



COUVERT

(2 pax)

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

6.50€

ENTRADAS

TÁRTARO DE FILETE DE NOVILHO	14.50 €
Com aioli e especiaria madeirense	
TRUTA DO SEIXAL MARINADA (Novo)	13.50 €
Maionese de manjerição, toronja, amendoa e verdes	
CARPACCIO DE NOVILHO À TRES PIMENTAS	13.90 €
Queijo parmesão, alioli, azeite de trufas	
CROCANTE DE ALHEIRA RECHEADO (2 unid.)	13.00 €
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	26.00 €
FILETE DE ESPADA CROCANTE EM MASSA BRICK	23.00 €
Com tomates secos, espinafres e amêndoas, esmaga de batata e legumes da época	
BACALHAU À BRÁS	24.00 €
Com gema de ovo curada, pó de azeitunas pretas e rúcula	
ARROZ MALANDRINHO DE POLVO E ALGAS	27.50 €
FILETE DE PEIXE DA NOSSA COSTA (Sazonal)	25.00 €
Com risotto de ervas e lima, legumes da época	

CARNES

FRANGUINHO COQUELET ASSADO Com aligot de batata doce, legumes da época e molho mostarda	21.50 €
PERNA DE PATO CONFITADA Mil folhas de batata, legumes da época e molho de vinho da Madeira	23.50 €
TOMAHAWK DE PORCO AO MOLHO DE CERVEJA Com ratatouille de legumes, feijão manteiga e enchidos	22.50 €
BIRYANI DE CORDEIRO ESTUFADO (Novo) Com frutos secos, iogurte grego e limão com basmati de açafrão	27.50 €
FILETE DE NOVILHO BRASEADO Puré de batata trufada, molho de cogumelos e legumes da época	32.00 €

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 - 65.00 €/kg
Maturado - P.V.P



T-BONE

Fresca - 70.00 €/kg
Maturado - P.V.P



TOMAHAWK

Fresca - 75.00 €/kg
Maturado - P.V.P



PICANHA

Fresca | Angus PT
85.00 €/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	18.50 €
CARIL DE LENTILHAS Mistura de arroz selvagem, erva caninha, malagueta e legumes da época	17.50 €

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 caseiro à escolha A nossa sugestão: BLANDY'S 10 ANOS BUAL	11.90 €

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)	12.00 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	12.00 €
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

14.50 €

With Madeira spice aioli

MARINATED TROUT FROM SEIXAL (New)

13.50 €

Basil mayonnaise, grapefruit, almond and greens

THREE PEPPER CRUSTED BEEF CARPACCIO

13.90 €

Parmesan cheese, alioli, truffle oil

CRISPY "ALHEIRA" (TYPICAL PORTUGUESE SAUSAGE)

13.00 €

Quail egg, onion and tomato compote

PRAWNS IN THAI CURRY

13.50 €

Lemongrass, kaffir lime, chilli pepper, coconut milk

CAPRESE SALAD

12.50 €

With buffalo mozzarella and basil pesto

CREAMY PUMPKIN SOUP

9.20 €

With star anise and gorgonzola cream

FISH & SEAFOOD SOUP

14.00 €

FISH

WILD PRAWN RISOTTO

26.00 €

CRISPY SCABBARD FISH FILLET IN BRICK PASTRY

23.00 €

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

CODFISH BRAS STYLE (A TRADITIONAL PORTUGUESE DISH)

24.00 €

With cured egg yolk, black olive powder and rocket

OCTOPUS AND SEAWEED RICE

27.50 €

FISH FILLET FROM OUR COAST (Seasonal)

25.00 €

With herbs and lime risotto, seasonal vegetables

MEAT

ROASTED CHICKEN COQUELET With sweet potato aligot, seasonal vegetables and mustard sauce	21.50 €
CONFIT DUCK LEG Potato mille-feuille, seasonal vegetables and Madeira wine sauce	23.50 €
PORK TOMAHAWK IN CRAFT BEER SAUCE Served with vegetable ratatouille, butter beans and Portuguese sausages	22.50 €
LAMB BIRYANI (New) With nuts, greek yoghurt, lemon and saffron basmati rice	27.50 €
FILET MIGNON Truffled mashed potatoes, mushroom sauce and seasonal vegetables	32.00 €

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.



