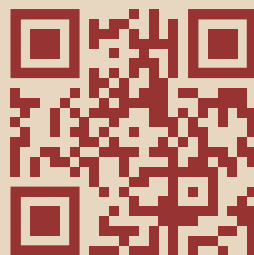




MENU



Visit alxama.com/menu



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” ————— 6,5
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

Tábua de Queijos / Cheese Board / Plateau de Fromages
seleção de queijos com compotas e mel
board with a selection of cheese, jam, and honey
plateau avec une sélection de fromages, confiture et miel

- **1** ————— 35
- **1/2** ————— 20

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** ————— 25

Sopa Creme de Legumes / Vegetable Soup / Soupe de légumes ————— 3,9

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”.

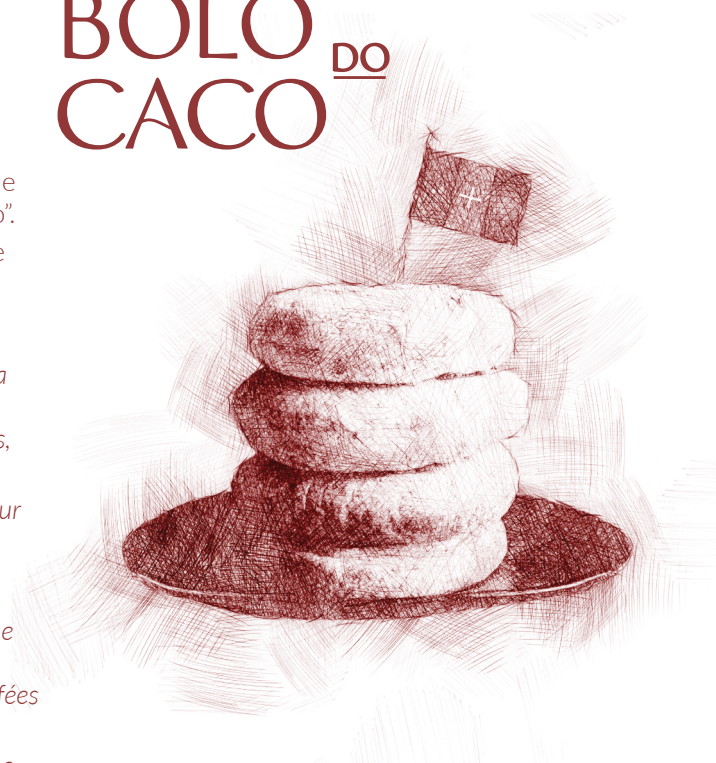
Atualmente, a receita foi melhorada e confeccionada à base de farinha de trigo e cozinhada em placas metálicas aquecidas.

[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

com legumes cozidos
with cooked vegetables
avec des légumes cuits

26

VEGANO / VEGAN / VÉGAN

Hambúrguer Vegano no prato, com legumes cozidos e batata doce frita

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

14,5

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

8,9

Salsichas Frescas no prato / Fresh Sausages on the plate / Saucisses Fraîches dans l'assiette

8,9

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 — 11
- ② **Chã de Dentro** / Round / Rond de gîte — 12
- ③ **Alcatra** / Rump / Rumsteck — 15
- ④ **Vazia com Osso** / Sirloin with Bone / Faux-filet avec Os — 18,5
- ⑤ **Vazia sem Osso** / Sirloin without Bone / Faux-filet — 21,5
- ⑥ **Acém Redondo** / Ribeye / Entrecôte — 28
- ⑦ **Filete Premium** / Fillet Premium / Filet Premium — 29
- Carne Maturada** / Matured Beef / Viande Maturée — 35
maturação mínima de 30 dias
minimum of 30 days maturation
maturation d'au moins 30 jours
- ⑤ **Vazia Grain Fed** / Sirloin Grain Fed / Faux-filet nourri au grain — 38
- "Wagyu" — 80
- "Wagyu" Premium — 145
vacas japonesas
japanese cows
vaches japonaises

"Tomahawk" de Borrego / "Tomahawk" Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau "Tomahawk" — 29

