



# MENU



EST. ALXAMA 2017

RESTAURANT AND BUTCHER SHOP

## ENTRADAS / STARTERS / ENTRÉES

---

**“Bolo do Caco”** ————— 4,5  
com manteiga de alho  
*typical madeira island bread with garlic butter*  
*le pain typique de l'île de madère avec du beurre à l'ail*

**“Xamas”** ————— 6,25  
espetada de almôndegas  
*meatballs' skewer*  
*brochette de boulettes de viande*

**Espetada de Salsicha Fresca / Fresh Sausage Skewer / Brochette de Saucisse Fraîche** ————— 8,9

**Espetada de Queijo / Cheese Skewer / Brochette de Fromage** ————— 5,9  
*fresh cheese skewer seasoned with olive oil and oregano*  
*brochette de fromage frais assaisonnée à l'huile d'olive et à l'origan*

**Tábua Ibérica / Iberian Board / Assiette ibérique** ————— 17,5  
sortido de enchidos ibéricos  
*mix of iberian charcuterie*  
*mix de charcuterie ibérique*

**Tábua Mista com Bolo do Caco / Mix Board with "Bolo do Caco" / Planche Mixte avec "Bolo do Caco"** ————— 25  
sortido de enchidos ibéricos e queijo curado  
*mix of iberian charcuterie and cured cheese*  
*mix de charcuterie ibérique et de fromage affiné*

**Carpaccio de Novilha Angus / Angus Cow Carpaccio / Carpaccio de Vache Angus** ————— 15,5

**Espeto Camarão Tigre / Tiger Prawn Skewer / Brochette de Crevettes Tigrées**

- **3 camarões / 3 tiger prawns / 3 crevettes tigrées** ————— 60
- **1 camarão / 1 tiger prawn / 1 crevette tigrée** ————— 20

**Sopa Creme de Legumes / Vegetable Soup / Soupe de légumes** ————— 3,75

**Presunto da perna alimentado a bolota e criado ao ar livre Mínimo 36 meses de cura.**

*Acorn-fed leg ham raised outdoors. Minimum of 36 months cure.*

*Jambon de la patte nourri aux glands élevé en plein air. Cure minimale de 36 mois.*

---

**“5 Jotas”** ————— 35  
porco ibérico / *iberian pig / porc ibérique*

**“Varanegra”** ————— 22,5  
porco preto alentejano / *black pig from alentejo / porc noir d'alentejo*

# BOLO DO CACO

**[PT]** Com origem na ilha de Porto Santo, Madeira, surgiu como aproveitamento da massa do pão tradicional.

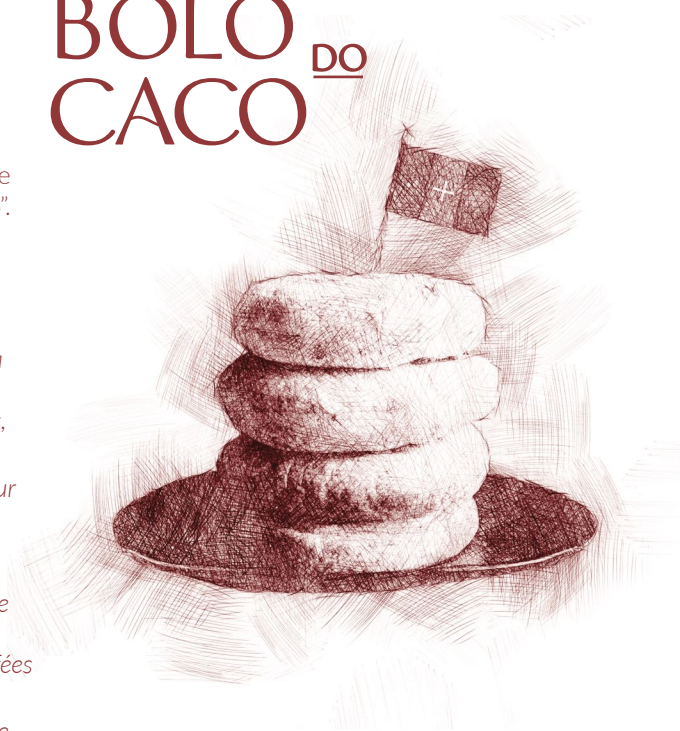
Deve o seu nome por, tradicionalmente, ser cozido em cima de pedras de basalto aquecidas por brasas, conhecidas por "caco". Atualmente, a receita foi melhorada e confeccionada à base de farinha de trigo e cozinhada em placas metálicas aquecidas.

