



COUVERT

(2 pax)

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

6.50€

ENTRADAS

TÁRTARO DE FILETE DE NOVILHO	13.90 €
Com aioli e especiaria madeirense	
TRUTA DO SEIXAL MARINADA (Novo)	13.00 €
Creme de abacate, toronja, amendoa e verdes	
CARPACCIO DE NOVILHO À TRES PIMENTAS	13.90 €
Queijo parmesão, alioli, azeite de trufas	
CROCANTE DE ALHEIRA RECHEADO (2 unid.)	12.50 €
Ovo de codorniz, compota de tomate e cebola	
CAMARÃO EM CARIL THAI	13.50 €
Erva caninha, lima kaffir, malagueta e leite de coco	
SALADA CAPRESE	12.50 €
Com mozzarella de búfala e pesto de manjerição	
CREME DE ABÓBORA AMARELA CONFITADA	9.20 €
Com anis estrelado e um toque de queijo gorgonzola	
SOPA DE PEIXE E MARISCOS	14.00 €

PEIXES

RISOTTO DE CAMARÃO SELVAGEM	25.00 €
FILETE DE ESPADA CROCANTE EM MASSA BRICK	21.50 €
Com tomates secos, espinafres e amêndoas, esmaga de batata e legumes da época	
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO	27.00 €
Puré de grão, migas de broa com couve e bacon, azeite de azeitona preta	
POLVO ASSADO A BAIXA TEMPERATURA	25.00 €
Cuscuz artesanal com tomate e ervas, legumes da época	
FILETE DE PEIXE DA NOSSA COSTA (Sazonal)	25.00 €
Com risotto de ervas e lima, legumes da época	

CARNES

FRANGUINHO COQUELET ASSADO À BAIRRADA Com chips de batata caseira, salada e laranja	18.00 €
PERNA DE PATO CONFITADA Risotto de açafrão e gorgonzola, legumes da época e molho de laranja	22.50 €
PERNIL DE PERÚ CONFITADO Molho de especiarias madeirenses, puré de batata trufado e legumes da época	23.50 €
BIRYANI DE CORDEIRO ESTUFADO (Novo) Com frutos secos, iogurte grego e limão com basmati de açafrão	26.50 €
FILETE DE NOVILHO BRASEADO Puré de batata trufada, molho de cogumelos e legumes da época	30.00 €

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.

Devido a só trabalharmos com carnes frescas, os nossos cortes estão **sujeitos a disponibilidade.**

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



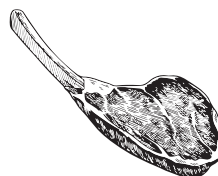
COSTELETA DO LOMBO

Fresca - 58.00 €/kg
Maturado - P.V.P



T-BONE

Fresca - 66.00 €/kg
Maturado - P.V.P



TOMAHAWK

Fresca - 69.00 €/kg
Maturado - P.V.P



PICANHA

Fresca | Açores
70.00 €/kg
Fresca | Angus PT
75.00 €/kg

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita caseira	5.50 €
Batata salteada com cebola e bacon	6.50 €
Batata doce assada com mel de cana	6.50 €
Legumes assados	5.50 €
Salada mista	5.00 €
Arroz Basmati	5.00 €

VEGETARIANO

RISOTTO DE COGUMELOS PORTOBELLO	17.50 €
CARIL DE LENTILHAS Mistura de arroz selvagem, erva caninha, malagueta e legumes da época	16.50 €

SOBREMESA

PAVLOVA COM CURD DE MARACUJÁ E MORANGOS CONFITADOS	10.50 €
CRUMBLE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA (NOVO) Com gelado de baunilha	8.50 €
PIÑA COLADA DESCONSTRUÍDA Abacaxi, infusão de gengibre e gelado caseiro de coco	8.50 €
MOUSSE DE CHOCOLATE CASEIRO “ENFRASCADO”	8.90 €
FONDANT DE CHOCOLATE Com frutos secos e gelado de tangerina A nossa sugestão: BLANDY'S 10 ANOS BUAL	11.00 €

DIGESTIVOS

VINHO DA MADEIRA

Blandy's 5 anos	5.50 €
Blandy's 5 anos reserva	6.50 €
Blandy's 10 anos	7.50 €
Miles Tinta Negra Frasqueira	18.50 €

VINHO DO PORTO

Borges Ruby Reserva 8 anos	5.50 €
Ramos Pinto LBV	7.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	10.50 €

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

CR&F Reserva	5.50 €
CR&F Reserva Extra	7.50 €
Ramos Pinto	10.50 €

RUM DA MADEIRA

970 - 3 Anos	5.50 €
970 - 6 Anos	7.50 €
970 Single Cast	12.50 €

RUM INTERNACIONAL

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	10.50 €
Canerock (Jamaica)	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!





