



MIRANDUS

O nosso Chef Christoph Voigt e a sua equipa, têm o prazer de recebê-lo no nosso Restaurante Mirandus. Convidámo-lo para uma extraordinária viagem gastronómica num ambiente inesquecível. Oferecemos o melhor da nossa terra e do mar, com origem sustentável, preparado e servido de acordo com os mais elevados padrões, para que leve consigo a melhor experiência.

Our Head Chef Christoph Voigt and his team are thrilled to welcome you to Restaurant Mirandus and invite you on an extraordinary journey of culinary highlights in an unforgettable setting. We strive to provide the very best of what the local land and sea have to offer, sustainably sourced, prepared and served to the highest standards so that you leave, having sampled the best dining experience anywhere, near or far.

Küchenchef Christoph Voigt und sein Team freuen sich sehr, Sie im Restaurant Mirandus begrüßen zu dürfen und Sie auf eine außergewöhnliche Reise kulinarischer Höhepunkte zu führen, in einem unvergesslichen Ambiente. Wir bemühen, uns Ihnen täglich das Beste vom Meer und Land anzubieten, aus vertrauenswürdigen Quellen und nach höchsten Standards zubereitet und serviert, damit Sie ein einmaliges Erlebnis mit nach Hause nehmen können.



MIRANDUS

Entradas · Starters · Vorspeisen

Atum em manto de ervas aromáticas e especiarias com maionese de wasabi € 16,50

Tuna fish in a herb-spice crust with wasabi mayonnaise

Thunfisch im Kräuter-Gewürzmantel mit Wasabimayonnaise

Salada de verão com pinhões tostados e molho da casa € 9,50

Summer salad with roasted pine nuts and house dressing

Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing

Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro € 12,50

Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem

Feigenchutney

Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim € 14,50

Crispy tiger prawns with mango, chilli and salad in peanut vinaigrette

Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chili na Blattsalat in Erdnussvinaigrette

Carpaccio de novilho com pimenta verde, queijo parmesão, rúcula e vinagrete de tomate com cebolinho € 19,50

Beef carpaccio with green pepper, parmesan cheese, rocket salad, and tomato vinaigrette with chives

Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer, Parmesan, Ruccola und

Tomaten-Schnittlauchvinaigrette

Osetra Caviar 30g com creme fraîche e blinis € 78,00

Osetra Caviar 30g with crème fraîche and blinis

Osetra Kaviar 30g mit crème fraîche und Blini



MIRANDUS

Sopas · Soups · Suppen

Gaspacho com pesto de manjeriçã e croûtons	€ 8,00
<i>Gaspacho soup with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Würzige Gaspacho mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	
Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons	€ 8,50
<i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	
Creme de manjeriçã com camarão frito	€ 9,50
<i>Creamy basil soup with fried shrimp</i>	
<i>Basilikumschaumsuppe mit gebratener Crevette</i>	
Creme de marisco com coco e caril, praliné de peixe	€ 12,00
<i>Crustacean foam soup with coconut milk and curry, baked fish praline</i>	
<i>Krustentierschaumsuppe mit Kokosnussmilch und Curry, gebackene Fischpraline</i>	



MIRANDUS

Massas · Pastas · Nudelgerichte

- | | |
|--|----------------|
| Tagliatelle trufado com cogumelos e cebolinho
<i>Truffled mushroom tagliatelle and chives</i>
<i>Getrüffelte Tagliatelle mit Champignons und Schnittlauch</i> | € 21,50 |
| Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas
<i>Prawn tagliatelle with piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs</i>
<i>Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern</i> | € 23,50 |
| Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, curgete, cebolão e tomate cereja em molho cremoso
<i>Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce</i>
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce</i> | € 25,50 |
-



MIRANDUS

Peixe · Fish · Fisch

Peixe do dia ao estilo do Chef

Catch of the day Chef's style

Marktfrischer Fisch nach Art des Chefs

Preço do dia

Daily Price

Tagespreis

Cataplana de peixe com mexilhões, camarões, chouriço e batatas (min 2 pessoas)

Fish-Cataplana with mussels, prawns, chouriço and potatoes (min 2 persons)

Fisch-Cataplana mit Miesmuscheln, Crevetten, Chouriço und Kartoffeln (min 2 Personen)

€ 36,00

p.p.

Camarão flambeado com risotto de limão e tomate confitado

Flambéed prawns with lemon risotto and confit tomatoes

Flambierte Garnelen mit Zitronenrisotto und konfierten Kirschtomaten

€ 32,50

Medalhões de tamboril com ratatouille e batata esmagada com azeitona e pesto de manjeriço

Monkfish on ratatouille with olive mashed potatoes and basil pesto

Seeteufel auf Ratatouille mit Oliven-Kartoffelpüree und Basilikumpesto

€ 43,00



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Peito de pintada com molho vinho da Madeira, legumes mediterrâneos e gnocchi	€ 28,50
<i>Guinea fowl breast with Madeira wine sauce, mediterranean vegetables and gnocchi</i>	
<i>Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit mediterranem Gemüse und Gnocchi</i>	
Bochechas de porco estufadas com puré de batata doce e cenouras com estragão	€ 32,00
<i>Braised pork cheeks with mashed sweet potatoes and tarragon carrots</i>	
<i>Zart geschmorte Schweinebäckchen mit Süßkartoffelpüree und Estragonkarotten</i>	
Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata doce	€ 34,00
<i>Lamb fillets on Port wine sauce, sauteed mushrooms and mashed sweet potatoes</i>	
<i>Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Süßkartoffelpüree</i>	
Plumas de porco ibérico grelhado com molho de cognac e pimenta, legumes salteados e batatas com alecrim	€ 36,00
<i>Grilled Iberian pork with cognac pepper sauce, mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<i>Gegrilltes Iberico-Schwein an Cognac-Pfeffer-Sauce mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i>	
Lombo de novilho com molho Café de Paris, legumes glaceados e batatas fritas	€ 38,00
<i>Fillet steak with Café de Paris sauce, glazed vegetables and pommes allumettes</i>	
<i>Rinderfilet mit Café de Paris Sauce, glasiertem Gemüse und Pommes Allumettes</i>	



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sorbet caseiro: limão, manga, pêra, iogurte (1 bola)	€ 3,00
<i>Homemade sorbet: lemon, mango, pear, yogurt (1 scoop)</i>	
<i>Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Mango, Birne, Joghurt (1 Kugel)</i>	
Gelado caseiro (1 bola)	€ 3,00
Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque, chocolate	
<i>Homemade ice cream (1 scoop)</i>	
<i>Caramel with nuts, vanilla, red berries, chocolate</i>	
<i>Hausgemachtes Eis (1 Kugel)</i>	
<i>Karamell mit Nüssen, Vanille, Beerenfrüchte, Schokolade</i>	
Affogato (gelado de baunilha com expresso)	€ 6,50
Pergunte pela nossa seleção de licores	
<i>Affogato (vanilla ice cream with expresso)</i>	
<i>Ask for our liquours selection</i>	
<i>Affogato (Vanilleeis mit Espresso)</i>	
<i>Bitte fragen Sie nach unserer Likörauswahl</i>	
Semi-frio de queijo fresco com manga e maracujá	€ 8,00
<i>Iced cream cheese tartlet with mango and passion fruit</i>	
<i>Geeistes Frischkäsetörtchen mit Mango und Passionsfrucht</i>	
Creme brûlée "baunilha"	€ 8,50
<i>Creme brûlée "vanilla"</i>	
<i>Creme brûlée "vanille"</i>	
"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de caramelo	€ 9,50
<i>Homemade chocolate brownie with nuts and caramel ice-cream</i>	
<i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Karamelleis</i>	
Strudel de maçã com gelado de baunilha	€ 10,50
<i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i>	
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	



MIRANDUS

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.

V.A.T. included at the current rate. This restaurant/bar has a complaint book.

Food allergies and intolerances: before ordering, please speak to our staff about your requirements.

Regulation (EU) 1169/2011 from 25-10

*Alle Preise sind inkl. MwSt. Dieses Restaurant / Bar hat ein Beschwerdebuch.
Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten: teilen Sie diese bitte unbedingt unseren
Mitarbeitern mit bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.*

Verordnung (EU) 1169/2011 vom 25-10