**[EN]** Originally from the island of Porto Santo, Madeira, it emerged as a use of traditional bread dough. It owes its name to the fact that, traditionally, it is cooked on top of basalt stones heated by embers, known as "caco".

Currently, the recipe has been improved and made with wheat flour and cooked on heated metal plates.

**[FR]** Originaire de l'île de Porto Santo, à Madère, il a émergé comme une utilisation de la pâte de pain traditionnelle. Il doit son nom au fait que, traditionnellement, il est cuit sur des pierres de basalte chauffées par des braises, appelées "caco".

Actuellement, la recette a été améliorée et réalisée avec de la farine de blé, puis cuite sur des plaques métalliques chauffées.



## PEIXE / FISH / POISSON

---

**Bacalhau Grelhado / Grilled Codfish / Morue grillée** ————— 19  
com legumes cozidos  
with cooked vegetables  
avec des légumes cuits

## VEGANO / VEGAN / VÉGAN

---

**Hambúrguer Vegano no prato, com legumes cozidos e batata doce frita** ————— 13,5  
*Vegan Burger with cooked vegetables and sweet potato fries, on the plate*  
*Burger Végétalien aux légumes cuits et frites de patates douces, dans l'assiette*  
hambúrguer de feijão encarnado, milho doce, tomate e pimentos vermelhos  
burger made of red beans, sweet corn, tomato, and red bell peppers  
burger fait de haricots rouges, maïs doux, tomate et poivrons rouges

## MENU CRIANÇA / KIDS MENU / MENU ENFANT

---

com batata frita e salada  
with french fries and salad  
avec des frites et de la salade

**Hambúrguer no prato / Hamburger on the plate / Hamburger sur l'assiette** ————— 7,9

**Salsichas Frescas no prato / Fresh Sausages on the plate / Saucisses Fraîches dans l'assiette** ————— 7,9

# CARNES

## MEAT / VIANDE

temperado com alho e sal / grelhadas e servidas em espetos (350g. a 390g.)  
seasoned with garlic and salt / grilled and served on skewers (350g. to 390g.)  
assaisonné avec de l'ail et du sel / grillées et servies sur des brochettes (350g. à 390g.)

### Novilha / Cow / Vache

①	Mendinha de Vaca / Short Ribs / Plat-de-côtes	10
②	Chã de Dentro / Round / Rond de gîte	11
③	Alcatra / Rump / Rumsteck	14
④	Vazia com Osso / Sirloin with Bone / Faux-filet avec Os	17,5
⑤	Vazia sem Osso / Sirloin without Bone / Faux-filet	19,5
⑥	Acém Redondo / Ribeye / Entrecôte	27,5
⑦	Filete Premium / Fillet Premium / Filet Premium	29
	<b>Carne Maturada / Matured Beef / Viande Maturée</b>	<b>35</b>
	<small>maturação mínima de 30 dias minimum of 30 days maturation maturation d'au moins 30 jours</small>	
⑤	Vazia Grain Fed / Sirloin Grain Fed / Faux-filet nourri au grain	38
	"Wagyu"	80
	"Wagyu" Premium	145
	<small>vacas japonesas japanese cows vaches japonaises</small>	
	"Tomahawk" de Borrego / "Tomahawk" Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau "Tomahawk"	29
Ⓐ	Carrê Premium de Porco Ibérico / Premium "Iberian Pig" Carré / Premium Carré de "Porc Ibérique"	29
Ⓑ	Entrecosto de Porco Ibérico / "Iberian Pig" Ribs / Petit Côtes de "Porc Ibérique"	14,9
	1/2 Frango no Espeto / Half Chicken on a Skewer / Demi-poulet en Brochette	9,9

### EXTRA

	servir em espeto de louro, tradicional da ilha da madeira	3
	<small>served on a laurel skewer, traditional from the madeira island servi sur une brochette de laurier, traditionnel de l'île de madère</small>	





# WAGYU PREMIUM

[PT]

Wagyu significa "gado japonês", na língua japonesa, cuja raça bovina é criada sob uma dieta regada a cerveja, massagens e música, o que torna a vida dos animais bastante agradável e se traduz numa carne especialmente tenra e succulenta, com textura marmoreada.

