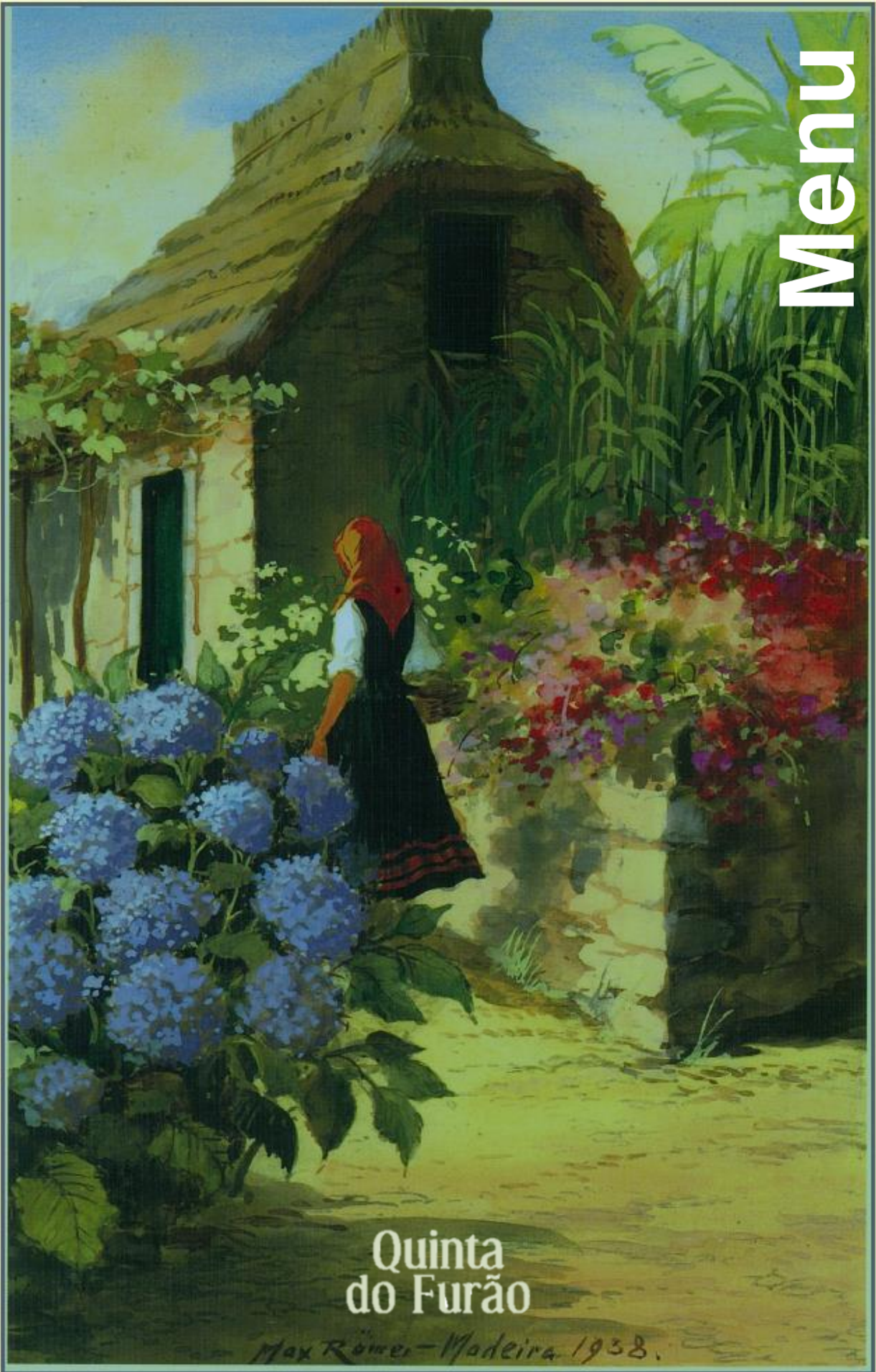














Menu






Quinta
do Furão

Max Römer - Madeira 1938.




