



Magma

RESTAURANTE

MENU

MENU MAGMA servido em 4 tempos (opção vegan disponível) 40
MAGMA MENU menu tasting with 4 courses (vegan option available)

MENU SENHORA DA ROSA servido em 6 tempos (opção vegan disponível) 55
SENHORA DA ROSA MENU menu tasting with 6 courses (vegan option available)

ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

O nosso cesto de pão  8
Our bread basket

Massa sovada, ananás e morcela  9
Barley dough, pineapple and black pudding

Bolo lêvedo com manteiga de alho com queijo da ilha de S. Jorge  9
"Bolo lêvedo" with garlic butter and cheese from São Jorge island

Polvo avinagrado com pimentos e pickles caseiros 9
Octopus with peppers and homemade pickles

Lapas na chapa com alecrim e manteiga de pimenta da terra 16
Limpets with rosemary and ground pepper butter

ENTRADAS STARTERS

Canellones de ananás com camarão, lima e vinagrete de laranja  15
Pineapple cannelloni with shrimp, lime and orange vinaigrette

Caprese Açoriana, pesto de ervas e manjerição roxo 9
Azorean caprese, herb pesto and red basil

Salada tricolor de beterraba, alcaparras e ervas frescas  9
Tricolor salad of beetroot, capers and fresh herbs

Ceviche de peixe e polvo dos Açores com ananás e gel de maracujá 15
Fish and octopus ceviche from the Azores with pineapple and passion fruit gel

Quadrotti de espinafres e queijo fresco dos Açores com espuma de salva  12
Quadrotti with spinach and fresh cheese from the Azores with sage foam

AS NOSSAS SOPAS OUR SOUPS

Sopa de abóbora assada, frutos secos com cominhos e azeite verde  5
Roasted pumpkin soup, dried fruits with cumin and green olive oil

Caldo de peixe dos Açores com tomate, tosta de pão de alho e azeite  9
Azorean fish broth with tomato, garlic bread toast and olive oil

Salmonejo com legumes à grega e presunto  5
Salmonejo with Greek vegetables and smoked ham

OS NOSSOS ARROZES *OUR RICES*

Arroz de Polvo <i>Octopus Rice</i>	2pax - 39 1pax - 19
Arroz de peixe do Atlântico com camarão <i>Fish and shrimp rice</i>	2pax - 49 1pax - 24



OS NOSSOS TÁRTAROS, PREPARADOS EM SALA *OUR TARTARS*

Carne de vaca <i>Beef</i>	24
Atum <i>Tuna</i>	22
Legumes  <i>Vegetables</i>	17

O MELHOR DO NOSSO MAR *THE FINEST FROM THE SEA*

Filetes de peixe porco em polme com risotto de lima  <i>Triggerfish fish fillets with lime risotto</i>	19.5
Risotto de tinta de choco, pack choi, lula frita e polvo braseado <i>Cuttlefish inked risotto, pack choi, fried squid and braised octopus</i>	21
Bacalhau meia cura, cebolada, batata crocante e areia de azeitona e tomate <i>Half-cured cod, crushed potato with garlic, cabbage and yogurt with ginger</i>	20
Peixe dos Açores e legumes com recheio de pão, alho e funcho  <i>Azorean fish and vegetables with bread stuffing, garlic and fennel</i>	20
Atum, inhame e minhotos, mini legumes e alho francês frito <i>Tuna, yams and "minhotos", mini vegetables and fried leek</i>	21
Caldeirada de peixe dos Açores à nossa maneira <i>Our Azorean fish stew our way</i>	21

O MELHOR DA NOSSA TERRA *OUR MEATS*

Supremo de frango, mil folhas de batata e couve roxa macerada com molho carbonara  <i>Chicken supreme, potato mille-feuille and macerated red cabbage with carbonara sauce</i>	20
Bife à Regional, ovo estrelado, espinafres e batata ponte nova <i>Regional steak, fried egg, spinach and potato</i>	21
Lagartinho de porco apimentado com risotto de lapas <i>Spicy pork loin with limpets risotto</i>	20
Costeleta de porco e crosta de lima, couscous de abóbora e citronela  <i>Pork loin chop and lime crust, pumpkin couscous and lemon grass</i>	20

