



 PT

COUVERT

Pão caseiro de batata doce, manteiga composta, azeite virgem extra e algo mais...
5.00€

ENTRADAS

SALMÃO MARINADO À MODA DA CASA Espuma de alho, compota de ameixa preta, requeijão do Santo da Serra	12.50 €
FILETE DE CAVALA MARINADA Molho teriaki e fruta tropical da época com maracujá da ilha	11.50 €
CARPACCIO DE NOVILHO À TRES PIMENTAS Queijo parmesão, alioli, azeite de trufas	12.20 €
CROCANTE DE ALHEIRA RECHEADO (2 unid.) Ovo de codorniz, compota de tomate e cebola	10.50 €
CAMARÃO EM CARIL THAI Erva caninha, lima kaffir, malagueta e leite de coco	12.50 €
SALADA CAPRESE Com mozzarella de búfala e pesto de manjeriço	11.00 €
CREME DE ABÓBORA AMARELA CONFITADA Com anis estrelado e um toque de queijo gorgonzola	8.20 €
SOPA DE PEIXE E MARISCOS	9.90 €

PEIXES

FILETE DE ESPADA CROCANTE EM MASSA BRICK (novo) Com tomates secos, espinafres e amêndoas, esmaga de batata e legumes da época	18.50 €
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO Puré de grão, migas de broa com couve e bacon, azeite de azeitona preta	24.50 €
FILETE DE SALMÃO BRASEADO Com risotto de ervas e lima, legumes da época	22.00 €
POLVO ASSADO A BAIXA TEMPERATURA (sujeito a disponibilidade) Esmagada de batata, legumes da época e azeite de alho	24.90 €
LULAS GRELHADAS Risotto de lima	18.50 €

CARNES

FRANGUINHO COQUELET ASSADO À BAIRRADA (Novo) Com chips de batata caseira, salada e laranja	16.50 €
PERNA DE PATO CONFITADA Risotto de açafraão e gorgonzola, legumes da época e molho de laranja	19.50 €
BARRIGA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA Puré de batata, legumes da época, molho de alperces	18.00 €
BIFE DO ACÉM DE NOVILHO Guisadinho de feijão frade e molho de cerveja artesanal madeirense	21.50 €
BOCHECHAS DE PORCO PRETO CONFITADAS Puré de batata, legumes de época, molho de vinho tinto e anis estrelado	19.50 €

ESPECIAIS DO GRILL

Escolhemos a melhor carne de origens comprovadas e realizamos o nosso próprio processo de maturação controlado para providenciar uma experiência gastronómica de qualidade.

Informe-se com os nossos colaboradores relativamente aos preços e seleção disponível.



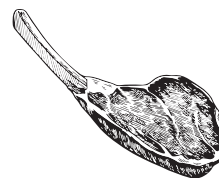
COSTELETA DO LOMBO

Fresca - 48.00 € /kg
Maturado - P.V.P



T-BONE

Fresca - 54.00 € /kg
Maturado - P.V.P



TOMAHAWK

Fresca - 64.00 € /kg
Maturado - P.V.P

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita caseira	4.50 €
Batata salteada com cebola e bacon	5.00 €
Batata doce assada com mel de cana	4.90 €
Legumes assados	4.50 €
Salada mista	4.00 €

VEGETARIANO

RISOTTO DE COGUMELOS PORTOBELLO	16.50 €
CARIL DE LENTILHAS Mistura de arroz selvagem, erva caninha, malagueta e legumes da época	15.00 €

SOBREMESA

PAVLOVA COM CURD DE MARACUJÁ E MORANGOS CONFITADOS	9.00 €
SURPRESA DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA	7.90 €
PANACOTTA DE CHOCOLATE BRANCO Com couli de framboesas e telha de sésamos	7.50 €
MOUSSE DE CHOCOLATE CASEIRO “ENFRASCADO”	7.90 €
FONDANT DE CHOCOLATE E LARANJA Com gelado de baunilha A nossa sugestão: BLANDY'S 10 ANOS BUAL	9.50 €

DIGESTIVOS

VINHO DA MADEIRA

Blandy's 5 anos	4.50 €
Blandy's 5 anos reserva	5.50 €
Blandy's 10 anos	6.50 €
Miles Tinta Negra Frasqueira	18.50 €

VINHO DO PORTO

Borges Ruby Reserva 8 anos	4.50 €
Ramos Pinto LBV	6.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	9.00 €

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

CR&F Reserva	4.50 €
CR&F Reserva Extra	8.00 €
Ramos Pinto	9.50 €

RUM DA MADEIRA

970 - 3 Anos	4.50 €
970 - 6 Anos	6.50 €
970 Single Cast	12.00 €

RUM INTERNACIONAL

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €

SE NECESSITAR INFORMAÇÃO SOBRE OS ALERGÉNEOS,
POR FAVOR CONSULTE-NOS ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
(Artigo 107.º da Lei nº 55-A/2010, de 31/12) Disposições transitórias no âmbito do IVA

