

A U D A X

PROGRESSIVE MADEIRAN CUISINE

[au.daz] adjetivo . *adjective*

(1) O impulso para cometer atos difíceis ou perigosos, o comportamento ou atitude que contraria hábitos, costumes e hierarquias.

(1) *The impulse to commit difficult or dangerous acts, behavior or attitude that goes against habits, customs and hierarchies.*

EXPERIENCE

César Vieira

07

Momentos
moments

105

A cada estação, a Madeira transforma-se; e com ela, os sabores que definem a sua essência.

É na escuta profunda da ilha, que nasce a nossa audácia: para revelar o que a tradição madeirense ainda tem por dizer, quando se ousa escutá-la de outra forma.

Este menu é uma viagem sensorial, guiada pela sazonalidade da ilha, onde o mar, a terra e o tempo definem o ritmo de cada degustação.

Sete momentos em constante metamorfose, onde a essência da Madeira se revela em sussurros que só os sentidos conseguem decifrar.

With every season, Madeira transforms; and so do the flavours that define its essence.

It is in the island's deep listening that our audacity is born: to reveal what Madeiran tradition still has to say, when one dares to hear it differently.

This menu is a sensory journey, guided by the island's seasonality, where sea, land and time set the pace of each tasting.

Seven ever-changing moments, where Madeira's essence reveals itself in whispers only the senses can decipher.

Pairing Audácia
Audacity Pairing

70

EXPERIENCE

César Vieira

05

Momentos
moments

·

80

Poncha · Gamba da Costa
Poncha · Prawn from the Coast

Açorda · Pão de Santana
"Açorda" · Artisanal Bread from Santana

Peixe da Costa · Kimchi de Feijão Verde · Funcho
Fish from our Coast · Green Bean Kimchi · Fennel

Rabo de Boi · Coração de Vaca Fumado
· Cogumelos · Batata Doce
Oxtail · Smoked Beef Heart · Mushrooms · Sweet Potato

Pudim de Banana · Sorvete de Fruta
da Época · Torresmo
Banana Pudding · Seasonal Fruit Ice Cream
· Pork Crackling

·

Opção Vegetariana · *Vegan Option* 🌱

—

Pairing Audácia
Audacity Pairing

55

Pairing Herança
Heritage Pairing

70

A L A C A R T E

Pargo Curado · Castanha Fumada
· Pérolas de Maracujá | 22
Cured Red Snapper · Smoked Chestnut · Passion Fruit

Açorda · Pão de Santana | 18
"Açorda" · Artisanal Bread from Santana

Beringela · Miso de Tremoço
· Especiaria Madeirense | 17
Eggplant · Lupin Miso · Madeiran Spice

.

Mil Folhas de Aipo · Jus de Legumes 🍃 | 21
Cellery Mille-Feuille · Vegetable Jus

Peixe da Costa · Kimchi de Feijão Verde
· Funcho | 31
Fish from our Coast · Green Bean Kimchi · Fennel

Carabineiro · Milho de Lapas
· Manga-Laranja Queimada | 45
*Scarlet Prawn · Traditional Corn with Limpets
· Burnt Mango-Orange*

Rabo de Boi · Coração de Vaca Fumado
· Cogumelos · Batata Doce | 29
*Oxtail · Smoked Beef Heart · Mushrooms
· Sweet Potato*

Porco · Cevada · Algas | 27
Pork · Barley · Seaweed

.

Mango da Fajã dos Padres · Maracujá
· Chocolate Branco | 12
*Mango from Fajã dos Padres · Passion Fruit
· White Chocolate*

Pudim de Banana · Sorvete de Fruta
da Época · Torresmo | 12
*Banana Pudding · Seasonal Fruit Ice Cream
· Pork Crackling*

EXECUTIVE



ENTRADA

starter

Açorda Madeirense
Madeiran "Açorda"

Beringela · Miso de Tremoço
· Especiaria Madeirense
Eggplant · Lupin Miso · Madeiran Spice

Pargo Curado · Castanha Fumada
· Pérolas de Maracujá
Cured Red Snapper · Smoked Chestnut · Passion Fruit

Ceviche de Peixe da Costa
Fish from our Coast Ceviche

PRINCIPAL

main

Arroz de Batata Doce · Requeijão
Sweet Potato Rice · Requeijão

Peixe da Costa · Arroz de Macarronada
Fish from our Coast · "Macarronada" Rice

Escabeche do Mar
Seaweed Escabeche

Rabo de Boi · Puré de Batata · Cogumelos
Oxtail Stew · Potato Purée · Mushrooms

SOBREMESA

dessert

23



serviço de águas e café
water and coffee service

EXECUTIVE

PRINCIPAL *main*

Arroz de Batata Doce · Requeijão
Sweet Potato Rice · Requeijão

Peixe da Costa · Arroz de Macarronada
Fish from our Coast · "Macarronada" Rice

Escabeche do Mar
Seaweed Escabeche

Rabo de Boi · Puré de Batata · Cogumelos
Oxtail Stew · Potato Purée · Mushrooms

SOBREMESA *dessert*

18

•

serviço de águas e café
water and coffee service



•

(+351) 291 147 850
geral@audaxrestaurante.com