OS NOSSOS PRATOS VEGETARIANOS *OUR VEGETARIAN COURSES*

Soja em tempero Mediterrânico com tomilho, risotto de Wakame, wasabi e lima  15
Chicken supreme, potato mille-feuille and macerated red cabbage with carbonara sauce

Grão de bico e cominhos, ervilhas e molho caril vermelho  15
Chickpeas and cumin, peas and red curry sauce

Panner masala com arroz basmati, gengibre fresco e coentros  15
Panner masala with basmati rice, fresh ginger and coriander

AS NOSSAS DOÇURAS *OUR SWEETS*

O nosso bolo de chocolate com gelado de baunilha  6
Our chocolate cake with vanilla ice cream

Queijada desfeita, crumble de alfarroba e noz com gelado de café  6
Crumbled cheesecake, carob and walnut crumble with coffee ice cream

Brownie vegan com sorvet de framboesa 5
Vegan brownie with raspberry ice cream

Meloa de Santa Maria e panacota de iogurte fumado  5
Melon from Santa Maria Island and smoked yogurt panacotta

Ananás dos Açores, côco e sorvet de limão  5
Pineapple from the Azores, coconut and lemon sorbet

Semi esfera de côco com manga e maracujá 5
Coconut semi sphere with mango and passion fruit

Fruta da nossa Quinta  6
Fruit from our farm

PRATOS DISPONÍVEIS MEDIANTE PEDIDO PRÉVIO 48H *SPECIAL DISHES AVAILABLE WITH 48H NOTICE*

Cataplana de peixe e marisco com arroz de alho confitado (2 pax) 79
Fish and seafood cataplana with garlic confit rice (2 pax)

Peixe em pão de sal, pimenta e alecrim com arroz e legumes (2 pax)  55
Fish in salt, pepper and rosemary bread with rice and vegetables (2 pax)

Rib eye dos Açores com molhos variados, batata frita e tempura de vegetais (2 pax)  50
Azorean rib eye, selection of sauces with french fries and vegetable tempura (2 pax)

Costeleta do Acém maturada, batata frita e legumes salteados (2 pax) 45
Matured middle ribs, French fries and sautéed vegetables (2 pax)

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*

Este estabelecimento é apoiado pelo Programa de Apoio à Restauração e Hotelaria para a Aquisição de Produtos Açorianos
This establishment is supported by the Support Program for Restaurants and Hotels for the acquisition of Azorean products



KIDS MENU

ENTRADAS APPETIZER

Sopa de legumes 	2
<i>Vegetables soup of the day</i>	
Bolinhas de grão com mayonesa de salsa 	4
<i>Chickpea with parsley mayo</i>	
Palitos de legumes com abacate 	4
<i>Vegetable sticks with avocado</i>	
Espetadas de legumes com pasta de ervas 	4
<i>Vegetable skewers with herb paste</i>	

MASSAS PASTA

PENNE OU/OR SPAGHETTI COM/WITH

Carbonara 	6
<i>Carbonara</i>	
Bolonhesa e tomate fresco 	8
<i>Bolognese sauce and fresh tomato</i>	
Vegetais com pesto de manjeriço  	6
<i>Vegetables with basilic pesto</i>	

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Panadinhos de frango 	6
<i>Homemade crispy chicken nuggets</i>	
Peixe panado 	6
<i>Breaded fish in cornmeal</i>	
Hamburguer de carne de vaca 	6
<i>Meat burger</i>	
Hamburguer Vegan  	5
<i>Vegan burger</i>	

GUARNIÇÃO SIDE ON THE SIDE

Batata doce assada / Batata frita / Arroz Basmati/ Salada/ Legumes do dia	2/cada each
<i>Baked sweet potato / French fries / Basmati rice / Salad / Vegetables of the day</i>	

SOBREMESA DESSERT

Bolo de chocolate 	3
<i>Chocolate cake</i>	
Espetadas de fruta 	3
<i>Fruit skewers</i>	
Sobremesa do dia 	2
<i>Dessert of the day</i>	
Bola de gelado à escolha 	1.5/uni
<i>Ice cream scoop at your choice</i>	