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA



★★★★★
REVIEW US!

tripadvisor



 ENG

COUVERT

Artisan sweet potato bread, compound butter, extra virgin olive oil and something else

5.00 €

STARTERS

HOUSE-MADE MARINATED SALMON Garlic foam, black plum jam, Santo da Serra ricotta	12.50 €
MARINATED MACKEREL FILLET Teriaki sauce and seasonal tropical fruit with island passion fruit	11.50 €
THREE PEPPER CRUSTED BEEF CARPACCIO Parmesan cheese, alioli, truffle oil	12.20 €
CRISPY "ALHEIRA" (TYPICAL PORTUGUESE SAUSAGE) Quail egg, onion and tomato compote	10.50 €
PRAWNS IN THAI CURRY Lemongrass, kaffir lime, chilli pepper, coconut milk	12.50 €
CAPRESE SALAD With buffalo mozzarella and basil pesto	11.00 €
CREAMY PUMPKIN SOUP With star anise and gorgonzola cream	8.20 €
FISH & SEAFOOD SOUP	9.90 €

FISH

CRISPY SCABBARDFISH FILLET IN BRICK PASTRY (new) With dried tomatoes, spinach and almonds, mashed potatoes and seasonal vegetables	18.50 €
CONFIT CODFISH FILLET Chickpea purée, cabbage with breadcrumbs and bacon, black olive oil	24.50 €
BRAISED SALMON FILLET With herb and lime risotto, seasonal vegetables	22.00 €
SLOW ROASTED OCTOPUS Potato purée, season vegetables, garlic oil	24.90 €
GRILLED SQUID Lime risotto	18.50 €

MEAT

ROASTED CHICKEN COQUELET "À BAIRRADA" (Portuguese style) (New) With homemade potato chips, salad and orange	16.50 €
CONFIT LEG OF DUCK Saffron and gorgonzola risotto, seasonal vegetables and orange sauce	19.50 €
SLOW COOKED PORK BELLY Potato mash, seasonal vegetables, apricot sauce	18.00 €
RIB EYE BEEF STEAK Black-eyed peas stew and Madeiran craft beer sauce	21.50 €
BLACK PORK CHEEKS CONFIT Potato mash, seasonal vegetables, red wine and star anise sauce	19.50 €

SPECIAL GRILLED MEAT

We have selected the finest meats from certified origins and carry out our own controlled DRY AGED process to offer a high quality dining experience.

Please ask a member of staff to find out the cuts of meat available today and the prices.



BONE-IN SIRLOIN

Fresh - 48.00 €/kg

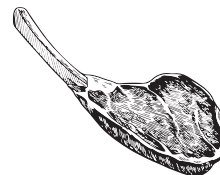
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Fresh - 54.00 €/kg

Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Fresh - 64.00 €/kg

Dry Aged - P.V.P

SIDE DISHES

Rustic homemade potato fries	4.50 €
Sautéed potato with bacon and onion	5.00 €
Roast sweet potato with molasses	4.90 €
Roasted vegetables	4.50 €
Mixed Salad	4.00 €

VEGETARIAN

PORTOBELLO MUSHROOM RISOTTO	16.50 €
GREEN LENTIL CURRY Wild rice mix, lemongrass, chilli and vegetables	15.00 €

DESSERTS

PAVLOVA WITH PASSION FRUIT CURD AND STRAWBERRY CONFIT	9.00 €
APPLE SURPRISE WITH VANILLA ICE CREAM	7.90 €
WHITE CHOCOLATE PANACOTTA With raspberries couli and crispy sesame tuile	7.50 €
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	7.90 €
CHOCOLATE & ORANGE FONDANT WITH VANILLA ICE With vanilla ice cream Our suggestion: BLANDY'S 10 YEARS BUAL	9.50 €

DIGESTIFS

MADEIRA WINE

Blandy's 5 Years	4.50 €
Blandy's 5 Years Reserve	5.50 €
Blandy's 10 Years	6.50 €
Miles Tinta Negra Vintage	18.50 €

PORT WINE

Borges Ruby Reserve 8 years	4.50 €
Ramos Pinto LBV	6.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	9.00 €

PORTUGAL OLD BRANDY

CR&F Reserve	4.50 €
CR&F Reserve Extra	8.00 €
Ramos Pinto	9.50 €

MADEIRA RUM

970 - 3 Years	4.50 €
970 - 6 Years	6.50 €
970 Single Cast	12.00 €

INTERNATIONAL RUM

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €

SE NECESSITAR INFORMAÇÃO SOBRE OS ALERGÉNEOS,
POR FAVOR CONSULTE-NÓS ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
(Artigo 107.º da Lei nº 55-A/2010, de 31/12) Disposições transitórias no âmbito do IVA

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA





 GER

COUVERT

Selbstgebackenes Brot - dazu Kräuterbutter, Olivenöl und noch etwas...