É considerada premium pela sua limitada produção e alto grau de qualidade, sendo apenas usada pelos melhores restaurantes, sempre com o maior respeito pelo produto.

[FR]

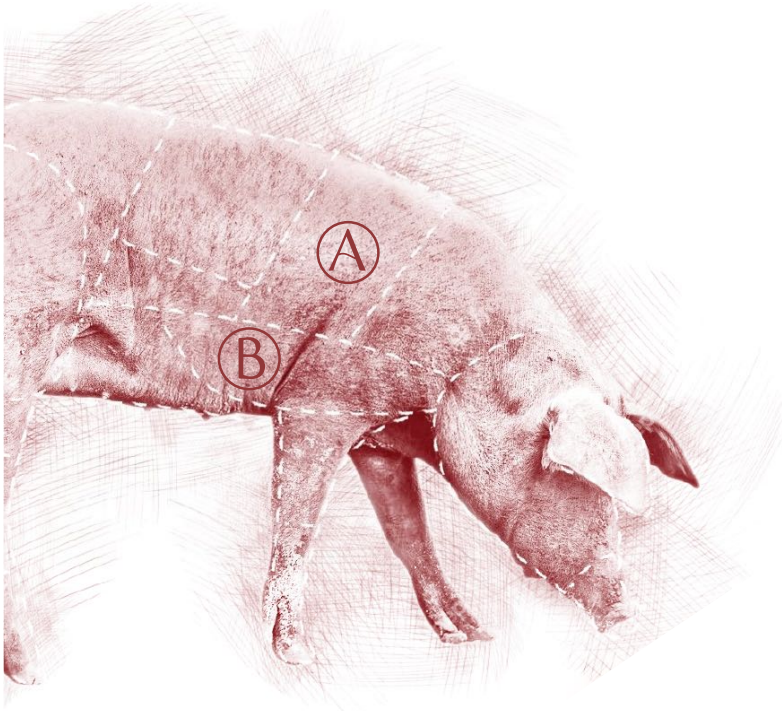
Wagyu signifie 'bétail japonais' dans la langue japonaise, dont la race bovine est élevée avec une alimentation arrosée de bière, des massages et de la musique, ce qui rend la vie des animaux très agréable et se traduit par une viande particulièrement tendre et juteuse, avec une texture marbrée.

Il est considéré comme haut de gamme en raison de sa production limitée et de son haut niveau de qualité, étant utilisé uniquement par les meilleurs restaurants, toujours avec le plus grand respect pour le produit.

[EN]

Wagyu means "Japanese cattle", in the Japanese language, whose bovine breed is raised on a diet watered with beer, massages and music, which makes the animals' lives very pleasant and translates into an especially tender and succulent meat, with a marbled texture.

It is considered premium for its limited production and high degree of quality, being used only by the best restaurants, always with the greatest respect for the product.



## PORCO IBÉRICO

O porco ibérico é criado em pastos, na zona centro e sul da Península Ibérica (Portugal e Espanha) e crê-se que tenha surgido do cruzamento dos primeiros porcos (trazidos para esta região pelos fenícios) com javalis.

A alimentação do porco ibérico é, essencialmente, à base de bolotas sendo, sem dúvida, o fator mais influente na qualidade final da sua carne.

Este facto permite considerar os porcos ibéricos como sendo um bem alimentar genuíno para consumo humano.

No Alxama, servimos apenas os melhores cortes deste animal único, colocando a nossa mestria e paixão em cada detalhe.

A Certificação Welfair™ de Bem-estar Animal, atribuída à nossa carne, comprova que todas as normas na estratégia da União Europeia "Do Prado ao Prato", são respeitadas.

## IBERIAN PIG

The Iberian pig is raised in pastures, in the center and south of the Iberian Peninsula (Portugal and Spain) and is believed to have emerged from the crossing of the first pigs (brought to this region by the Phoenicians) with wild boars.

The Iberian pig diet is essentially acorns based, which is, undoubtedly, the most influential factor in the final quality of its flesh. This fact makes it possible to consider the Iberian pigs as a genuine food for human to consume.

At Alxama, we only serve the best cuts of this unique animal, putting our mastery and passion into every detail. The Welfair™, animal welfare certification label present on this product, proves that all standards in the European Union's "From Meadow to Plate" strategy are respected.