 ENG

COUVERT

(2 pax)

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

6.50 €

STARTERS

BEEF TENDERLOIN TARTARE

With Madeira spice aioli

13.90 €

MARINATED TROUT FROM SEIXAL (New)

Avocado cream, grapefruit, almond and greens

13.00 €

THREE PEPPER CRUSTED BEEF CARPACCIO

Parmesan cheese, alioli, truffle oil

13.90 €

CRISPY "ALHEIRA" (TYPICAL PORTUGUESE SAUSAGE)

Quail egg, onion and tomato compote

12.50 €

PRAWNS IN THAI CURRY

Lemongrass, kaffir lime, chilli pepper, coconut milk

13.50 €

CAPRESE SALAD

With buffalo mozzarella and basil pesto

12.50 €

CREAMY PUMPKIN SOUP

With star anise and gorgonzola cream

9.20 €

FISH & SEAFOOD SOUP

14.00 €

FISH

WILD PRAWN RISOTTO

25.00 €

CRISPY SCABBARD FISH FILLET IN BRICK PASTRY

With dried tomatoes, spinach and almonds, mashed potatoes and seasonal vegetables

21.50 €

CONFIT CODFISH FILLET

Chickpea purée, cabbage with breadcrumbs and bacon, black olive oil

27.00 €

SLOW ROASTED OCTOPUS

Artisan Madeiran couscous with tomatoes and herbs, seasonal vegetables

25.00 €

FISH FILLET FROM OUR COAST (Seasonal)

With herbs and lime risotto, seasonal vegetables

25.00 €

MEAT

ROASTED CHICKEN COQUELET "À BAIRRADA" (Portuguese style) With homemade potato chips, salad and orange	18.00 €
CONFIT LEG OF DUCK Saffron and gorgonzola risotto, seasonal vegetables and orange sauce	22.50 €
CONFIT TURKEY LEG Madeira spice sauce, truffled mashed potatoes and seasonal vegetables	23.50 €
LAMB BIRYANI (New) With nuts, greek yoghurt, lemon and saffron basmati rice	26.50 €
FILET MIGNON Truffled mashed potatoes, mushroom sauce and seasonal vegetables	30.00 €

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.

As we only work with fresh meat, our cuts are **subject to availability**.

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



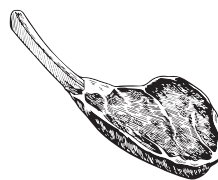
BONE-IN SIRLOIN

Fresh - 58.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Fresh - 66.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Fresh - 69.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



PICANHA

Fresh | Açores
70.00 €/kg
Fresh | Angus PT
75.00 €/kg

SIDE DISHES

Rustic homemade potato fries	5.50 €
Sautéed potato with bacon and onion	6.50 €
Roast sweet potato with molasses	6.50 €
Roasted vegetables	5.50 €
Mixed Salad	5.00 €
Basmati rice	5.00 €

VEGETARIAN

PORTOBELLO MUSHROOM RISOTTO	17.50 €
GREEN LENTIL CURRY Wild rice mix, lemongrass, chilli and vegetables	16.50 €

DESSERTS

PAVLOVA WITH PASSION FRUIT CURD AND STRAWBERRY CONFIT	10.50 €
APPLE CRUMBLE (New) with vanilla ice cream	8.50 €
DECONSTRUCTED PIÑA COLADA Pineapple, ginger infusion and homemade coconut ice cream	8.50 €
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	8.90 €
CHOCOLATE FONDANT With nuts and tangerine ice cream Our suggestion: BLANDY'S 10 YEARS BUAL	11.00 €

DIGESTIFS

MADEIRA WINE

Blandy's 5 Years	5.50 €
Blandy's 5 Years Reserve	6.50 €
Blandy's 10 Years	7.50 €
Miles Tinta Negra Vintage	18.50 €

PORT WINE

Borges Ruby Reserve 8 years	5.50 €
Ramos Pinto LBV	7.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	10.50 €

PORTUGAL OLD BRANDY

CR&F Reserve	5.50 €
CR&F Reserve Extra	7.50 €
Ramos Pinto	10.50 €

MADEIRA RUM

970 - 3 Years	5.50 €
970 - 6 Years	7.50 €
970 Single Cast	12.50 €

RUM INTERNACIONAL

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	10.50 €
Canerock (Jamaica)	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!