5.00 €

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER MARINIERTER LACHS 12.50 €
Knoblauchschaum, schwarze Pflaumenmarmelade, ricotta von Santo da Serra

MARINIERTER MAKRELENFILET 11.50 €
Teriaki-Sauce und tropische Früchte der Saison mit Insel-Passionsfrucht

CARPACCIO VOM RIND MIT PFEFFERKRUSTE 12.20 €
Parmesankäse, Alioli, Trüffelöl

KNUSPRIGE, GEFÜLLTE "ALHEIRA" (TYPISCHE PORTUGIESISCHE WURST) 10.50 €
Ei von Wachteln, Zwiebel-Tomaten-Chutney

GARNELEN IN THAI-CURRY 12.50 €
Zitronengras, Kaffirlimette, Chilischote, Kokosmilch

CAPRESE-SALAT 11.00 €
Mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

CREMIGE KÜRBISUPPE 8.20 €
Mit Sternanis und Gorgonzolacreme

FISCH- UND MEERESFRÜCHTE SUPPE 9.90 €

FISCH

DEGENFISCHFILET IM FILOTEIG (new) 18.50 €
Mit getrockneten Tomaten, Spinat und Mandeln, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison

KONFIERTES KABELJAUFILET 24.50 €
Kichererbsenpüree, Maisbrot migas mit Kohl und Speck, schwarzes Olivenöl

LACHSFILET 22.00 €
Mit Kräuter-Limetten-Risotto und Gemüse der Saison

OKTOPUS (LANGSAM GEGART) 24.90 €
Kartoffelpüree, Gemüse der Saison, Knoblauchöl

GEGRILLTER TINTENFISCH (CALAMARI) 18.50 €
Limetten Risotto

FLEISCH

GEBRATENES BABY HUHN – COQUELET “ À BAIRRADA ” (Portugiesischer Stil)	16.50 €
Mit hausgemachten Kartoffelchips, Salat und Orangen	
KONFIERTE ENTENKEULE MIT SAFRAN	19.50 €
Gorgonzola-Risotto, Gemüse der Saison und Orangensauce	
LANGSAM GEGARTER SCHWEINEBAUCH	18.00 €
Kartoffel Püree, Gemüse der Saison, Aprikosensoße	
RIB-EYE-RINDERSTEAK	21.50 €
Augenbohneintopf und Madeiranische Bier-Soße	
GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN	19.50 €
Kartoffelpüree, Gemüse der Saison, Weinsoße	

SPEZIELLES GEGRILLTES FLEISCH

Wir haben die besten Fleischsorten zertifizierter Herkunft ausgewählt und führen unseren eigenen kontrollierten DRY AGED-Prozess durch, um ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Fragen Sie bitte welche Steaks verfügbar sind.



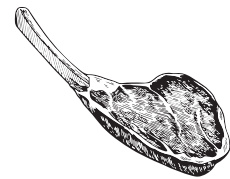
RINDERLENDE MIT KNOCHEN

Frisches - 48.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Frisches - 54.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Frisches - 64.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P

BEILAGEN

Hausgemachte kartoffel-fries	4.50 €
Gebratene Kartoffeln mit Speck und zwiebel	5.00 €
Gegrillte Süßkartoffeln mit Zuckerrohr-Honig	4.90 €
Gegrillte Gemüse	4.50 €
Gemischte Salat	4.00 €

VEGETARISCH

PORTOBELLO CHAMPIGNON RISOTTO	16.50 €
LINSENCUERY	15.00 €
Wildreismischung, Zitronengras, Chili und Gemüse	

NACHSPEISEN

PAVLOVA MIT MARACUJACURD UND ERDBEEREN	9.00 €
APFELÜBERRASCHUNG MIT VANILLEEIS	7.90 €
WEIBE SCHOKOLADEN-PANNACOTTA Mit Himbeer-Coulis und Sesam tuile	7.50 €
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADEN MOUSSE	7.90 €
SCHOKOLADE FONDANT MIT ORANGE Vanilleeis Unser Vorschlag: BLANDY'S 10 JAHRE BUAL	9.50 €

DIGESTIFS

MADEIRA-WEIN

Blandy's 5 Jahre	4.50 €
Blandy's 5 Jahre Reserve	5.50 €
Blandy's 10 Jahre	6.50 €
Blandys Tinta Negra Vintage	18.50 €

PORTWEIN

Borges Ruby Reserve 8 Jahre	4.50 €
Ramos Pinto LBV	6.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	9.00 €

PORTUGAL ALTER BRANDY

CR&F Reserve	4.50 €
CR&F Reserve Extra	8.00 €
Ramos Pinto	9.50 €

MADEIRA-RUM

970 - 3 Jahre	4.50 €
970 - 6 Jahre	6.50 €
970 Single Cast	12.00 €

RUM INTERNATIONAL

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €

SE NECESSITAR INFORMAÇÃO SOBRE OS ALERGÉNEOS,
POR FAVOR CONSULTE-NOS ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
(Artigo 107.º da Lei nº 55-A/2010, de 31/12) Disposições transitórias no âmbito do IVA

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA



★★★★★
REVIEW US!