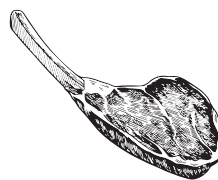
BONE-IN SIRLOIN

Fresh - 65.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Fresh - 70.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Fresh - 75.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



PICANHA

Fresh | Angus PT
85.00 €/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	18.50 €
GREEN LENTIL CURRY Wild rice mix, lemongrass, chilli and vegetables	17.50 €

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 housemade ice cream of your choice Our suggestion: BLANDY'S 10 YEARS BUAL	11.90 €

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)	12.00 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	12.00 €
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)

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

6.50 €

VORSPEISEN

TARTAR VOM RINDERFILET 14.50 €
Mit Madeira-Gewürz-Aioli

MARINIERTE FORELLE VON SEIXAL (Neu) 13.50 €
Basilikum-Mayonnaise, Grapefruit, Mandeln und Grünzeug

CARPACCIO VOM RIND MIT PFEFFERKRUSTE 13.90 €
Parmesankäse, Alioli, Trüffelöl

KNUSPRIGE, GEFÜLLTE "ALHEIRA" (TYPISCHE PORTUGIESISCHE WURST) 13.00 €
Ei von Wachteln, Zwiebel-Tomaten-Chutney

GARNELEN IN THAI-CURRY 13.50 €
Zitronengras, Kaffirlimette, Chilischote, Kokosmilch

CAPRESE-SALAT 12.50 €
Mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

CREMIGE KÜRBISUPPE 9.20 €
Mit Sternanis und Gorgonzolacreme

FISCH- UND MEERESFRÜCHTE SUPPE 14.00 €

FISCH

RISOTTO MIT WILDEN GARNELEN 26.00 €

DEGENFISCHFILET IM FILOTEIG 23.00 €
Mit getrockneten Tomaten, Spinat und Mandeln, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison

STOCKFISCH NACH BRÁS ART (PORTUGIESISCHER STIL) 24.00 €
Mit Gebeiztes Eigelb, schwarzes Olivenpulver und Rucola

OKTOPUSREIS MIT SEETANG 27.50 €

FISCHFILET VON UNSERER KÜSTE (Saisonal) 25.00 €
Mit Kräuter-Limetten-Risotto und Gemüse der Saison

FLEISCH

GEBRATENES BABY HUHN - COQUELET Mit Süßkartoffel-Aligot, Gemüse der Saison und Senfsauce	21.50 €
ENTENKEULEN-CONFIT Kartoffel-Millefeuille, Gemüse der Saison und Madeira-Weinsauce	23.50 €
TOMAHAWK VOM SCHWEIN MIT CRAFT-BEER-SAUCE Mit Gemüse-Ratatouille, weiße Bohnen und portugiesischen Würstchen	22.50 €
LAMM-BIRYANI (Neu) MIT NÜSSEN, GRIECHISCHEM JOGHURT, ZITRONE UND SAFRAN-BASMATI-REIS	27.50 €
RINDERFILETSTEAK GRILLEN Getrübtes Kartoffelpüree, Pilzsauce und Gemüse der Saison	32.00 €

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.



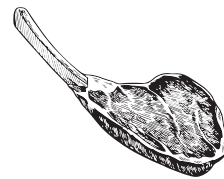
RINDERLENDE MIT KNOCHEN

Frisches - 65.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



T-BONE

Frisches - 70.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



TOMAHAWK

Frisches - 75.00 €/kg
Dry Aged - P.V.P



PICANHA

Fresh | Angus PT
85.00 €/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	18.50 €
LINSENCUERY Wildreismischung, Zitronengras, Chili und Gemüse	17.50 €

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 Hausgemachtes Eis nach Wahl Unser Vorschlag: BLANDY'S 10 JAHRE BUAL	11.90 €

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)	12.00 €
Diplomático (Venezuela)	8.50 €
Plantation XO (Barbados)	12.00 €
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!