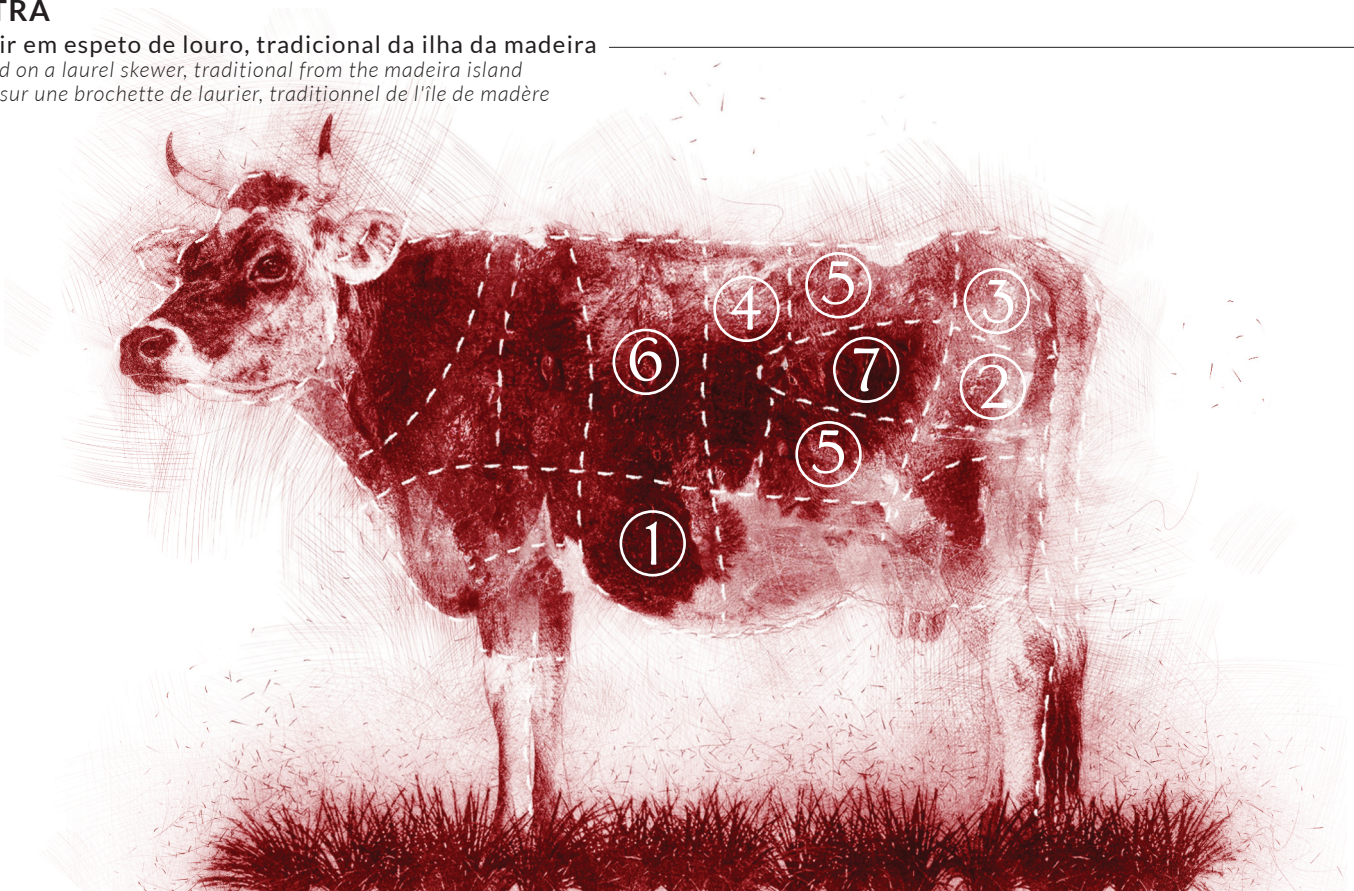
Ⓐ **Carrê Premium de Porco Ibérico** / Premium "Iberian Pig" Carré / Premium Carré de "Porc Ibérique" — 29

Ⓑ **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
served on a laurel skewer, traditional from the madeira island
servi sur une brochette de laurier, traditionnel de l'île de madère



WAGYU PREMIUM

[PT]

Conhecida pelo seu marmoreio excepcional, textura macia e sabor delicado, a carne Wagyu é uma das mais prestigiadas do mundo. No Alxama, servimos cortes selecionados, preparados no espeto para realçar todo o seu sabor e qualidade. Uma experiência gastronómica única. Conheça a sua história no QR Code!

[EN]

Renowned for its exceptional marbling, tender texture, and delicate flavour, Wagyu beef is one of the most prestigious meats in the world. At Alxama, we serve carefully selected cuts, grilled on the skewer to enhance their full taste and quality. A unique culinary experience. Learn its story through the QR Code!

[FR]

Réputée pour son persillage exceptionnel, sa tendreté et sa saveur délicate, la viande Wagyu est l'une des plus prestigieuses au monde. Chez Alxama, nous servons des morceaux soigneusement sélectionnés, grillés à la broche pour en révéler toute la richesse. Une expérience gastronomique unique. Découvrez son histoire via le QR Code!