ENTRADAS

- Lapas grelhadas com Manteiga de Alho   € 9.50
- Terrina de Rabo de Boi com Vinho Madeira, Legumes da Época em conserva caseira   € 10.00
- Truta *Arco Íris* do Chão da Ribeira fumada na Quinta e Molho de Mel do Santo da Serra   € 9.50
- Salada de Moelas de Frango confitadas e assadas, Pato fumado caseiro e conserva de Cogumelos em Azeite  € 10.00
- Salada de Beterraba assada na brasa, Nozes cristalizadas, Requeijão do Santo da Serra, Menta e Molho de Frutos Silvestres    € 8.00
- Chouriço de Porco Preto Alentejano assado na brasa  € 10.00
- Osso de Tutano assado no forno a carvão e Pão grelhado  € 13.00

SOPAS





- Sopa de Trigo à Camponesa com carne de Porco fumada  € 6.00
- Canja de Galinha do campo  € 6.00
- Sopa de Abóbora com Creme de Toucinho fumado e Sementes tostadas  € 5.50

JOSPER GRILL

- Acém de Novilho € 18.00
- Filete de Vaca € 20.50
- Tomahawk de Novilho € 60.00
- Espetada Regional de Novilho em Pau de Louro € 19.50
- Costeletas de Borrego € 27.00
- Plumas de Porco Preto marinadas em Vinho e alhos  € 14.50
- Frango assado na brasa à *Portuguesa*  € 14.50
- Peixe do Mercado  € 20.50










Molhos: Carne, Creme de Roquefort, Bearnês, Vinagrete Chimichurri, Manteiga de alho

PEIXES

- Polvo assado no forno a carvão, Cebolada e Batatas assadas  € 22.00
- Bacalhau com Broa de Milho assado no forno a carvão, Batata assada e Presunto    € 20.50
- Filete de Espada Preto salteado com Banana e Molho de Maracujá com Vinho Madeira € 17.50



CARNES

- Bife à *Caldeirão Verde* recheado de Queijo Roquefort em crosta de Massa Folhada    € 22.50
- Bochecha de Vaca estufada, Cogumelos, Toucinho fumado e Puré de Batata fumada    € 23.00
- Cabrito ao estilo de *Chanfana* marinado com Vinho Tinto  € 18.50
- Cachaço de Porco Preto fumado e estufado com Chouriço de Vinho   € 15.00

ACOMPANHAMENTOS

- Legumes Regionais da Época salteados € 3.50
- Batata Frita Rústica com Ervas da Horta € 3.50
- Batatas salteadas com Alho e Salsa € 3.50
- Batata-doce assadas com Manteiga de Mel de Cana 🍯 € 3.50
- Milho Frito caseiro moído em Moinho de Água € 4.50
- Couve de Santana estufado com Toucinho fumado 🍷 € 3.50
- Gratin de Batata e Batata doce, Couve e Presunto 🍷 € 3.50
- Arroz Português *Carolino* € 3.50
- Puré de Batata fumada 🍯 € 3.50

VEGETARIANO













- Salada Caprese com Tomate e Queijo fresco 🍯 € 9.00
- Risotto de Trigo com Cogumelos da Serra, Avelã e Queijo da Ilha 🍷 🍯 🍷 🍷 € 9.50
- Cuscuz Regional com Legumes da Época 🍷 € 9.00
- Bife Legumes *Caldeirão Verde* recheado Queijo *Roquefort* em Crosta Massa Folhada 🍷 🍯 🍷 € 17.00
- Hamburguer de Legumes grelhados no forno a carvão com Salada de Rúcula 🍷 🍯 🍷 € 13.50
- Bruschetta com Pão caseiro de Santana, Tomate Cereja assado e Queijo Fresco 🍷 🍯 € 7.00

SOBREMESAS

- Crepes *Suzette* com Gelado de Baunilha 🍷 🍯 🍷 🍷 € 6.00
- Bolo de Chocolate cremoso quente com Gelado de logurte 🍷 🍯 🍷 € 6.50
- Crumble de Maça e Frutos Silvestres com Gelado de Baunilha 🍷 🍯 🍷 € 6.00
- Cheesecake de Batata doce, Nozes com *Dulce de Leche* 🍷 🍯 🍷 🍷 € 6.00
- Pudim de Pão caseiro de Santana com Passas e Especiarias 🍷 🍯 🍷 🍷 € 5.50
- Salada de Fruta € 5.00













COUVERT (pão e manteiga) por pessoa 🍷 🍯 € 3.00

INFORMAMOS QUE OS INGREDIENTES UTILIZADOS NA CONFEÇÃO E/OU PREPARAÇÃO DOS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGÉNIOS:

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Gluten |  Mostarda |  Lactose |  Aipo |
|  Amendoim |  Marisco Mouscos |  Frutos de casca rija |  Sulfitos |
|  Soja |  Ovos |  Sésamo |  Peixe |

CASO NECESSITE DE ALGUMA INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR SOLICITE-A JUNTO DOS NOSSOS COLABORADORES.



