



Quinta
do Furão



Max Römer - Madeira 1938.

ENTRADAS

- Lapas grelhadas com Manteiga de Alho..... € 9.50
- Carpaccio de Salmão curado em Beterraba com Glace de Licor do 'Padre Nóbrega'..... € 9.70
- Salada de Truta fumada e Ovo Perfeito..... € 10.00
- Tortelloni de Espada com Molho cremoso de Açafrão..... € 11.20
- Húmus com Crocante de Batata-doce..... € 6.50

SOPAS

- Sopa de Peixe..... € 5.50
- Cappuccino de Castanhas..... € 5.20
- Creme de Abobora e Mel de Cana..... € 5.00
- Sopa de Rabo de Boi com Massa Folhada..... € 5.50
- Sopa de Tomate e Cebola com Torrada de Azeitonas..... € 5.00

PEIXES

- Linguine com Camarão salteado em Manteiga de Salva..... € 17.00
- Salmão grelhado..... € 20.50
- Filete de Espada Preto em Tempura de Tinta de Choco..... € 15.50
- Peixe do Mercado..... € 20.50
- Bacalhau com Broa à *Furão*..... € 19.00
- Polvo grelhado com Risoto Nero..... € 22.00

CARNES

- Frango bebé assado com laranjinha de Batata doce e Alheira de Mirandela..... € 14.50
- Duo de Porco em Vinho Tinto..... € 14.50
- Joelheira de Borrego..... € 18.00
- Dueto de Pato com Molho de Laranja..... € 17.50

Da GRELHA - JOSPER

- Costeletas de Borrego..... € 15.50
- Rib Eye..... € 16.50
- Tornedó..... € 16.00
- Costeleta de Vaca..... € 17.50

Do FUMEIRO

- A Joelheira de Porco..... € 15.50
- O Entrecosto..... € 16.50
- A Mendinha..... € 16.00

A NOSSA TRADIÇÃO

- Filete de Espada Preto salteado com Banana e Molho de Maracujá..... € 17.50
- Bife à *Caldeirão Verde* recheado de Queijo Roquefort em crosta de Massa Folhada..... € 22.50
- Espetada de Novilho da Região em Pau de Louro..... € 19.50

VEGETARIANO

- Risoto de Cogumelos..... € 11.00
- Crumble de Legumes e Frutos Secos..... € 11.50
- Caril de Legumes e Tofu..... € 12.00
- Risoto de Beterraba com Peixinhos da Horta..... € 11.50

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz Branco..... € 3.50
- Batata Frita Palito..... € 3.50
- Batata Frita Rústica..... € 3.50
- Batata doce..... € 3.50
- Milho Frito..... € 3.50
- Legumes Salteados..... € 3.50
- Batata Cozida..... € 3.50
- Cogumelos Salteados..... € 3.50

SOBREMESAS

- Chocolate 70% em Bolinho Mousse com Gelado de Frutos Vermelhos..... € 6.50
- Creme Brûlée de Frutos Vermelhos..... € 4.50
- Toucinho do Céu com Sorvete de Maracujá e Agrião..... € 5.00
- Tarte Fina de Maça com Gelado de Vinho Madeira..... € 5.50
- Bolo Madeira flambeado com Sorvete de refrescante de Yuzu..... € 6.00
- 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:

CEREAIS CONTENDO GLÚTEN, CRUSTÁCEOS, OVOS, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, PRODUTOS LÁCTEOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, MOLUSCOS E TREMOÇOS.

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

STARTERS

- Traditional Style Hot Limpets with Garlic Butter..... € 9.50
- Beetroot cured salmon carpaccio with roses liquor 'Padre Nóbrega'..... € 9.70
- Smoked Trout Salad with Perfect Poached Egg..... € 10.00
- Black Scabbardfish Tortelloni with creamy Saffron Sauce..... € 11.20
- Hummus with crispy sweet potato..... € 6.50

SOUPS

- Fish Soup..... € 5.50
- Chestnut Cappuccino..... € 5.20
- Pumpkin and Sugar Cane Honey Cream Soup..... € 5.00
- Ox Tail Soup with Puff Pastry..... € 5.50
- Tomato and Onion Soup with Olive Crostini..... € 5.00

FISH

- Squid Ink Linguini with Sage Butter sautéed Prawn..... € 17.00
- Grilled Salmon..... € 20.50
- Black Scabbardfish Fillet in Squid Tempura..... € 15.50
- Fish from the Market..... € 20.50
- Roasted Cod with Maize Bread Crust..... € 19.00
- Grilled Octopus with Nero Risotto..... € 22.00

MEAT

- Baby roasted Chicken with Sweet Potato and *Alheira* from Mirandela..... € 14.50
- Pork Duo with Red Wine..... € 14.50
- Lamb Knee Cap..... € 18.00
- Duck Duete with Orange Sauce..... € 17.50