Visit alxama.com/wagyu



SCAN ME



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

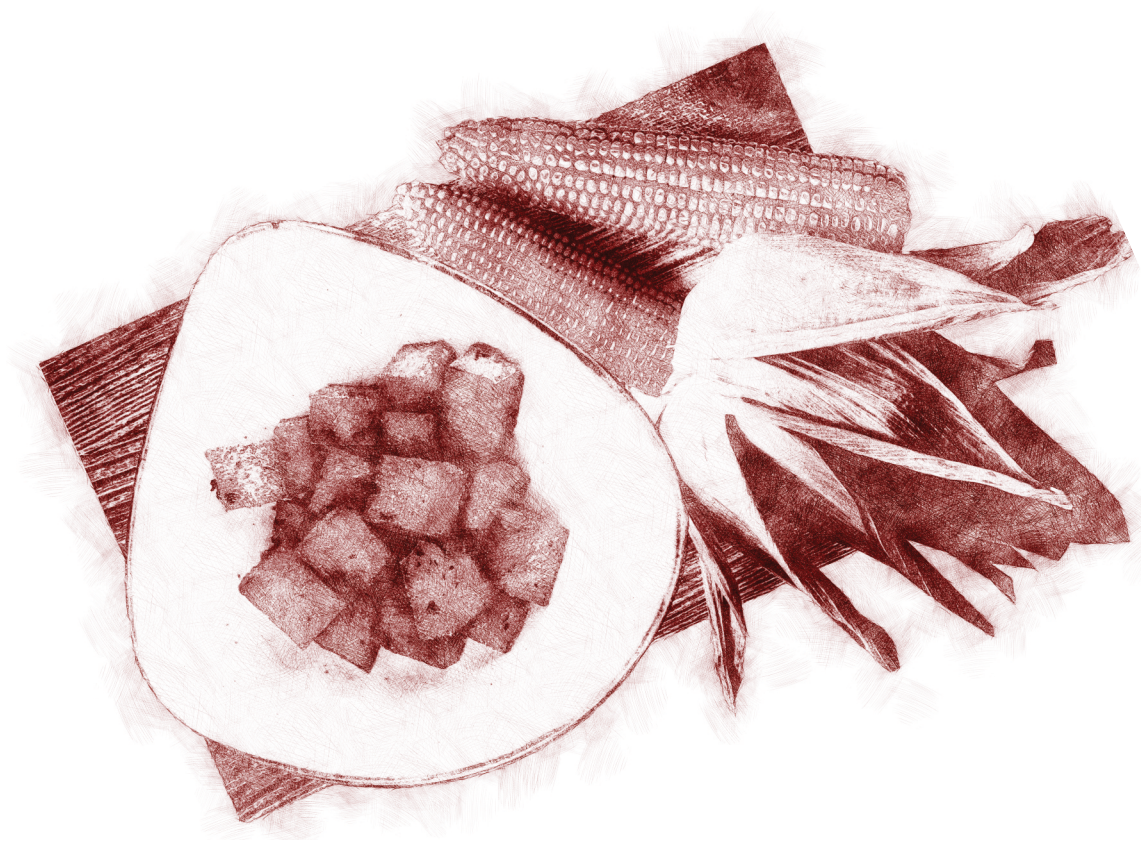
			DOSE / PORTION	
			1	1/2
Salada Montanheira / Mountain Salad / Salade de Montagne	5,9	3,9		
salada tradicional algarvia feita com tomate, cebola roxa, pepino e pimento, temperada com azeite, vinagre, orégãos e sal				
traditional algarvian salad made of mixed cut tomato, red onion, cucumber, and bell 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	5,9	3,9		
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	6,9			
Arroz / White Rice / Riz blanc	3,9	2,4		
Legumes Cozidos / Cooked Vegetables / Légumes cuits	7,4	4,4		
cenoura, feijão verde, couve-flor e brócolo				
carrots, green beans, cauliflower and broccoli				
carottes, haricots verts, chou-fleur et brocoli				
Legumes Salteados com Cogumelos	9,4			
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

BEBIDAS DRINKS BOISSONS

ALXAMA — RESTAURANT AND BUTCHER SHOP



COCKTAILS

Moscow Mule ————— 8,5
vodka żubrówka, ginger beer [*bière au gingembre*],
espuma de gengibre [*ginger foam, mousse de gingembre*]
[**spice** / *épicé* + **fresco** / *fresh / frais* + **cítrico** / *citrusy / citré*]

Paloma ————— 7,5
tequila, soda toranja [*grapefruit soda / soda pamplemousse*]
[**tropical** + *refrescante / refreshing / rafraîchissant* + **cítrico** / *citrusy / citré*]

Mojito Marajoca ————— 7,5
vodka żubrówka, maracujá [*passion fruit / fruit de la passion*],
sumo limão [*lemon juice / jus de citron*], manjerição [*basil / basilic*]
[**tropical** + *refrescante / refreshing / rafraîchissant* + **clássico** / *twist / classic twist / twist classique*]

Bamboo ————— 7,5
sandeman fino sherry wine, porto sademan white,
licor saint germain elderflowers

Madeirinha ————— 7,5
rum william hinton, maracujá [*passion fruit / fruit de la passion*],
lima [*lime / citron vert*]
[**tropical** + *refrescante / refreshing / rafraîchissant* + **clássico** / *twist / classic twist / twist classique*]

Dark & Storm ————— 7,5
rum diplomático mantuano, sumo de limão [*lemon juice / jus de citron*], ginger beer [*bière au gingembre*]
[**tropical** + *refrescante / refreshing / rafraîchissant* + **clássico** / *twist / classic twist / twist classique*]

Disaronno Velvet Espresso Martini ————— 7,5
disaronno velvet, whisky pig's nose, tia maria
[**digestivo** / *digestif* + *cremoso / creamy / crèmeux* + **sobremesa** / *dessert*]

Portuguese Coffee ————— 7,5
whisky pig's nose, porto sandeman tawny, café [*coffee*]
[**digestivo** / *digestif* + *cremoso / creamy / crèmeux* + **sobremesa** / *dessert*]

CERVEJAS ARTESANAIS / CRAFT BEERS / BIÈRES ARTISANALES



[33 cl]

Amber Ale
€4.25

Pilsner
€4.00

Imperial Porter
€4.50

Session IPA
€4.50

American IPA
€4.50

COCKTAILS

CLÁSSICOS / CLASSICS / CLASSIQUES

Pimm's Cup	
Pornstar Martini	
Mojito	
Caipirinha	
Daiquiri	8
Espresso Martini	
Negroni	
Marguerita	
Piña Colada	
Long Island Ice Tea	
Irish Coffee	

