

**AMERICAN WHISKY | BOURBON & TENNESSEE WHISKY**

Jack Daniels	8.20
Famous Grouse Bourbon	8.20

AGUARDENTES VELHAS | OLD BRANDIES 4cl

Macieira	5.30
Bagaceira 291	5.00
C.R.F.	6.00
Adega Velha	12.20
Aguardente 980	6.00

COGNAC'S 4cl

Martell V.S.O.P.	9.40
Hennessy V.S.	9.60
Remy Martin V.S.O.P.	13.90

LICORES REGIONAIS | REGIONAL LIQUEURS 4 cl

Banana Maracujá Passion fruit Ginja Morango	4.50
---	------

NACIONAIS | NATIONAL

Licor Beirão Amêndoa Amarga	5.50
Triple Seco Tia Maria	6.00

IMPORTADOS | IMPORTED

Baileys Malibu Frangelico Drambuie Grand Marnier Cointreau Benedictine Sambuca Advocaat Pisang Ambon Southern Comfort	6.00
Galliano	6.00

VINHOS FORTIFICADOS | FORTIFIED WINES 5 cl

Vinho Madeira 3 anos Madeira Wine 3 Years	4.70
Sercial (Seco Dry) Verdelho (Meio Seco Medium Dry) Boal (Meio Doce Medium Sweet) Malvasia (Doce Sweet)	6.00
Vinho Madeira 5 Anos Madeira Wine 5 Years	6.00

VINHOS DO PORTO | PORT WINES

Seco Dry	5.00
Tawny Ruby	5.50
L.B.V	7.80

JEREZ

Tio Pepe	5.00
----------	------

NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS | OUR WINE SELECTION**Vinhos Brancos | White Wines**

Trevo Copo Glass Trevo	4.50
Fiuza Sauvignon Blanc Copo Glass	5.50
Fiuza Sauvignon Blanc (75 cl)	23.50
Trevo Garrafa Branco Bottle White Trevo (75 cl)	16.00
Planalto Branco White	23.00
Aveleda Branco White	17.30

Vinhos Tintos | Red Wines

Trevo Copo Glass Trevo	4.50
Trevo Garrafa Tinto (75 cl) Bottle Trevo Red (75 cl)	16.00
Fiuza Carbenet Sauvignon Copo Glass	5.50
Fiuza Carbenet Sauvignon (75 cl)	23.50
Papa Figos	21.90

Vinhos Rosés | Rosé Wines

Trevo Copo Glass Trevo	4.50
Trevo Garrafa (75 cl) Boottle Trevo (75 cl)	16.00
Fiuza Rosé Copo Glass	5.50
Fiuza Rose (75 cl)	23.50
Mateus (75 cl)	18.50

Espumantes | Sparkling Wine

Espumante da nossa seleção Copo Sparkling wine our selection Glass	5.70
Espumante da nossa seleção (75 cl) Sparkling wine our selection (75 cl)	25.00
Aliança Danubio (75 cl)	27.10
Murganheira (75 cl)	36.30
Möet Chandon Brut (75 cl)	110.00

SANGRIA TINTO, BRANCO E ROSÉ | RED, WHITE AND ROSE

Sangria de Jarro 1L	15.70
Sangria a Copo	6.00

AS NOSSAS CERVEJAS LOCAIS | Our local beers

... ASSIM COMO O THE PUB... DESDE 1972 |
...just like THE PUB... since 1972

CERVEJA DE PRESSÃO | DRAUGHT BEER

Coral (20cl)	2.20
Coral (30cl)	3.90
Caneca Pint (50 cl)	4.50

CERVEJA DE PRESSÃO PURE MALTE PILSNER | DRAUGHT BEER PURE MALT PILSNER

Coral (20cl)	2.40
Coral (30cl)	4.00
Caneca Pint (50CL)	4.80

TÁBUA DE DEGUSTAÇÃO | TASTING BOARD 3x15cl

CERVEJA ARTESANAL ARTISANAL BEER - ALTBIER Sabor a malte, nozes, notas florais e especiarias Malt and nut flavour, floral & spicy note	
20cl	3.10
30cl	4.50
50cl	5.40

GARRAFA | BOTTLE

Coral Madeira beer (30cl)	3.90
Cerveja Coral Sem Alcool Non Alcoholic beer (20cl)	3.70
Cerveja Coral Tonica Stout (30cl)	3.90
Cerveja Coral Puro Malte Pilsenr (30cl)	3.90
Coral Sidra Sider Coral (30cl)	3.90

ÁGUAS, SUMOS E REFRIGERANTES |**MINERAL WATERS, JUICES & SOFT DRINKS**

Água Mineral Mineral Water (25cl)	2.50
Água Mineral Mineral Water (75cl)	4.30
Refrigerantes Soft drinks	3.50
Pepsi Pepsi Max 7 up Ice Tea Ginger Ale GInger Beer Brisa Maracujá/ Passion Fruit Brisa Brisa Maça / Apple Brisa Brisa Laranja / Orange Brisa	
Néctares Fruit Juices	3.60
Sumo de Laranja Natural Fresh Orange Juice (30cl)	5.00

CAFETARIA | HOT DRINKS

Café Espresso Coffee Espresso	2.60
Descafeinado Decaf	2.60
Café com Leite Coffee with milk	3.80
Cappuccino	3.80
Copo de Leite Glass of Milk (20cl)	2.50
Chocolate Quente Hot Chocolate	3.80
Irish Coffee	8.10
Baileys Coffe	8.10
Chá Tea	3.80

"ANTÃO ERA ISSE!" - Expressão madeirense como quem diz é : Mesmo Isso!
Madeira expression as someone says: that's right!

“ESTEPILHA!” ESTOU NO MELHOR PUB DA ILHA



“I'M IN THE BEST PUB ON THE ISLAND”

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h-00h00 (última ordem 23h30h)
SERVIÇO DE REFEIÇÃO DAS 12h00 às 23h00 (última ordem 22:30h)
Opening hours: 12h to 00h (last order 23h30)
Meal - from 12h00 till 23h (last order 22h30 pm)



Os preços indicados encontram-se em euros/€ | The prices above are in euros/€
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included | MwSt inbegriffen



SOPA "THE PUB"

Servida com pão e manteiga de alho | Consulte a nossa sugestão

"The Pub" Soup - Served with fresh bread and butter and garlic |

Ask for our suggestion

BOLO DO CACO COM MANTEIGA D'ALHO

Traditional bread from the Madeira Island) with garlic butter

AZEITONAS, QUEIJOS MARINADOS COM ERVAS AROMATICAS E QUEIJO FRESCO COM MARACUJÁ DA ILHA DA MADEIRA

Marinated cheeses with aromatic herbs and fresh cheese with passion fruit from Madeira Island

CAMARÃO À LA GUILHO COM MINI "BOLO DO CACO"

Shrimp fried with mini "bolo do caco"

ESCABECHE DE POLVO|

Pickled Madeiran style octopus

CARNE DE VINHO E ALHO (CARNE DE PORCO TIPICA NA ILHA DA MADEIRA)

Wine and garlic meat (typical pork in Madeira Island)

ASAS DE FRANGO COM MOLHO BARBECUE OU MOLHO PICANTE

Chicken wings with barbecue or spicy sauce

WRAP COCKTAIL DE CAMARÃO E ANANÁS COM VERDES DA HORTA

Wrap with shrimps, pineapple, vegetables and cocktail sauce

GREEN LOVERS

SALADA PUB

Alface Lollo Rossa , Abacate , Camarão , Abacaxi, Tomate cherry e Molho Cocktail | Lollo Rossa lettuce, avocado, shrimp, pineapple, cherry tomato and cocktail sauce .

SALADA GREGA

Alface , Tomate Cherry , Cebola Roxa, Pepino , Pimento Vermelho , Azeitonas Pretas , Queijo Feta e Molho Vinagreta | Lettuce, tomato cherry, purple onion, cucumber, red pepper, black olives, feta cheese and vinaigrette sauce

SALADA CAESAR

Alface , Frango , Molho Caesar , Parmesão e Croutons || "Caesar" Salad - Chicken, lettuce, Caesar sauce, parmesan and croutons

PIZZA DE MASSA FRESCA

Molho de tomate , queijo Mozzarella em Forno de Pedra... Agora é só escolher mais 3 ingredientes. | Fresh dough pizza, tomato sauce, mozzarella cheese in stone over... Now just choose 3 more ingredients

Ananás | Azeitonas | Alcaparras | Atum | Camarão | Cebola | Cogumelos | Espargos Verdes | Fiambre | Frango | Pimentos | Presunto | Requeijão com Maracujá | Bacon

Pineapple | Bacon | Capers | Chicken | Cheese with passion fruit | Green asparagus | Mushrooms | Pepper | ham | Shrimp | Tuna | Olives | Onion

PÃO CROCANTE | CRUNCHY BREAD

3.15 Servida em pão rústico acompanhada de batata frita | Served on rustic bread accompanied by french fries

2.20 TOSTA ABERTA DE SALMÃO FUMADO SMOKED SALMON OPEN TOAST 8.95

Salmão Fumado , Abacate , Pepino , Queijo Creme , Mirtilos e Morango | Smoked Salmon, Avocado, Cream Cheese, Cucumber, Blueberries and Strawberry

5.25 TOSTA ABERTA VEGETARIANA VEGETERIAN OPEN TOAST 5.80

Tufu , Pimentos , Cogumelo Assado, Rúcula Regada com Azeite de Trufa | Tufa, Peppers, Roasted Mushroom, Rocket Drizzled with Truffle Oil

8.95 TOSTA ABERTA DE PRESUNTO Opened smoked ham toast | 6.85

Presunto, Mango, Rucula, mel e nozes Smoked Ham, Mango, Rocket, Honey and Walnuts

5.80 TOSTA DE ATUM | Toast of Tuna 5.80

Atum , Maionese , Cebola e Ovo Cozido | Mayonnaise, Onion and Boiled Egg

6.30 TOSTA DE FRANGO Toast of Chicken 5.80

Frango , Maionese, Cenoura e Tomate | Frango, Mayonnaise, Carrot and Tomato

6.30 TOSTA MISTA Queijo e Fiambre | Ham & Cheese 5.80

"CACO ESPADA" Filete de Espada Dourado, Alface , Tomate e Banana da Ilha da Madeira no "Bolo do Caco" (Contém Alho) | Breaded scabbard fish with lettuce, tomato and banana in traditional bread from the Madeira Island(with garlic) 8.95

8.40 "CACO PREGO" - Novilho , Alface , Tomate, Queijo , Bacon e Ovo Estrelado no "Bolo do Caco " (Contém Alho) | Beefsteak with lettuce, tomato, fried egg, cheese and bacon in traditional bread from the Madeira Island(with garlic) 7.90

6.85 "CACO BURGER" - Hambúrguer angus , alface ,tomate, cebola roxa , Bacon, Picels , Queijo de alho e salsa fundido , | Angus burger with lettuce, tomato, red onion, bacon, pickles, garlic and parsley cheese mast in traditional bread from the Madeira Island 7.35

12.50 "FISH & CHIPS" Filete de Peixe Espada com Massa de Cerveja Coral Branca Lager, Panado com Batata Frita e Salada com molho tartaro (Contém Alho) 13.60

Scabbard fish fillet prepared with White Coral Lager Beer pasta, served with potatoes chips, salad and tartar sauce (with garlic)

"THE PUB STEAK" Bife de Novilho (200 gr) Grelhado com Batata Rústica, Feijão Verde e um Molho a sua Escolha 14.90

Steak grilled (200gr) with potato, green beans and a sauce at your choice (with garlic).

MOLHOS | SAUCES

Molho de Cerveja Coral Pilsner Puro Malte | Molho de Pimenta | Molho de Cogumelos

Pure Malt Coral Pilsen Beer Sauce | Pepper Sauce | Mushroom Sauce

PARA ADOÇAR... PERGUNTE AO NOSSO EMPREGADO DE MESA AS SABOROSAS OPÇÕES!! TO SWEETEN... ASK OUR STAFF ABOUT THE TASTY OPTIONS!

Os preços indicados encontram-se em euros/€ | The prices above are in euros/€ IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included | MwSt inbegriffen

“VAMILHÁ” – Expressão madeirense como quem diz : Vamos lá!
 “Vamilhá”, Madeiran expression as if to say: let's go!



COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

Mojito

Rum Branco • Açúcar Branco • Sumo de Lima • Hortelã • Soda
White Rum • White Sugar • Lime Juice • Mint • Soda Water

Cuba Libre

Rum Branco • Sumo de Lima • Angostura Bitter • Pepsi
White Rum • Lime Juice • Angostura Bitter • Pepsi

Sex on the Beach

Vodka • Licor de Pêssego • Sumo de Laranja • Sumo de Arando
Vodka • Peach Liqueur • Orange Juice • Cranberry Juice

Singapore Sling

Gin • Cointreau • Bénédictine • Cherry Brandy • Angostura Bitter •
 Sumo de Limão • Sumo de Ananás • Grenadine
*Gin • Cointreau • Bénédictine • Cherry Brandy • Angostura Bitter •
 Lemon Juice • Pianapple Juice • Grenadine*

Tequila Sunrise

Tequila • Sumo de Laranja • Grenadine
Tequila • Oranje Juice • Grenadine

Gin Fizz

Gin • Sumo de Limão • Calda de Açúcar • Soda
Gin • Lemon Juice • Sugar Syrup • Soda Water

Long Island Iced tea

Vodka • Tequila • Rum Branco • Gin • Triple Seco • Sumo Lima •
 Pepsi
*Vodka • Tequila • White Rum • Gin • Triple Sec • Lime Juice •
 Pepsi*

Brandy Alexander

Brandy • Licor de Cacau Escuro • Natas Frescas
Brandy • Crème Cacau Liqueur • Fresh Cream

Negroni

Gin • Campari • Vermute Doce / *Sweet Vermouth*

Old Fashioned

Bourbon Whisky • Açúcar • Angostura Bitter
Bourbon Whisky • Sugar • Angostura Bitter

Expresso Martini

Vodka • Khalua • Café
Vodka • Khalua • Coffee

NÃO ALCOÓLICOS | NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Sweet dreams

Sumos de ananás e laranja • Natas • Grenadine
*Pineapple and orange juice • Fresh Cream •
 Grenadine*

Unfuzzi Navel

Sumos de Maçã • Sumo de Laranja • Sumo de Ananás •
 Xarope Blue Curacao
*Apple Juice • Orange Juice • Pineapple juice •
 Blue Curacao Syrup*

VERTUMES & PASTIS 4cl

8.50 Martini (Dry, Bianco, Rosso) 6.00
 Pernod 6.00
 Ricard 6.00

AMARGOS | BITTERS 4 cl

8.50 Campari 6.00
 Aperol 6.00
 Fernet Branca 7.60
 Pimms 7.00

GIN 4cl

Gordon's 6.00
Limão / Lemon
 8.50 Beefeater 6.80
Limão | Lemon
 Beefeater 24 9.30
Laranja | Orange
 Tanqueray London Dry 9.30
 Laranja & Pimenta Preta / Orange & Black Pepper
 Tanqueray N° Ten 13.40
Taranja / Grapefruit
 Hendrick's 13.50
Pepino / Cucumber
 Cannings (Gin Madeirense | Local Gin) 9.60
Maracujá / Passion Fruit

VODKA 4cl

Moskovskaya 6.00
 Stolichnaya 6.60
 Grey Goose 13.90

RUM 4cl

8.50 Havana 3 Añejo 6.00
 Havana Añejo Especial 6.60
 8.50 Aguardente de Cana Regional 6.00

TEQUILA 4 cl

8.50 Sierra Silver 6.60
 Sierra Gold 7.10

WHISKIES 4cl

SCOTCH WHISKY

8.50 Grant's 6.20
 Famous Grouse 6.20
 Johnnie Walker Red Label 6.20

AGED WHISKIES

Johnnie Walker Black Label 10.10
 Chivas Regal 9.80
 7.10 Balvenie Portwood 21 years 13.90

IRISH WHISKY

Jameson 8.20

MALT WHISKY

7.10 Glenfiddich (12 years) 12.20
 Glenlivet 12 years 12.90

Pergunte ao nosso Barman sobre outros cocktails!
 Ask the Barman on others cocktails! | Fragen Sie die Bartender auf
 andere Cocktails!

Os mixers são debitados em 50% do valor
 Mixers charged at 50% | Mixer warden mit 50% belastet