## PORC IBÉRIQUE

Le porc ibérique est élevé dans les pâturages, dans le centre et le sud de la péninsule ibérique (Portugal et Espagne) et l'on croit qu'il est issu du croisement des premiers porcs (apportés dans cette région par les Phéniciens) avec des sangliers sauvages.

Le régime alimentaire du porc ibérique est principalement à base de glands, ce qui est sans aucun doute le facteur le plus influent dans la qualité finale de sa chair. Ce fait permet de considérer les porcs ibériques comme une véritable source de nourriture pour la consommation humaine.

Chez Alxama, nous ne servons que les meilleures pièces de cet animal unique, mettant notre maîtrise et notre passion dans chaque détail. Le label de certification "Welfair™, bien-être animal", présent sur ce produit, prouve que toutes les normes de la stratégie "De la Prairie à l'Assiette" de l'Union européenne sont respectées.

# SALADAS / SALADS / SALADES

DOSE / PORTION  
1 1/2

**Salada Montanheira / Mountain Salad / Salade de Montagne** ————— 5,9 — 3,9

salada tradicional algarvia feita com tomate, cebola roxa, pepino e pimento, temperada com azeite, vinagre, orégãos e sal

*traditional algarvian salad made of mixed cut tomato, red onion, cucumber, and bell pepper. seasoned with olive oil, salt, vinegar, and oregano*  
*salade traditionnelle algarvienne composée de tomates coupées en morceaux, d'oignons rouges, de concombres et de poivrons. assaisonnée d'huile d'olive, de sel, de vinaigre et d'origan*

**Salada Mista / Mixed Salad / Salade Mixte** ————— 6,4 — 4,4

com abacate, tomate, alface, pepino, cebola roxa e pimento, temperada com azeite, vinagre e sal

*with avocado, tomato, lettuce, cucumber, red onion, and bell pepper. seasoned with olive oil, salt, and vinegar*  
*avec de l'avocat, de la tomate, de la laitue, du concombre, de l'oignon rouge et du poivron. assaisonnée d'huile d'olive, de sel et de vinaigre*

**Salada de Tomate / Tomato Salad / Salade de Tomates** ————— 4,9 — 3,4

com tomate e cebola roxa, temperada com azeite, vinagre, orégãos e sal

*with tomato and red onion. seasoned with olive oil, salt, vinegar, and oregano*  
*avec des tomates et des oignons rouges. assaisonnée d'huile d'olive, de sel, de vinaigre et d'origan*

**Salada de Alface / Lettuce Salad / Salade de laitue** ————— 4,4 — 2,9

com alface e cebola roxa, temperada com azeite, vinagre e sal

*with lettuce and red onion. seasoned with olive oil, salt, and vinegar*  
*avec de la laitue et des oignons rouges. assaisonnée d'huile d'olive, de sel et de vinaigre*

**Salada de Abacate / Avocado Salad / Salade d'Avocat** ————— 7,4

temperada com azeite e sal

*slices of avocado, seasoned with olive oil*  
*tranches d'avocat, assaisonnées à l'huile d'olive*

# ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

DOSE / PORTION  
1 1/2

**Espeto de Ananás / Pineapple Skewer / Brochette d'Ananas** ————— 6,9 — 4,4

com canela

*seasoned with cinnamon*  
*assaisonné avec de la cannelle*

**Milho Frito / Fried "Polenta" / Polenta frite** ————— 5,4 — 3,4

made from sweet corn, cabbage and garlic

*fabriqué à partir de maïs doux, chou et ail*

**Batata Frita / French Fries / Frites** ————— 5,4 — 3,4

com sal, alho e orégãos

*seasoned with salt, garlic and oregano*  
*assaisonné de sel, d'ail et d'origan*

**Batata Doce Palito Frita / Sweet Potato Fries / Frites de Patate Douce** ————— 5,9

**Arroz / White Rice / Riz blanc** ————— 3,9 — 2,4

**Legumes Cozidos / Cooked Vegetables / Légumes cuits** ————— 6,9 — 3,9

cenoura, feijão verde, couve-flor e brócolo

*carrots, green beans, cauliflower and broccoli*  
*carottes, haricots verts, chou-fleur et brocoli*