SPRITZ & FIZZ

Porto Tónico / Port and Tonic / Porto Tonic — 8
vinho do porto branco, zimbro, pepino, hortelã, água tônica
white port wine, juniper, cucumber, mint, tonic water
vin de porto blanc, genièvre, concombre, menthe, eau tonique

aperitivo aperitif	bubbles bulles	vínico wine-based vineux
-----------------------	-------------------	--------------------------------

Limoncello Spritz — 8
limoncello pallini, gancia prosecco, soda

aperitivo aperitif	bubbles bulles	laranja orange
-----------------------	-------------------	-------------------

Gin Mare Rosemary Spritz — 9
gin mare, xarope alecrim [rosemary syrup / sirop de romarin],
soda toranja [grapefruit soda / soda pamplemousse], gancia
prosecco

mediterrâneo mediterranean	bubbles bulles	gastronómico gastronomic gastronomique
-------------------------------	-------------------	--

Disaronno Spritz — 8
disaronno, limão [lemon / citron], gancia prosecco, soda

refrescante refreshing rafraichissant	bubbles bulles	amêndoa almond amande
---	-------------------	-----------------------------

Aperol Spritz — 8
aperol, gancia prosecco, soda

aperitivo aperitif	bubbles bulles	laranja orange
-----------------------	-------------------	-------------------

COCKTAILS

SEM ÁLCOOL / NON-ALCOHOLIC / SANS ALCOOL

Aperol Spritz	6
Paloma	6
San Francisco	6
Daiquiri	7
▪ morango / strawberry / fraise	
▪ maracujá / passion fruit / fruit de la passion	
Piña Colada	6
Mojito	6,5
▪ lima / lime / citron vert	
▪ morango / strawberry / fraise	
▪ maracujá / passion fruit / fruit de la passion	

SANGRIA

Branca ou Tinta ou Rosé

White or Red or Rosé

Blanc ou Rouge ou Rosé

▪ jarro / jug / pichet	22,5
▪ copo / glass / verre	6,5

Espumante ou Maracujá

Sparkling Wine or Passion Fruit

Vin Pétillante ou Fruit de la Passion

▪ jarro / jug / pichet	24,5
------------------------	------

Saint Germain

licor saint germain,

vinho branco [white wine / vin blanc]

▪ jarro / jug / pichet	24,5
------------------------	------

SUMOS / JUICES / JUS

Refresco Natural / Limonada [copo]

Natural Refreshment [glass]

Rafraîchissement Naturel [verre]

▪ Limão / Lemon / Citron	2,75
▪ Maracujá / Passion Fruit / Fruit de la Passion	3
▪ Gengibre / Ginger / Gingembre	3,25
▪ Frutos Vermelhos / Red berries / Fruits rouges	3,5

Compal — 2,75

- Maçã / Apple / Pomme
- Pêssego / Peach / Pêche

100 % Naturais [copo]

Fresh Fruit Juices [glass]

Jus de Fruits Frais [verre]

▪ Laranja / Orange	4,25
▪ Ananás e Hortelã	4,5
▪ Pineapple and Spearmint	
▪ Ananas et Menthe	
▪ Multivitaminas [laranja, maçã e cenoura]	4,5
▪ Multivitamins [orange, apple and carrot]	
▪ Multivitamines [orange, pomme and carotte]	

PONCHA MADEIRENSE

MADEIRA ISLAND PONCHA

PONCHA DE L'ILE DE MADERE

JARRO / JUG / PICHET

Maracujá / Passion Fruit / Fruit de la Passion

- 1 ————— 30
- 1/2 ————— 15

Regional / Regional / Régional

- 1 ————— 35
- 1/2 ————— 17,5

Pescador / Fisherman's / Du Pêcheur

- 1/2 ————— 22,5

COPO / GLASS / VERRE

Maracujá / Passion Fruit / Fruit de la Passion — 5



[PT]

Acredita-se ter origem no século XVI, ainda no tempo dos descobrimentos, pois era comum transportar limão nas viagens, por ser rico em vitamina C e prevenir o escorbuto.

Para que as frutas se conservassem, eram mergulhados em aguardente de cana, produzida na ilha, dando origem à Poncha.

Ainda hoje preservamos a tradição, usando apenas aguardente de cana produzida na Madeira.

[EN]

It is believed to have originated in the 16th century, still at the time of the discoveries, since it was common to carry lemons on trips, as they are rich in vitamin C and prevent scurvy.

In order for the fruits to be preserved, they were dipped in sugarcane brandy, produced on the island, originating Poncha.

Even today we preserve the tradition, using only sugar cane brandy produced in Madeira.

[FR]

On pense qu'elle a été créée au 16^{ème} siècle, à l'époque des grandes découvertes, car il était courant de transporter des citrons lors des voyages, car ils sont riches en vitamine C et préviennent le scorbut.

Afin de conserver les fruits, ils étaient trempés dans de l'eau-de-vie de canne à sucre, produite sur l'île, donnant naissance à la Poncha.

Même aujourd'hui, nous préservons la tradition en n'utilisant que de l'eau-de-vie de canne à sucre produite à Madère.

