GF</sup>	26
Inspirado no ceviche com produtos regionais <i>Ceviche inspired with local ingredient.</i>	
<b>TARTE PORTUGUESA</b> <sup>3, 7, V, OPTION AVAILABLE</sup>	22
A nossa tarte com massa tenra, queijos e enchidos <i>Our Portuguese pie with cheese and smoked sausages</i>	
<b>SALADA DE ENDÍVIAS</b> <sup>7, 10, 12, V, GF, VG, OPTION AVAILABLE</sup>	20
Salada de endívias com citrinos <i>Endive salad with citrus fruits</i>	
<b>INHAME E CHARCUTARIA</b> <sup>12, LF, GF</sup>	24
Inhame frito com enchidos portugueses <i>Fried yams with Portuguese charcuterie</i>	

**PRATOS PRINCIPAIS  
MAIN COURSE**

<b>BACALHAU COM BROA</b> <sup>1, 4, LF, GF OPTION AVAILABLE</sup>	32
Bacalhau coberto com broa e ervas, servido com cebola caramelizada e batata assada <i>Cod topped with cornbread and herbs, served with caramelized onions and roasted potatoes</i>	
<b>SOPA DE PEIXE, SIGNATURE</b> <sup>4,12, LF, GF</sup>	28
A nossa sopa de peixe, com peixe flamejado e brunesa de legumes <i>Our fish soup, with flamed fish and vegetable brunesa</i>	
<b>AÇORDA DE MARISCO, SIGNATURE</b> <sup>1, 2, 3,12,14, LF, V OPTION AVAILABLE</sup>	32
Iguaria tradicional à base de pão com marisco <i>Combination of something we all have at home— the bread.</i>	
<b>ARROZ DE GAMBAS</b> <sup>2, 4, 12, 14, LF, GF</sup>	38
Arroz de gambas com espargos verdes regionais <i>Prawn rice with regional green asparagus</i>	
<b>ARROZ DE VEGETAIS</b> <sup>VG, LF, GF</sup>	28
Arroz de vegetais com diversas texturas de legumes <i>Vegetable rice with different vegetable textures</i>	
<b>PERNA DE PATO COM CUSCUS REGIONAL</b> <sup>1, 12, LF</sup>	36
Inspirado no arroz de pato, a nossa versão Madeirense <i>Duck Rice Madeira Style Inspired on the Portuguese duck rice, our Maderian version</i>	

**PARA PARTILHAR\*  
SHARING DISHES\***

<b>PEIXE DO DIA GRELHADO</b> <sup>4, 7, 12, GF</sup>	38
Peixe fresco do dia <i>Market fish of the day</i>	
<b>COSTELETA DE VACA</b> <sup>12, LF, GF</sup>	65
Grelhada e finalizada com flor de sal <i>Grilled beef rib steak finished with fleur de sel</i>	
<b>ENTRECOSTO GRELHADO</b> <sup>12, LF, GF</sup>	60
Cozinhado a baixa temperatura, finalizado na grelha <i>Grilled Pork Spare Ribs cooked at low temperature, finished on the grill</i>	
* Acompanhamentos à parte * Side dishes not included	
<b>ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES</b>	
<b>BATATA ASSADA</b> <sup>VG, LF, GF</sup>	8
Batata assada e finalizada na nossa grelha <i>Baked potatoes finised on our grill</i>	
<b>ARROZ BRANCO</b> <sup>VG, LF, GF</sup>	8
Arroz branco <i>Boiled white</i>	
<b>LEGUMES GRELHADOS</b> <sup>VG, LF, GF</sup>	8
Legumes da estação grelhados <i>Grilled seasonal vegetables</i>	
<b>SALADA REGIONAL</b> <sup>VG, LF, GF</sup>	8
Salada com produtos regionais da estação <i>Seasonal Salad</i>	

**SOBREMESA  
DESSERT**

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE, AZEITE E PÃO, SIGNATURE</b> <sup>1, 3, 6, 7, V</sup>	14
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>	
<b>BABA DE CAMELO</b> <sup>1, 3, 7, 8, V</sup>	14
Mousse à base leite de condensado <i>A condensed milk-based mousse</i>	
<b>LEITE CREME</b> <sup>3, 7, V</sup>	14
Tradicional leite creme com açúcar queimado <i>Traditional crème brûlée with burnt sugar</i>	
<b>PASTEL DE NATA DESCONSTRUÍDO, SIGNATURE</b> <sup>1, 3, 7, V</sup>	16
Gelado de pastel de nata, massa folhada e espuma de café <i>Pastel de nata ice cream, puff pastry and coffee foam</i>	
<b>CHEESECAKE DE IOGURTE</b> <sup>1, 3, 7</sup>	14
Cheesecake com base de iogurte e frutos vermelhos regionais <i>Cheesecake with yoghurt base and regional red fruits</i>	

**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.

- 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 subseqüentes 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-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) lactossoro 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 e 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.