STARTERS

- Traditional roasted Limpets with Garlic Butter   € 9.50
- Ox-tail terrine with Madeira Wine, homemade preserved Vegetables   € 10.00
- Homemade smoked rainbow Trout from *Chao da Ribeira* with Honey from *Santo da Serra*   € 9.50
- Salad with Chicken Gizzards confit and roasted, homemade smoked Duck Breast, preserved Mushrooms in Olive oil  € 10.00
- Charred Beetroot salad, candied Walnuts, Ricotta Cheese, Mint, Red Berry sauce    € 8.00
- Black Pig *Chorizo* from *Alentejo* roasted in charcoal oven  € 10.00
- Roasted Bone Marrow in charcoal oven with toasted Bread  € 13.00

SOUPS










- Country style Wheat soup with smoked Pork  € 6.00
- Clear farm Hen Broth with Rice and Carrot  € 6.00
- Pumpkin soup with smoked Bacon and roasted Seeds  € 5.50

JOSPER GRILL

- Beef Ribeye € 18.00
- Beef Tenderloin € 20.50
- Beef Tomahawk € 60.00
- Regional Beef skewer on Bay Leaf Wood € 19.50
- Lamb Cutlets € 27.00
- *Iberic Pork Pluma* marinated with Garlic Wine  € 14.50
- Marinated Chicken Portuguese style *Churrasco*  € 14.50
- Fish from the market  € 20.50

Sauces: Meat, Roquefort, Béarnaise, Dressing chimichurri, Garlic butter





FISH

- Roasted Octopus in charcoal oven, sauteed Potatoes and Onion Compote  € 22.00
- Roasted Cod fish in charcoal oven, roasted Potatoes and cured Ham    € 20.50
- Sautéed Black Scabbard Fish filet with roasted Banana, Passion Fruit and Madeira Wine sauce      € 17.50















MEAT

- Beef Tenderloin *Caldeirão Verde* style, filled with Roquefort Cheese, wrapped in Puff Pastry    € 22.50
- Marinated Beef Cheek stewed, Bacon, smoked mash Potato    € 23.00
- Goatling *Chanfana* style marinated in Red Wine  € 18.50
- Smoked Iberic Pork Shoulder stewed with Wine Chorizo   € 15.00

SIDE DISHES

- Sautéed regional Vegetables € 3.50
- Country style French Fries with Herbs from the garden € 3.50
- Roasted Potatoes with Garlic and Parsley € 3.50
- Roasted Sweet potato with regional Molasses Butter  € 3.50
- Fried Cornmeal from the mill € 4.50
- Stewed Cabbage from *Santana* with smoked Bacon  € 3.50
- Gratin with Sweet potato, Potato, Cabbage and cured Ham  € 3.50
- Portuguese Rice *Carolino* € 3.50
- Smoked mash Potato  € 3.50

VEGETARIAN

- Caprese Salad with Tomato and Fresh Cheese  € 9.00
- Wheat Risotto with Mushrooms, Hazelnuts and Azorean Cheese  € 9.50
- Vegetable Couscous  € 9.00
- Vegetables steak *Caldeirão Verde* filled with Roquefort Cheese, wrapped with Puff Pastry  € 17.00
- Grilled vegetarian Hamburger in charcoal oven with Arugula Salad  € 13.50
- Bruschetta with homemade Bread from Santana, roasted Cherry Tomato and fresh Cheese  € 7.00

DESSERTS

- Crepes *Suzette* with Vanilla Ice cream  € 6.00
- Chocolate fondant with Yogurt Ice cream  € 6.50
- Apple Crumble with Red Fruits and Vanilla Ice cream  € 6.00
- Sweet potato Cheesecake, Walnut with Dulce de Leche  € 6.00
- *Santana* homemade Bread Pudding with dry Raisins and Spices  € 5.50
- Fruit Salad € 5.00









COUVERT (Bread and Butter) per person  € 3.00

THE INGREDIENTS USED IN THE CONFECTION AND/OR PREPARATION OF OUR DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS:




- | | | | |
|---|--|--|---|
|  Gluten |  Mustard |  Dairy products |  Celery |
|  Peanuts |  Crustaceans Molluscs |  Tree Nuts |  Sulphites |
|  Soy |  Eggs |  Sesame seeds |  Fish |