CERVEJAS E SIDRA

BEERS AND CIDERS

BIÈRES ET CIDRES

Super Bock	
<i>Draft Beer / Bière Pression</i>	
▪ Imperial [20 cl]	2,25
▪ Caneca [50 cl]	5,5
Shandy / Panaché	
▪ Copo [20 cl]	2,25
▪ Caneca [50 cl]	5,5
Super Bock	
▪ Pilsener [33 cl]	3,5
▪ Stout [33 cl]	
▪ 0,0% [33 cl]	
Cerveja Coral [33 cl]	3,5
Somersby [33 cl]	3,75

CERVEJAS ARTESANAIS

CRAFT BEERS / BIÈRES ARTISANALES

Dois Corvos [33 cl]	
• Amber Ale	4,25
• Pilsner	4
• Imperial Porter	4,5
• Session IPA	4,5
• American IPA	4,5

ÁGUAS / WATER / EAU

Água Alxama [75 cl]	3
<i>Alxama [Water / Eau]</i>	

Água pura e revitalizante filtrada por osmose reversa e ultravioleta. Mantenha-se refrescado e hidratado com nossa oferta de qualidade premium.

Pure, revitalizing water with reverse osmosis and ultraviolet filtration. Stay refreshed and hydrated with our premium quality offering.

Eau pure et revitalisante avec osmose inverse et filtration par ultraviolet. Restez rafraîchi et hydraté avec notre offre de qualité supérieure.

Água Mineral Natural	
<i>Natural Mineral Water</i>	
<i>Eau Minérale Naturelle</i>	
▪ 75 cl	3,75
▪ 37,5 cl	2

Água com gás	
<i>Sparkling Water</i>	
<i>Eau Pétillante</i>	
▪ San Pellegrino [75 cl]	4,9
▪ Pedras [75 cl]	3,75
▪ Pedras [20 cl]	1,75
▪ Castello [20 cl]	1,75
▪ Schweppes Soda Water [20 cl]	2,25

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

SODAS

Brisa Maracujá [36 cl]	3,75
<i>Passion Fruit Soda</i>	
<i>Soda au Fruit de la Passion</i>	
Coca-Cola [35 cl]	3,75
▪ normal	
▪ zero	
Fanta Laranja/Orange [35 cl]	3,75
Fuze Tea [30 cl]	3,25
▪ limão / lemon / citron	
▪ pêssego / peach / pêche	
▪ manga-ananás / mango-pineapple / mangue-ananas	
Sprite [35 cl]	3,75
Ginger Ale [20 cl]	2,75
<i>Schweppes Premium</i>	
Ginger Beer [20 cl]	2,75
<i>Schweppes Premium</i>	

ÁGUA TÓNICA

TONIC WATER

EAU TONIQUE

Schweppes Premium [20 cl]	2,75
Schweppes Zero [20 cl]	
Schweppes Premium Toranja [20 cl]	

CAFÉ

COFFEE

Café / Descafeinado	1,3
<i>Coffee / Decaf</i>	
<i>Café / Décaféiné</i>	
Café Americano	1,5
<i>American Coffee</i>	
<i>Café Américain</i>	
Galão	1,75
Meia de Leite	1,75
<i>Latte (half-milk and half-coffee)</i>	
<i>Café au lait</i>	
Capuccino	2
Afogatto	4,75
Café/Coffee “Bombom”	4,75

GIN

água tônica
tonic water / eau tonique

PORTUGUÊS

PORTUGUESE / PORTUGAIS

Azor [Açores/Azores] — 9,75 — 12,5

Black Pig [Alentejo] — 9,75 — 12,5

Adamvs [Bairrada] — 12,25 — 15

Companhia Portuguesa — 11,25 — 14



- limão do Ribatejo
"Ribatejo" lemon
citron de "Ribatejo"
- uva do Douro
Douro grape
raisin du Douro

Greenall's — 6,75 — 9,5

Gordon's — 7 — 9,75

Citadelle Gin de France — 7,75 — 10,5

Bombay Sapphire — 7,75 — 10,5

Beefeater Pink — 7,75 — 10,5

Tanqueray — 7,75 — 10,5

Tanqueray Flor de Sevilla — 8,25 — 11

Bulldog — 8,25 — 11

Nordés — 9 — 11,75

Hendrick's — 9,75 — 12,5

Canaima — 9,75 — 12,5

Gin Mare — 10,25 — 13

Monkey 47 — 15,25 — 18

SEM ÁLCOOL / NON-ALCOHOLIC / SANS ALCOOL

Tanqueray 0.0% — 11,25 — 14

VINHOS DA MADEIRA MADEIRA WINE VIN DE MADÈRE

Malvasia — 6
doce / sweet / doux

Boal — 6
meio doce / semi-sweet / demi-sec

VINHOS DO PORTO

PORT WINE

VIN DE PORTO



COPO / GLASS / VERRE

Porto Fine Tawny/White/Ruby — 4,5

Sherry-Jerez Don Fino Superior — 9,5
fino, sherry wine

Porto Tawny 10 Years/Years/Ans — 9,5

Porto Tawny 20 Years/Years/Ans — 14,5

[75 CL] GARRAFA / BOTTLE / BOUTEILLE

Sherry-Jerez Don Fino Superior — 70
fino, sherry wine

Porto Tawny 10 Years/Years/Ans — 70

Porto Tawny 20 Years/Years/Ans — 120

Porto Tawny 30 Years/Years/Ans — 225

Porto Tawny 40 Years/Years/Ans — 310

Porto Tawny 50 Years/Years/Ans — 445

Porto Late Bottled Vintage — 65

Vintage Porto — 175

LICOROSOS FORTIFIED WINES VINS LIQUOREUX

Moscatel de Setúbal — 6
[copo / glass / verre]