**Legumes Salteados com Cogumelos** ————— 8,9

*Sautéed Vegetables and Mushrooms*

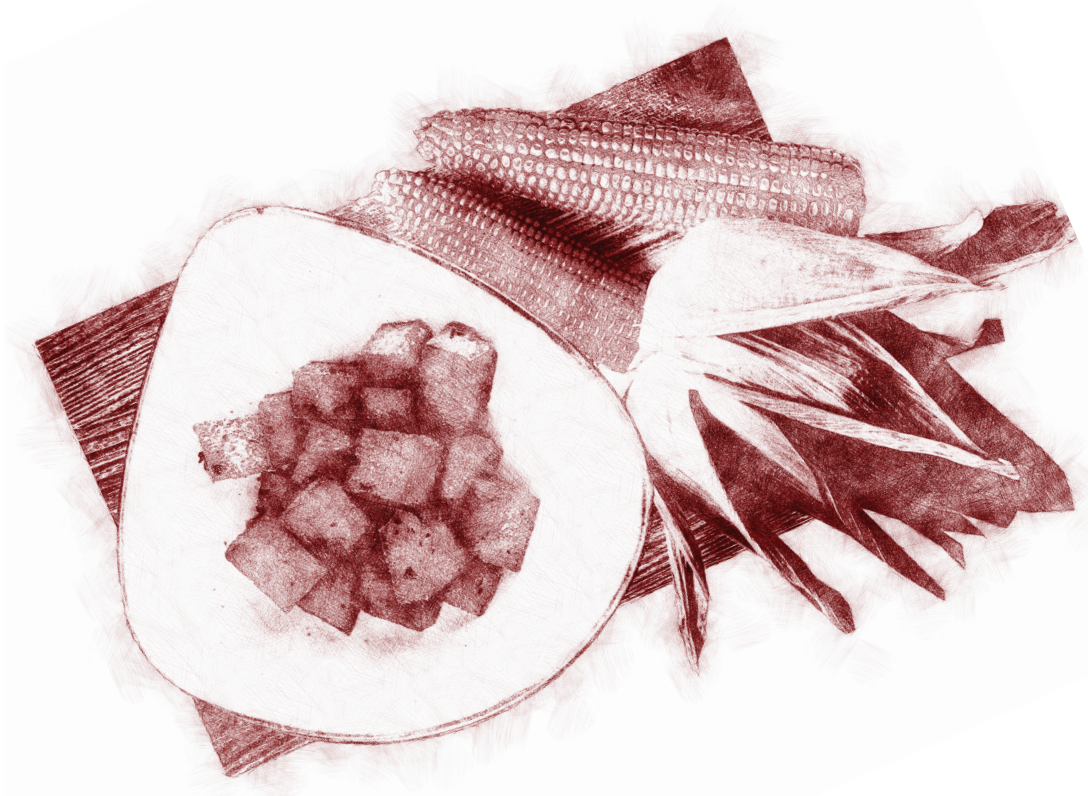
*Légumes sautés et champignons*

cenoura, cebola roxa, curgete, pimento, brócolo e cogumelos, temperado com vinagre balsâmico

*carrots, red onion, courgette, red and green bell peppers, broccoli, and mushrooms, seasoned with balsamic vinegar*  
*carottes, oignon rouge, courgette, poivrons rouges et verts, brocoli et champignons, assaisonnés de vinaigre balsamique*

# MILHO FRITO

Outrora usado pelas famílias mais desfavorecidas, hoje é considerado o acompanhamento mais famoso da Madeira. No Alxama, seguimos as receitas mais tradicionais, conjugando a farinha de milho, alho e especiarias, que tornam este prato único.



## FRIED “POLENTA”

*Once used by the most disadvantaged families, today it is considered the most famous accompaniment in Madeira. At Alxama, we follow the most traditional recipes, combining corn flour, garlic and spices, which make this dish so unique.*

## POLENTA FRITE

*Autrefois utilisé par les familles les plus défavorisées, il est aujourd'hui considéré comme l'accompagnement le plus célèbre à Madère.*

*Chez Alxama, nous suivons les recettes les plus traditionnelles, mélangeant farine de maïs, ail et épices, qui rendent ce plat si unique.*



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas. **Preços em euros** com IVA incluído à taxa em vigor. Dispomos de livro de reclamações.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if unused by them. This establishment has information available about foodstuffs that contain allergenic substances. **Prices in euros** including VAT at the current rate. We have a complaints book.

Nous ne facturons aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, si cela n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas consommé par celui-ci. Cet établissement dispose d'informations sur les denrées alimentaires contenant des substances allergènes. Les **prix sont indiqués en euros** et incluent la TVA au taux en vigueur. Nous disposons d'un livre de réclamations