FROM THE GRILL - JOSPER

- Lamb Cutlets..... € 15.50
- Rib Eye Steak..... € 16.50
- Filet Steak..... € 16.00
- Beef Rib Steak..... € 17.50

FROM THE SMOKER

- Pork Knee Cap..... € 15.50
- Pork Rib..... € 16.50
- Beef Brisket..... € 16.00

OUR TRADITION

- Sautéed Black Scabbard Fish Fillet with Banana and Passion Fruit Sauce..... € 17.50
- Beef Fillet *Caldeirão Verde* Style Filled with Roquefort Cheese and wrapped in Puff Pastry..... € 22.50
- Regional Beef Skewer on Bay Leaf Wood..... € 19.50

VEGETARIAN

- Mushroom Risotto..... € 11.00
- Vegetable and Dried Fruits Crumble..... € 11.50
- Vegetables and Tofu Curry..... € 12.00
- Beetroot Risotto with coated deep-fried Vegetables..... € 11.50

SIDE DISH

- Rice..... € 3.50
- French Fries..... € 3.50
- Chunky Chips..... € 3.50
- Sweet Potato..... € 3.50
- Deep Fried Polenta..... € 3.50
- Sauteed Vegetable..... € 3.50
- Boiled Potatoes..... € 3.50
- Sauteed Mushrooms..... € 3.50

DESSERT

- Chocolate 70% Mousse cake with Red Fruit Ice Cream..... € 6.50
- Red Fruit Creme Brûlée..... € 4.50
- *Toucinho do Céu* with Passion Fruit and Watercress Sorbet..... € 5.00
- Fine Apple Tart with Madeira Wine Ice Cream..... € 5.50
- Madeira Cake with fresh Yuzu Sorbet..... € 6.00
- 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:

CEREALS CONTAINING GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, DAIRY PRODUCTS, TREE NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, MOLLUSCS AND LUPINS.

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

VORSPEISEN

- Traditionelle Portion Heisser Napfmuscheln mit Knoblauchbutter..... € 9.50
- Carpaccio aus mariniertem Lachs in roter Beete mit Likör 'Padre Nóbrega'..... € 9.70
- Salat mit geräucherter Forelle und gekochtem weichen Ei..... € 10.00
- Tortelloni mit Degenfisch und Safransauce..... € 11.20
- Humus mit Süßkartoffelkrokant..... € 6.50

SUPPEN

- Fischsuppe..... € 5.50
- Cappuccino aus Kastanien..... € 5.20
- Kürbiscrèmesuppe mit Rohrzuckerhonig..... € 5.00
- Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteig..... € 5.50
- Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Oliventoast..... € 5.00

FISCH

- Linguine mit gebratenen Garnelen in Salzeibutter..... € 17.00
- Gegrillter Lachs..... € 20.50
- Filet vom schwarzen Degenfisch in Tempura aus Sepia..... € 15.50
- Fisch vom Markt..... € 20.50
- Kabeljau mit Broa-Kruste à *Furão*..... € 19.00
- Gegrillter Oktopus mit Nero-Risotto..... € 22.00

FLEISCH

- Brathähnchen mit Süßkartoffelspalten und Mirandela-Alheira-Wurst..... € 14.50
- Duo aus Schwein in Rotwein..... € 14.50
- Lammhaxen..... € 18.00
- Duett aus Ente mit Orangensoße..... € 17.50

GEGRILLTES - JOSPER

- Lammkoteletts..... € 15.50
- Rib-Eye-Steak..... € 16.50
- Tournedo..... € 16.00
- Rinderkotelett..... € 17.50

GERÄUCHERTES

- Schweinshaxe..... € 15.50
- Entrecote..... € 16.50
- Rinderbrust mit Knochen..... € 16.00

UNSERE TRADITION

- Schwarzer Degenfisch-Filet sautiert mit Banana und Passionsfrucht-Soße..... € 17.50
- Rinderfillet nach *Caldeirão Verde* Art, im Blätterteigmantel mit Roquefortkäse gefüllt..... € 22.50
- Rindfleischspieß aus Madeira auf Lorbeerzweig gesteckt..... € 19.50

VEGETARISCHE GERICHTE

- Pilzrisotto..... € 11.00
- Crumble aus Gemüse und getrockneten Früchten..... € 11.50
- Gemüsecurry mit Tofu..... € 12.00
- Risotto aus roter Beete mit Gemüsetempura..... € 11.50

BEILAGEN

- Reis..... € 3.50
- Pommes Frites Stäbchen..... € 3.50
- Pommes Frites nach Bauernart..... € 3.50
- Süßkartoffel..... € 3.50
- Frittierte Maiswürfel..... € 3.50
- Gebratenes Gemüse..... € 3.50
- Salzkartoffeln..... € 3.50
- Gebratene Pilze..... € 3.50