Herdade das Servas Licoroso — 38
[37,5 cl]

Casal Santa Maria
Colheita Tardia — 47,5
[37,5 cl]

Framingham Noble Riesling — 47,5
[37,5 cl]

Porto Qta. Romaneira Vintage 2018 — 125
[75 cl]

APERITIVOS / APERITIFS

Martini Bianco	4
Martini Rosso	4
Ricard	4,5
Campari	4,5

DIGESTIVOS DIGESTIFS

	5 CL
Constantino	4
Brandy Croft	4,5
Macieira	4,5
Fernet-Branca	6

AGUARDENTE VÍNICA PORTUGUESE BRANDY BRANDY PORTUGAIS

	5 CL
CRF	6
Soalheiro Aguardente	14
Adega Velha 6 anos / years / ans	8
Adega Velha 12 anos / years / ans	12,5
Adega Velha 30 anos / years / ans	20
Ferreirinha Aguard. Velha 20 anos / years / ans	14,5
Adamvs Bagaceira	14,5
Adamvs Vínica 20 anos / years / ans	17,5

RUM

	5 CL 3 CL
Bacardi Carta Blanca	5,5 — 3,5
William Hinton 6 Anos/Years/Ans	10 — 6,5
Zacapa Centenário	20 — 13,5

	5 CL 3 CL
Planteray Barbados 5 Anos/Years/Ans	10 — 6,5
Planteray Xaymaca	10 — 6,5
Planteray Isle of Fiji	10 — 6,5

Diplomático

- Planas — 6 — 4
- Mantuano — 6 — 4
- Reserva Exclusiva — 10 — 6,5
- Ambassador — 40 — 27,5



[PT] Os rums Diplomático são uma mistura única de paixão e habilidade. Reconhecidos por fazerem parte dos rum super premium líderes mundiais e pelo seu sabor distinto, a marca já ganhou vários prémios. A sua gama é o resultado de uma tradição única de produção de rum que inclui misturas de rum versáteis e cheias de personalidade, originando rums que podem ser degustados neat ou em cocktails elegantes.

[EN] Diplomático rums are a unique blend of passion and craftsmanship. Recognized for being one of the world's leading super premium rums and for its distinctive taste, this brand has won multiple awards. Its range is the result of a unique rum-making tradition that includes versatile and characterful rum blends, featuring rums that can be sipped or mixed in elegant cocktails.

[FR] Les rhums Diplomático sont un mélange unique de passion et de savoir-faire. Reconnue pour être l'un des principaux rhums super premium au monde et pour son goût distinctif, cette marque a remporté de nombreux prix. Sa gamme est le résultat d'une tradition rhumicole unique qui comprend des mélanges de rhums polyvalents et de caractère, avec des rhums qui peuvent être sirotés ou mélangés dans des cocktails élégants.

LICORES / LIQUEURS

5 CL | 3 CL

Brandy Mel — 5,5 — 3,5
mixture of brandy and honey
un mélange de brandy et de miel

Licor Beirão — 5,5 — 3,5
traditional portuguese liqueur
liqueur traditionnelle portugaise

Baileys — 5,5 — 3,5

Sambuca — 5,5 — 3,5

Limoncello Pallini — 5,5 — 3,5

Frangelico — 5,5 — 3,5

Amaretto Disaronno — 5,5 — 3,5

Disaronno Velvet — 5,5 — 3,5

Tia Maria — 6 — 4

Passoã — 5,5 — 3,5

Amarguinha — 5 — 3,25
portuguese almond liqueur
liqueur d'amande portugaise

Southern Comfort — 5,5 — 3,5

Jagermeister — 6 — 4

Tobago Gold — 6 — 4
rum com creme chocolate
chocolate rum cream
rhum avec crème au chocolat

VODKA

5 CL | 3 CL

Żubrówka — 5,5 — 3,5

Smirnoff — 6 — 4

Absolut — 7 — 4,5

Tito's Handmade Vodka — 8,5 — 5,5

Grey Goose — 10,5 — 7

WHISKY

5 CL | 3 CL

Pig's Nose — 5,5 — 3,5

Jack Daniel's — 8 — 5,25

Jack Daniel's Apple — 8 — 5,25

J. Walker Red Label — 5,5 — 3,5

J. Walker Black Label — 9,5 — 6,25

Jameson — 6 — 4

Jameson Black Barrel — 9,5 — 6,25

Jameson 18 — 24,5 — 15

Black Bush — 8 — 5,25

J&B — 5,5 — 3,5

J&B 15 — 8,5 — 5,5

Glenrothes 10 — 12 — 8

Cardhu 12 — 12 — 8

TEQUILA

5 CL | 3 CL

Jose Cuervo Silver / Sierra Silver — 5 — 3,25

Mezcal

5 CL | 3 CL

Koch El Mezcal Elemental — 9,5 — 6,25

COGNAC

5 CL

Courvoisier — 12,5

Remy Martin — 14,5

Hine Rare — 15,5

Ferrand 10 Générations Port Cask — 19,5



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.

SOBREMESAS DESSERTS

Difícil escolher? Espreita as
fotos e decide com os olhos.

Hard to choose? Browse the photos
and let your eyes decide.

Difficile de choisir ? Parcourez les
photos et laissez vos yeux décider.