IF YOU WOULD LIKE FURTHER INFORMATION, PLEASE ASK ONE OF OUR STAFF, WHO WILL BE HAPPY TO ANSWER YOUR QUESTIONS




VORSPEISEN

- Gegrillte Napfschnecken mit Kräuterbutter   € 9.50
- Ochschwanzsuppenterrine im Brotteig, abgeschmeckt mit Madeira Wein und Saisongemüse   € 10.00
- Hausgeräucherte Regenbogenforelle aus dem *Chão da Ribeira Bach* abgerundet mit Honig aus Santo da Serra   € 9.50
- Salat aus konfiertem und gebratenem Hühnermagen, geräucherte Ente aus eigener Aufzucht mit in Olivenöl eingelegten Pilzen  € 10.00
- Auf dem Grill gebratener Rote-Bete-Salat, kristallisierte Nüsse, Frischkäse aus Santo da Serra, Minze und einer Waldbeerensoße    € 8.00
- Gegrillte Alentejo-Wurst vom schwarzen Schwein  € 10.00
- Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rindermark, serviert mit gegrilltem Brot  € 13.00










TRADITIONELLE SUPPEN

- Buchweizensuppe mit geräuchertem Schweinefleisch  € 6.00
- Hühnerbrühe  € 6.00
- Kürbissuppe mit geräuchertem Speck und gerösteten Kürbiskernen  € 5.50










JOSPER-GRILL

- Rinderhochrippe € 18.00
- Rindersteak € 20.50
- Tomahawk Steak € 60.00
- Landestypischer Rinderspiess € 19.50
- Lammkotelets € 27.00
- Bauchfleisch vom schwarzen Schwein in Knoblauchwein mariniert  € 14.50
- Hähnchen vom Grill auf portugiesische Art zubereitet  € 14.50
- Marktfrischer Fisch  € 20.50
Sossen: Bratensosse, Roquefort Creme, Sauce Bernaise, Vinagrete Chimichurri





FISCHGERICHTE

- Auf dem Holzkohlegrill gebratener Tintenfisch mit einer Zwiebelsoße und Bratkartoffeln  € 22.00
- Auf dem Holzkohlegrill in einer hausgemachten Körnerkruste zubereiteter Kabeljau serviert mit Bratkartoffeln und spanischem Schinken (Presunto)    € 20.50
- Degenfischfilet mit Banane, Maracujasosse und Madeirawinsosse      € 17.50















FLEISCHGERICHTE

- Rinderfilet *Caldeirão Verde* gefüllt mit Roquefort Creme im Blätterteig serviert    € 22.50
- Geschmorte Rinderbäckchen, angerichtet mit Pilzen, Speck und geräuchertem Kartoffelpüree    € 23.00
- Zicklein nach *Chanfana* Art in Rotwein mariniert  € 18.50
- Geräucherter Schweinenacken vom schwarzen Schwein, serviert mit geschmorter Wurst   € 15.00

BEILAGEN

- Sautiertes, regionales /saisonales Gemüse € 3.50
- Hausgemachte Pommes Frites abgeschmeckt mit Kräutern aus dem Hausgarten € 3.50
- Bratkartoffeln, mit Knoblauch und Petersilie verfeinert € 3.50
- Süßkartoffel mit Zuckerrohrbutter  € 3.50
- Hausgemachter *Milho frito* – gebratener Maisbrei € 4.50
- Mit Speck gebratener Kohl aus Santana  € 3.50
- Kartoffelgratin, Süßkartoffel, Kohl und Presunto  € 3.50
- Portugiesischer Reis *Carolino* € 3.50
- Geräuchertes Kartoffelpüree  € 3.50

VEGETARISCHE GERICHTE












- Salat Caprese mit Tomate und Frischkäse  € 9.00
- Weizenrisotto mit Waldpilzen, Haselnuss- und Insekäse     € 9.50
- Regionales Cous-Cous mit Saisongemüse  € 9.00
- Gemüsesteak *Caldeirão Verde* mit Roquefortkäse gefüllt, im Blätterteig serviert    € 17.00
- Auf dem Holzkohlegrill zubereiteter Gemüsehamburger, serviert mit Rucola Salat    € 13.50
- Bruschetta aus hausgebackenem Brot, gebratenen Kirschtomaten und Frischkäse   € 7.00

NACHSPEISEN

- Crepes *Suzette* mit Vanilleeis     € 6.00
- Warme Schokoladencreme serviert mit Joghurt-Eis    € 6.50
- Apfelmus mit Waldfrüchten und Vanilleeis    € 6.00
- Süßkartoffel-Cheesecake mit Nüssen und Kondensmilch     € 6.00
- Hausgemachter Brotpudding mit Rosinen und Gewürzen     € 5.50
- Obstsalat € 5.00

COUVERT (Brot und Butter) pro Person   € 3.00

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE ZUTATEN, DIE BEI DER HERSTELLUNG UND ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDET WERDEN, FOLGENDE ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN:

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  Gluten |  Senf |  Milchprodukte |  Sellerie |
|  Erdnüsse |  Krebstiere
Weichtiere |  Nüsse |  Sulfite |
|  Soja |  Eier |  Sesamsamen |  Fisch |

WENN SIE WEITERE INFORMATIONEN BENÖTIGEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER.