COUVERT

(2 pax)

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

6.50 €

VORSPEISEN

TARTAR VOM RINDERFILET Mit Madeira-Gewürz-Aioli	13.90 €
MARINIERTER FORELLE VON SEIXAL (Neu) Avocado-creme, Grapefruit, Mandeln und Grünzeug	13.00 €
CARPACCIO VOM RIND MIT PFEFFERKRUSTE Parmesankäse, Aioli, Trüffelöl	13.90 €
KNUSPRIGE, GEFÜLLTE "ALHEIRA" (TYPISCHE PORTUGIESISCHE WURST) Ei von Wachteln, Zwiebel-Tomaten-Chutney	12.50 €
GARNELEN IN THAI-CURRY Zitronengras, Kaffirlimette, Chilischote, Kokosmilch	13.50 €
CAPRESE-SALAT Mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	12.50 €
CREMIGE KÜRBISUPPE Mit Sternanis und Gorgonzolacreme	9.20 €
FISCH- UND MEERESFRÜCHTE SUPPE	14.00 €

FISCH

RISOTTO MIT WILDEN GARNELEN	25.00 €
DEGENFISCHFILET IM FILOTEIG Mit getrockneten Tomaten, Spinat und Mandeln, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	21.50 €
KONFIERTES KABELJAUFILET Kichererbsenpüree, Maisbrot migas mit Kohl und Speck - schwarzes Olivenöl	27.00 €
OKTOPUS (LANGSAM GEGART) Handgemachter Cous Cous aus Madeira mit Tomaten und Kräutern, Gemüse der Saison	25.00 €
FISCHFILET VON UNSERER KÜSTE (Saisonal) Mit Kräuter-Limetten-Risotto und Gemüse der Saison	25.00 €

FLEISCH

GEBRATENES BABY HUHN – COQUELET “ À BAIRRADA ” (Portugiesischer Stil)	18.00 €
Mit hausgemachten Kartoffelchips, Salat und Orangen	
KONFIERTE ENTENKEULE MIT SAFRAN	22.50 €
Gorgonzola-Risotto, Gemüse der Saison und Orangensauce	
KONFIERTE PUTENKEULE	23.50 €
Madeira-Gewürzsauce, getrüffelttes Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	
LAMM-BIRYANI (Neu)	26.50 €
MIT NÜSSEN, GRIECHISCHEM JOGHURT, ZITRONE UND SAFRAN-BASMATI-REIS	
RINDERFILETSTEAK GRILLEN	30.00 €
Getrüffelttes Kartoffelpüree, Pilzsauce und Gemüse der Saison	

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.

Da wir nur mit frischem Fleisch arbeiten, sind unsere Zuschnitte **abhängig von der Verfügbarkeit**

Fragen Sie bitte welche Steaks verfügbar sind.



RINDERLENDE MIT KNOCHEN

Frisches - 58.00 €/kg

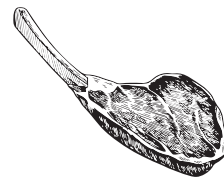
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Frisches - 66.00 €/kg

Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Frisches - 69.00 €/kg

Dry Aged - P.V.P



PICANHA

Fresh | Açores

70.00 €/kg

Fresh | Angus PT

75.00 €/kg

BEILAGEN

Hausgemachte kartoffel-fries	5.50 €
Gebratene Kartoffeln mit Speck und zwiebel	6.50 €
Gegrillte Süßkartoffeln mit Zuckerrohr-Honig	6.50 €
Gegrillte Gemüse	5.50 €
Gemischte Salat	5.00 €
Basmati-Reis	5.00 €

VEGETARISCH

PORTOBELLO CHAMPIGNON RISOTTO	17.50 €
LINSENCUERY	16.50 €
Wildreismischung, Zitronengras, Chili und Gemüse	

NACHSPEISEN

PAVLOVA MIT MARACUJACURD UND ERDBEEREN	10.50 €
APFEL-CRUMBLE (Neu) mit Vanilleeis	8.50 €
PIÑA COLADA DEKONSTRUIERT Ananas, Ingweraufguss und Hausgemachtes Kokosnusseis	8.50 €
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADEN MOUSSE	8.90 €
SCHOKOLADENFONDANT Mit Nüssen und Mandarinen Unser Vorschlag: BLANDY'S 10 JAHRE BUAL	11.00 €

DIGESTIFS

MADEIRA-WEIN

Blandy's 5 Jahre	5.50 €
Blandy's 5 Jahre Reserve	6.50 €
Blandy's 10 Jahre	7.50 €
Blandys Tinta Negra Vintage	18.50 €

PORTWEIN

Borges Ruby Reserve 8 Jahre	5.50 €
Ramos Pinto LBV	7.50 €
Borges Vintage Soalheiro 2017	10.50 €

PORTUGAL ALTER BRANDY

CR&F Reserve	5.50 €
CR&F Reserve Extra	7.50 €
Ramos Pinto	10.50 €

MADEIRA-RUM

970 - 3 Jahre	5.50 €
970 - 6 Jahre	7.50 €
970 Single Cast	12.50 €

RUM INTERNACIONAL

Santa Teresa 1796 (Venezuela)	10.50 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	10.50 €
Canerock (Jamaica)	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!