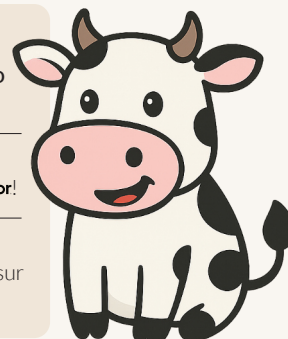
www.alxama.com/sobremesas



[PT] Muuuito obrigada por visitares!
Deixarias-me muuuito contente com a tua review no
 Tripadvisor!

[EN] Mooost thanks for visiting!
You'd make me moooo happy with your review on Tripadvisor!

[FR] Un grand meuh-rci pour ta visite !
Tu rendrais cette petite vache meuh heureuse avec ton avis sur
 Tripadvisor !



Petit Gâteau / Lava Cake / Gâteau Fondant

- **chocolate / chocolat** ————— 6,9
com gelado de baunilha / with vanilla ice cream / avec
de la glace à la vanille
- **doce de leite / dulce de leche (caramelized milk) /** — 6,9
confiture de lait
com sorvete de maracujá / with passion fruit sorbet /
avec sorbet au fruit de la passion
- **pistachio** ————— 7,9
com gelado de chocolate / with chocolate ice cream /
avec de la glace au chocolat

Delícia de Limão / Lemon Delight / Délice de Citron — 7,9

pão de ló embebido em limoncello na base e recheado com
creme de limão, servido com gelado de morango
*sponge cake soaked in limoncello at the base and filled with lemon
cream, served with strawberry sorbet*
gâteau éponge imbibé de limoncello à la base et garni de crème au
citron, servi avec sorbet à la fraise

Tiramisù ————— 6,9

clássica sobremesa italiana composta por bolacha savoiardi
embebido em café e Marsala (licor) com creme de
mascarpone e cacau

*classic Italian dessert made of savoiardi biscuits soaked in coffee and
Marsala (liqueur) with mascarpone cream and cocoa*

*classique dessert italien composé de biscuits savoiardi imbibés de café
et de Marsala (liqueur) avec crème de mascarpone et cacao*

*A conventual sweet made from eggs and almonds, it was created
to please the captain general of the Algarve, Dom Rodrigo de
Menezes, thus originating its name.*

*Original from the city of Lagos and traditionally presented in
colored aluminum foil, it is considered part of the city's cultural
heritage.*

*Un doux conventuel à base d'œufs et d'amandes, il a été créé pour
plaire au capitaine général de l'Algarve, Dom Rodrigo de Menezes,
d'où son nom.*

*Originaire de la ville de Lagos et traditionnellement présenté dans
du papier d'aluminium coloré, il est considéré comme faisant
partie du patrimoine culturel de la ville.*

Pudim Flan / Flan Pudding / Flan ————— 3,9

pudim tradicional com ovos / egg pudding / flan traditionnel
aux œufs

Mousse de Chocolate ————— 3,9

Chocolate Mousse / Mousse au Chocolat
70% cacau / cocoa

Banoffee ————— 4,5

tarte de banana com leite condensado e natas, em base
de bolacha

pie made from biscuit, banana, and whipped cream

*tarte à la banane avec lait concentré sucré et crème fouettée, sur une
base de biscuit*

Três Delícias do Algarve ————— 5,9

Algarve Delicacy / Délicatesse de l'Algarve

bolo de três sabores típicos do Algarve: alfarroba, figo e
amêndoa

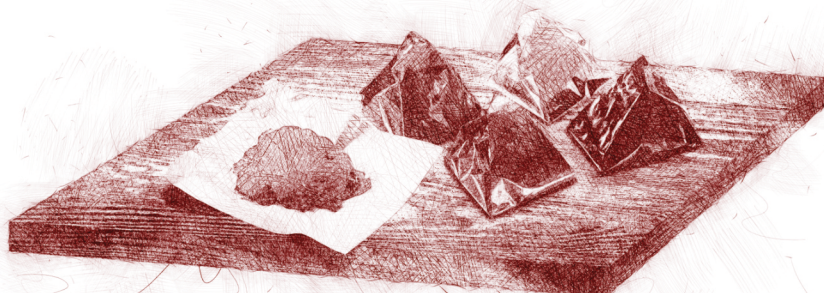
cake with three traditional Algarve flavours: carob, fig and almond

*gâteau aux trois saveurs typiques de l'Algarve : caroube, figue et
amande*

“Dom Rodrigo” ————— 3,9

Doce conventual à base de ovos e amêndoas, foi criado
para agrado do capitão general do Algarve, Dom Rodrigo
de Menezes, originando, assim o seu nome.

Original da cidade de Lagos e, tradicionalmente,
apresentado num embrulho de papel de alumínio colorido,
é considerado parte do património cultural da cidade.



🌾 Cheesecake ————— 5,9

- frutos vermelhos / berries / fruits rouges
- maracujá / passion fruit / fruit de la passion

natas, queijo-creme e bolacha
cream puffs, cream cheese and cookie
choux à la crème, fromage à crème et biscuit

🌾 Tarte de Lima / Lime Tart / Tarte au Citron Vert ————— 5,9

leite condensado, lima e bolacha
condensed milk, lime, and cookie
lait concentré sucré, citron vert et biscuit

“Doce do António” ————— 6,9

- tradicional

Uma receita secreta de família que combina creme, leite condensado, pão de ló, ovos e açúcar, sem adição de substâncias artificiais.

