

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

03

Momentos
moments

·
35

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

Peixe da Costa · Brócolo · Nage de Erva Caninha
· Caviar Oscietra
*Fish from our Coast · Broccoli · Lemongrass Nage
Oscietra Caviar*

ou · or

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 Sorbet
· Pork Crackling*



Carabineiro · Cuscuz de Algas · Abóbora
Scarlet Prawn · Seaweed Couscous · Pumpkin

25

(Pairing 10)

—

Pairing Audácia
Audacity Pairing

25

EXPERIENCE

César Vieira

04

Momentos
moments

·
55

Pargo Curado · Castanha Fumada
· Maracujá

Cured Red Snapper · Smoked Chestnut · Passion Fruit

Peixe da Costa · Brócolo · Nage de Erva Caninha
Caviar Oscietra

*Fish from our Coast · Broccoli · Lemongrass Nage
Oscietra Caviar*

Porco · Cevada · Algas
Pork · Barley · Seaweed

Abóbora · Requeijão · Noz Pecã
Pumpkin · Requeijão · Pecan Nut



Carabineiro · Cuscuz de Algas · Abóbora
Scarlet Prawn · Seaweed Couscous · Pumpkin

25

(Pairing 10)

Pairing Audácia
Audacity Pairing

35

EXPERIENCE

César Vieira

05

Momentos
moments

85

Poncha · Gamba da Costa
Poncha · Prawn from the Coast

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

Peixe da Costa · Brócolo · Nage de Erva Caninha
· Caviar Oscietra
*Fish from our Coast · Broccoli · Lemongrass Nage
Oscietra Caviar*

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 Sorbet
· Pork Crackling*

Carabineiro · Cuscuz de Algas · Abóbora
Scarlet Prawn · Seaweed Couscous · Pumpkin

25

(Pairing 10)

Opção Vegetariana · Vegetarian Option 🌱

Pairing Audácia
Audacity Pairing

55

Pairing Herança
Heritage Pairing

80

EXPERIENCE

César Vieira

07

Momentos
moments

·

105

Carabineiro · Cuscuz de Algas · Abóbora
Scarlet Prawn · Seaweed Couscous · Pumpkin

25

(Pairing 10)

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.

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.

—

Pairing Audácia
Audacity Pairing

70



•

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