DESSERT

- Schokolade 70% Mousse-Bällchen mit Rote-Beeren-Eiscreme..... € 6.50
- Crème Brûlée aus Rote-Beeren..... € 4.50
- Himmlischer Nachtisch Toucinho do Céu mit Maracujasorbet und Kresse..... € 5.00
- Feiner Apfelkuchen mit Eis aus Madeira Wein..... € 5.50
- Flambierter Madeira-Kuchen mit erfrischendem Yuzu-Sorbet..... € 6.00
- Frischer Fruchtsalat..... € 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: GLUTENHALTIGE GETREIDEPRODUKTE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCHPRODUKTE, NÜSSE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXIDE ODER SULFITE, WEICHTIERE UND LUPINEN.

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

ENTREES

- Traditionnelle Portion de Patelles Chaudes au Beurre d'Ail..... € 9.50
- Carpaccio de Saumon mariné au Jus de Betterave avec Glace à la Liqueur du 'Padre Nóbrega'..... € 9.70
- Salade de Truite fumée et Oeuf parfait..... € 10.00
- Tortelloni au Sabre Noir, sauce crémeuse au Safran..... € 11.20
- Houmous avec croquant de Patate Douce..... € 6.50

SOUPES

- Soupe de Poissons..... € 5.50
- Cappuccino de Châtaignes..... € 5.20
- Crème de Courge et Sirop de Canne à Sucre..... € 5.00
- Soupe de Queue de Bœuf et Pâte Feuilletée..... € 5.50
- Soupe à la Tomate et aux Oignons, Pain grillé aux Olives..... € 5.00

POISSONS

- Pâtes Linguine aux Crevettes sautées au Beurre de Sauge..... € 17.00
- Saumon grillé..... € 20.50
- Filet de Sabre Noir en Tempura à l'Encre de Seiche..... € 15.50
- Poisson du Marché..... € 20.50
- Morue aux Miettes de Pain de Maïs à la *Furão*..... € 19.00
- Poulpe grillé et Risotto Noir..... € 22.00

VIANDES

- Coquelet rôti, petite Orange de Patate douce et Alheira de Mirandela (saucisse typique portugaise).... € 14.50
- Duo de Porc au Vin Rouge..... € 14.50
- Jarret d'Agneau..... € 18.00
- Duo de Canard sauce à l'Orange..... € 17.50

DE LA GRILLE - JOSPER

- Côtelettes d'Agneau..... € 15.50
- Entrecôte..... € 16.50
- Tournedos..... € 16.00
- Côte de Bœuf..... € 17.50

DU FUMOIR

- Jarret de Porc..... € 15.50
- Côtes levées..... € 16.50
- Côtes levées de Bœuf..... € 16.00

NOTRE TRADITION

- Filet de Sabre Noir sauté à la Banane et Sauce aux Fruits de la Passion..... € 17.50
- Filet de Bœuf *Caldeirão Verde* couvert de Pâte Feuilletée et Farci de Fromage Roquefort..... € 22.50
- Brochette de Bœuf Régionale en Branche de Laurier..... € 19.50

VEGETARIEN

- Risotto aux Champignons..... € 11.00
- Crumble aux Légumes et Fruits Secs..... € 11.50
- Curry de Légumes et Tofu..... € 12.00
- Risotto aux Betteraves et tempura de Légumes du Potager..... € 11.50

GARNITURES

- Riz..... € 3.50
- Pommes Frites..... € 3.50
- Pommes Frites Rustiques..... € 3.50
- Patate Douce..... € 3.50
- Mais Frit..... € 3.50
- Légumes sautés..... € 3.50
- Pommes à l'Anglaise..... € 3.50
- Champignons sautés..... € 3.50

DESSERTS

- Chocolat 70 % Petit gâteau à la Mousse au Chocolat et sa Glace aux Fruits Rouges..... € 6.50
- Crème Brûlée aux Fruits Rouges..... € 4.50
- *Toucinho do Céu* (gâteau portugais) avec Sorbet aux Fruits de la Passion et Cresson..... € 5.00
- Tarte fine aux Pommes avec Glace au Vin de Madère..... € 5.50
- Gâteau *Madère* flambé et Sorbet rafraîchissant au Yuzu..... € 6.00
- Salade de Fruits Frais..... € 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:

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ; CRUSTACÉS ; ŒUFS ; CACAHUÈTES ; SOJA ; PRODUITS LAITIERS ; FRUITS À COQUE ; CÈLERI ; MOUTARDE; GRAINES DE SÉSAME; DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES; MOLLUSQUES ET GRAINES DE LUPIN.

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