A secret family recipe that combines cream, condensed milk, sponge cake, eggs and sugar, with no artificial substances.

Une recette familiale secrète qui combine crème, lait concentré, génoise et confiture d'œufs, sans ajout de substances artificielles.

- café e abacate / coffee and avocado / café et avocat
- caramelo salgado e amendoim / salted caramel and peanut / caramel salé et cacahuète



GELADO ARTESANAL ARTISANAL ICE CREAM GLACE ARTISANALE

Gelados da Villa
HANDCRAFTED WITH LOVE

cada bola / per scoop / par boule ————— 3,25

- Chocolate Dubai / Dubai chocolate / chocolat de Dubai
- Chocolate Negro / dark chocolate / chocolat noir
- Baunilha / vanilla / vanille
- Caramelo Salgado / salted caramel / caramel beurre salé

- 🌾 Sorvete de Morango / sorbet (strawberry / fraise)
- 🌾 Sorvete de Maracujá / sorbet (passion fruit / fruit de la passion)

Difícil escolher? Espreita as
fotos e decide com os olhos.

Hard to choose? Browse the photos
and let your eyes decide.

Difficile de choisir ? Parcourez les
photos et laissez vos yeux décider.

www.alxama.com/sobremesas



VINHOS LICOROSOS

FORTIFIED WINES

VINS LIQUOREUX



Com mais de 230 anos de história, The House of Sandeman continua a aprofundar o seu compromisso de aliar a tradição à qualidade e à inovação, sendo mundialmente reconhecida pela sua icónica imagem "The Don".

Estes compromissos garantem à Sandeman o reconhecimento como a casa de vinho do Porto mais premiada do mundo*.

With over 230 years of history, The House of Sandeman continues deepen its commitment to combining tradition with the quality and innovation, being globally recognized for its iconic image of "The Don."

These commitments lend Sandeman the recognition as the World's Most Awarded Port House.*

Fondée il y a plus de 230 ans, La Maison Sandeman continue de miser sur la tradition, la qualité et l'innovation, étant mondialement reconnue pour son image emblématique de "The Don".

Grâce à cet engagement, elle est la maison des vins de Porto la plus primée au monde.*



PORTO / PORT

COPO / GLASS / VERRE

Porto Fine Tawny/Ruby/White _____ 4,5

Sherry-Jerez Don Fino Superior [fino, sherry wine] _____ 9,5

Porto Tawny 10 Years/Years/Ans _____ 9,5

Porto Tawny 20 Years/Years/Ans _____ 14,5

GARRAFA / BOTTLE / BOUTEILLE

[50 CL]

Sherry-Jerez Don Fino Superior [fino, sherry wine] _____ 70

[75 CL]

Porto Tawny 10 Years/Years/Ans _____ 70

Porto Tawny 20 Years/Years/Ans _____ 120

Porto Tawny 30 Years/Years/Ans _____ 225

Porto Tawny 40 Years/Years/Ans _____ 310

Porto Tawny 50 Years/Years/Ans _____ 445

Porto Late Bottled Vintage _____ 65

Vintage Porto _____ 175



FRUTA / FRUIT

Carpaccio de Ananás ————— 5,9
Pineapple Carpaccio
Carpaccio d'Ananas
com açúcar e canela servido com gelado de baunilha
with sugar and cinnamon served with vanilla ice cream
avec du sucre et de la cannelle, servi avec de la glace à la vanille

1/2 Espeto de Ananás ————— 4,4
1/2 Pineapple Skewer
1/2 Brochette d'ananas

Ananás / Pineapple / Ananas ————— 4,9

Manga / Mango / Mangue ————— 4,9

Melão / Melon / Cantaloupe ————— 3,9

Taça de Morangos com Chantilly ————— 5,9
Strawberry Cup with Whipped Creamy
Coupe de Fraises à la Chantilly

QUEIJOS / CHEESE / FROMAGE

Tábua de Queijos / Cheese Board / Plateau de Fromages

seleção de queijos com compotas e mel
board with a selection of cheese, jam, and honey
plateau avec une sélection de fromages, confiture et miel

- **1** ————— 35
- **1/2** ————— 20

CAFÉ COFFEE

Café / Descafeinado ————— 1,3
Coffee / Decaf
Café / Décaféiné

Café Americano ————— 1,5
American Coffee
Café Américain

Galão ————— 1,75

Meia de Leite ————— 1,75
Latte (half-milk and half-coffee)
Café au lait

Capuccino ————— 2

Afogatto ————— 4,75

Café/Coffee “Bombom” ————— 4,75

VINHOS DA MADEIRA MADEIRA WINE VIN DE MADÈRE

Malvasia ————— 6
doce / sweet / doux

Boal ————— 6
meio doce / semi-sweet / demi-sec

LICOROSOS FORTIFIED WINES VINS LIQUOREUX

Moscatel de Setúbal ————— 6
[copo / glass / verre]

Herdade das Servas Licoroso ————— 38
[37,5 cl]

Casal Santa Maria Colheita Tardia ————— 47,5
[37,5 cl]

Framingham Noble Riesling ————— 47,5
[37,5 cl]

Porto Qta. Romaneira Vintage 2018 ————— 125
[75 cl]

 **sem glúten**
gluten free
sans gluten

 **servido no espeto**
served on a skewer
servi en brochette

 **servido no prato**
served on the plate
servi dans l'assiette

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 celui 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.