ENTREES

- Patelles Poêlées aux Beurres d' Ail et Persil   € 9.50
- Terrine de Queue de boeuf et Vin de Madère, Légumes de Saison en conserve   € 10.00
- Truite arc-en-ciel fumée maison de *Chão da Ribeira*, sauce au Miel de Santo da Serra   € 9.50
- Salade de Gésiers confits et Poêlés, Magret de Canard fumé, Champignons à l' Huile Olive  € 10.00
- Salade de Betterave rôtie à la braise, Noix caramélisées, Brousse de Vache de *Santo da Serra*,
Menthe, Sauce Fruits Rouges    € 8.00
- Chorizo de Cochon Noir de *Alentejo*  € 10.00
- Os à Moelle au four à Charbon et Pain grillé  € 13.00

SOUPES










- Soupe Campagnarde de Blé et Viande de Porc fumée  € 6.00
- Bouillon de Poule fermière au Riz et Carotte  € 6.00
- Soupe de Courge aux Lardons fumées et Graines grillées  € 5.50

JOSPER GRILL










- Entrecôte de Boeuf € 18.00
- Filet de Boeuf € 20.50
- Côte de Boeuf € 60.00
- Brochette de Boeuf Régional sur bois de Laurier € 19.50
- Côtelette d' Agneau € 27.00
- *Pluma* de Cochon Noir Ibérique marinée au Vin d'ail  € 14.50
- Poulet mariné à la Portugaise *Churrasco*  € 14.50
- Poisson du Marché  € 20.50

Sauces: Viande, Crème de Roquefort, Béarnaise, Vinaigrette Chimichurri, Beurre d'ail





POISSONS

- Poulpe rôti au four à charbon, Pomme de terre sautées et Oignon compoté  € 22.00
- Morue rôti au four à charbon, croute de pain de Maïs, Pomme terre sautées et Jambon cru    € 20.50
- Filet de Sabre Noir sauté, Banane rôti, Sauce aux Fruits de la Passion et Vin de Madère € 17.50
    














VIANDE

- Filet de Boeuf *Caldeirao Verde* farci au Roquefort, cuit en Feuilletage    € 22.50
- Joue de Boeuf mijoté, Lardons, Purée de Pomme de terre fumée    € 23.00
- Cabri à la manière d'un *Chanfana* mariné au Vin Rouge  € 18.50
- Échine de Cochon Noir Ibérique légèrement fumée et mijoté, Chorizo de Vin   € 15.00

GARNITURES

- Poêlée de Legumes régionaux € 3.50
- Pommes frites rustiques aux Herbes du Jardin € 3.50
- Pomme de terre sautée à l'ail et au Persil € 3.50
- Patate douce rôtie au Beurre de Mélasses régionale  € 3.50
- Maïs frit du moulin € 4.50
- Choux de *Santana* cuit à l'étuvé et Lard fumé  € 3.50
- Gratin de Patate douce, Pomme de terre, Choux et Jambon cru  € 3.50
- Riz Portugais *Carolino* € 3.50
- Purée de Pomme de terre fumée  € 3.50

VEGETARIEN

- Salade Caprese de Tomate et Fromage frais  € 9.00
- Risotto de Blé et Champignons, Noisettes et Fromage des Açores    € 9.50
- Couscous Regional aux Legumes de saison  € 9.00
- Steak de Legumes *Caldeirao Verde* farci de Roquefort et cuit en Feuilletage    € 17.00
- Hamburger de Legumes grillé au four à charbon, Salade de Roquette    € 13.50
- Brushetta de Pain Maison, Tomate Cerise rôtie et Fromage frais   € 7.00

DESSERTS

- Crêpes *Suzette* Glace à la Vanille     € 6.00
- Fondant au Chocolat, Glace au Yogourt    € 6.50
- Crumble de Pomme et Fruits Rouges, Glace à la Vanille    € 6.00
- Cheesecake de Patate douce, Dulce de Leche au Noix     € 6.00
- Pudding de Pain Maison aux Raisin secs et Épices     € 5.50
- Salade de Fruits € 5.00

COUVERT (Pain et du Beurre) par personne   € 3.00

NOUS VOUS INFORMONS QUE LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS LA CONFECTION ET/OU LA PRÉPARATION DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS:

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  Gluten |  Moutarde |  Produits laitiers |  Cèleri |
|  Cacahuètes |  Crustacés
Mollusques |  Fruits à coque |  Sulfites |
|  Soja |  Œufs |  Graines de sésame |  Poisson |

SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL