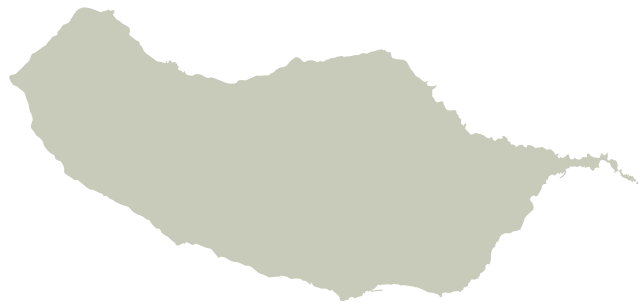


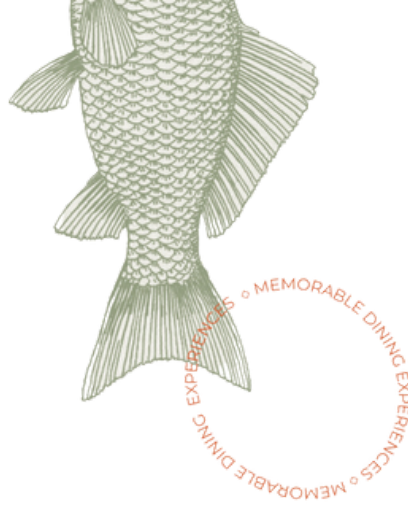
G
A
Z
E
B
O

O Chef Filipe Janeiro e a sua família abrem as portas da sua Quinta e convidam-no ao Gazebo Dining Experience, uma experiência gastronómica autêntica & memorável. O menu é sazonal, desenhado de acordo com o que os produtores locais e a própria horta tem para oferecer. Aqui pode escolher o seu rumo, entre duas viagens gastronómicas, de Norte ao Sul, que capta a essência dos produtos da Madeira em 6 momentos, e de Este a Oeste, uma viagem mais extensa e envolvente de 9 momentos...



Chef Filipe Janeiro and his family open the door of their Quinta and invite you to their authentic & memorable Dining Experience.

The menu is seasonal, and designed with what local farmers and their garden have to offer. Here you can choose your course between two gastronomic journey: North to South, which captures the essence of products from Madeira in 6 moments, or East to West, offering a longer and more immersive journey of 9 moments...



N O R T E A S U L

N O R T H T O S O U T H

linhaça, caju, cogumelos
flaxseed, cashew, mushroom
truta fumada, daikon, nori
smoked trout, daikon, nori
cabra , hortelã
goat, mint

pão artesanal, baba ghanoush, cobrançosa
artisanal bread, baba ghanoush, olive oil

ode aos verdes da Madeira
ode to Madeira greens

pescado a linha, cuscus e cebolinho
line-caught fish, couscous, chives

.OU // OR

porco preto, aipo e avelã
iberian pork, celeriac, hazelnut

banana, café, amêndoa
banana, coffee, almond

petit four

60

*harmonização 4**

4 pairings*

E S T E A O E S T E

E A S T T O W E S T

linhaça, caju, cogumelos
flaxseed, cashew, mushroom
truta fumada, daikon, nori
smoked trout, daikon, nori
cabra e hortelã
goat, mint

pão artesanal, baba ghanoush, cobrançosa
artisanal bread, baba ghanoush, olive oil

beterraba, pêro, queijo azul
beetroot, apple, blue cheese

ode aos verdes da Madeira
ode to Madeira greens

pescado a linha, cuscus e cebolinho
line-caught fish, couscous, chives

porco preto, aipo e avelã
iberian pork, celeriac, hazelnut

tomate inglês, kefir, tomilho
tamarillo, kefir, thyme

banana, café, amêndoa
banana, coffee, almond

petit four

90

*harmonização 7**

7 pairings*

60



*Favor informar restrições alimentares.
Please inform dietary requirements.*

*Menu Vegan Disponível
Vegan Menu Available*

*Serviço de água 5
Water service 5*

*Menu à la Carte de Bebidas & Vinhos disponível
Beverage & Wine à la Carte Menu available*

*Os preços dados são por pessoa em €. IVA incluído à taxa em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado
se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.*

*Price given is per person in €. Vat rate included.
No dish, food or drink, including couvert, can be charged if not requested by the
customer or if left unused.*