



Magma

RESTAURANTE

**A NOSSA CARTA**

**OUR MENU**

## **MENUS ESPECIAIS** *SPECIAL MENUS*

Disponíveis exclusivamente ao jantar / Available exclusively at dinner

### **SABORES LOCAIS**

*Couvert, prato principal e sobremesa (opção vegan disponível)*

Descubra um menu criado pela nossa Chef Vânia Jarimba com ingredientes frescos, locais e sazonais, pensado para levar à mesa os verdadeiros sabores da nossa Ilha.

A experiência começa com um couvert, seguindo-se um prato principal de peixe ou carne e termina com uma sobremesa.

### **LOCAL FLAVORS**

*Couvert, main course and dessert (vegan option available)*

*Discover a menu created by our Chef Vânia Jarimba, featuring fresh, local, and seasonal ingredients, designed to bring the true flavors of our Island to your table.*

*The experience begins with a couvert, followed by a main course of fish or meat, and ends with a dessert.*

30€ por pessoa / per person

### **MEMÓRIAS À MESA**

*Couvert, entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa (opção vegan disponível)*

Deixe-se levar pelas memórias e tradições da nossa terra com este menu especial, preparado com dedicação pela nossa equipa e ingredientes locais da época. Começamos com o nosso couvert, seguimos para um prato de peixe que relembra histórias do mar, depois um prato de carne que celebra os sabores da nossa gente, e terminamos com uma sobremesa que guarda, em cada detalhe, a doçura das nossas raízes.

### **MEMORIES AT THE TABLE**

*Couvert, entrance, fish dish, meat dish and dessert (vegan option available)*

*Let yourself be carried away by the memories and traditions of our land with this special menu, carefully prepared by our team using seasonal local ingredients.*

*We begin with our couvert, followed by a fish course that evokes stories of the sea, then a meat course celebrating the flavors of our land, and we end with a dessert that holds, in every detail, the sweetness of our roots.*

45€ por pessoa / per person

### **HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 25 € POR PESSOA**

Uma seleção cuidada de três vinhos, especialmente escolhidos para complementar a sua experiência.

### **WINE PAIRING - €25 PER PERSON**

A curated selection of three wines, thoughtfully chosen to complement your dining experience.

## COUVERT

Pão de massa mãe, bolo de sertã, manteiga, azeite e azeitonas marinadas  
*Sourdough bread, "bolo de sertã", butter, olive oil and marinated olives*  8,5

## PARA PARTILHAR *TO SHARE*

Queijo fresco com pimenta da terra  
*Fresh cheese with local red pepper* 6

Pastéis de massa tenra com alheira de Santa Maria  8  
*Pastries with local sausage from Santa Maria Island*

Morcela à Brás  12  
*Blood sausage mixed with freies and egg*

Bolo lêvedo com manteiga de alho e queijo da ilha de São Jorge  9  
*"Bolo Lêvedo" bread with garlic butter and São Jorge Cheese*

Mexilhões à Chef Vânia 9  
*Mussels à la Chef Vânia*

Chicharros "casados" 8  
*Stuffed fried mackerel*

## AS NOSSAS SOPAS *OUR SOUPS*

Sopa de peixe dos Açores 8  
*Azorean fish soup*

Sopa da Avó (receita de família) 7  
*Grandmother's soup (family recipe)*

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*

## PRATOS PRINCIPAIS *MAIN COURSES*

### O MELHOR DO NOSSO MAR *THE BEST OF OUR SEA*

Bacalhau com broa <i>Codfish with cornbread</i>	23
Peixe dos Açores com molho de vilão <i>Azorean fish with regional sauce</i>	23
Sonhos de bacalhau com arroz de tomate (receita de família) <i>Cod puffs with tomato rice (family recipe)</i>	18
Peixe assado do dia (para 2 pessoas) <i>Grilled fish of the day (for 2 people)</i>	50

### O MELHOR DA NOSSA TERRA *THE BEST OF OUR LAND*

Bife do lombo à regional <i>Regional loin steak</i>	30
Assaduras com arroz de feijão e recheio (receita de família) <i>Pan fried pork with bean rice and stuffing (family recipe)</i>	22
Carne guisada (receita de família) <i>Regional stewed meat (family recipe)</i>	19

### DA NATUREZA PARA O PRATO *FROM NATURE TO THE PLATE*

Risotto de beterraba com patanisca de courgette e aveia <i>Beetroot risotto with fried zucchini and oats</i>	16
---	----

### COMPLEMENTOS *SIDE DISHES*

Legumes assados / <i>Oven-roasted seasonal vegetables</i>	4,5
Esparregado / <i>Creamed spinach</i>	3,5
Salada verde / <i>Green salad</i>	3,5



Vegan



Contém Glúten *Contains Gluten*

IVA INCLUÍDO À TACA EM VIGOR. PREÇOS EM EUROS  
VAT INCLUDED AT THE APPLICABLE RATE. PRICES IN EUROS

## PRATOS DISPONÍVEIS MEDIANTE PEDIDO PRÉVIO (48H)

### SPECIAL DISHES AVAILABLE WITH 48H NOTICE

Peixe no forno com batata a murro e legumes salteados (2 pessoas) 55  
*Roasted fish with smashed potatoes and sautéed vegetables (2 people)*

Cozido à Portuguesa (2 pessoas) 55  
*Portuguese stew (2 people)*

## SOBREMESAS *DESSERTS*

O nosso bolo de chocolate com caramelo salgado e gelado de baunilha 7  
*Our chocolate cake with salted caramel and vanilla ice cream*

Bolo de especiarias com ananás macerado em licor da casa (receita de família) 8  
*Spiced cake with pineapple macerated in our liqueur (family recipe)* 

Sopa “Real” (receita de família) 6  
*“Royal” Soup (family recipe)* 

Gelados 3  
*Ice cream*

A nossa fruta  6  
*Our seasonal fruit*

**Sugestão:** acompanhe a sua sobremesa com um dos nossos licores regionais.

**Suggestion:** pair your dessert with one of our regional liqueurs.

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*

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*

IVA INCLUIDO À TAÇA EM VIGOR. PREÇOS EM EUROS  
VAT INCLUDED AT THE APPLICABLE RATE. PRICES IN EUROS



Magma

RESTAURANTE

**KIDS MENU**

## ENTRADAS *APPETIZER*

Sopa de legumes 3  
*Vegetables soup of the day* 

## MASSAS *PASTA*

Spaghetti Carbonara 7  
*Spaghetti Carbonara* 

Bolonhesa e tomate fresco 9  
*Spaghetti Bolognese with fresh tomato* 

Spaghetti com tomate ou queijo 7  
*Spaghetti with tomato or cheese*  

## PRATOS PRINCIPAIS *MAIN COURSES*

Panadinhos de frango 8  
*Homeade crispy chicken nuggets* 

Peixe panado 8  
*Breaded fish in cornmeal* 

Hamburguer de carne de vaca 8  
*Meat burger* 

## GUARNIÇÃO *SIDE ON THE SIDE*

Batata doce / Batata frita / Arroz Bastmati / Salada / Legumes do dia 2€ cada / each  
*Sweet potatoes / French fries / Basmati rice / Salad / Vegetables of the day*

## SOBREMESA *DESSERT*

Fruta da nossa Quinta 4  
*Fruit from our Farm* 

Bola de gelado à escolha 3€ CADA / EACH  
*Ice cream scoop at your choice*

Suplemento de Adulto +3€ por prato / *Supplement for adults +€3 per dish*

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*