



# 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 mista com pinhões tostados e molho da casa** € 9,50

*Mixed salad with roasted pine nuts and house dressing*

*Gemischter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing*

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

*Goats cheese gratin 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 an 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*

**Ameijoas à bulhão pato (250g)** € 24,50

*Clams bulhão pato style (white wine, lemon, garlic & coriander) (250g)*

*Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)*



MIRANDUS

## Sopas · Soups · Suppen

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Sopa de Abobra com baunilha, óleo de sementes e sementes torrado</b>            | <b>€ 8,50</b>  |
| <i>Pumpkin soup with vanilla, seed oil and toasted seeds</i>                       |                |
| <i>Kürbiscremesuppe mit Vanille, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>            |                |
| <br>   |                |
| <b>Sopa de tomate com pesto de manjeriço e croûtons</b>                            | <b>€ 8,50</b>  |
| <i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>                                   |                |
| <i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>                                |                |
| <br>   |                |
| <b>Sopa de Cebola com croûtons de queijo</b>                                       | <b>€ 10,50</b> |
| <i>Onion soup with cheese croûtons</i>   |                |
| <i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>                                  |                |
| <br>   |                |
| <b>Creme de marisco com coco e caril, praliné de peixe</b>                         | <b>€ 12,00</b> |
| <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** € 21,50  
*Truffled mushroom tagliatelle and chives*  
*Getrüffelte Tagliatelle mit Champignons und Schnittlauch*
- Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas** € 23,50  
*Prawn tagliatelle with piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs*  
*Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern*
- Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, curgete, cebolão e tomate cereja em molho cremoso** € 25,50  
*Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce*  
*Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingsslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce*



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 ameijoas, camarões, chouriço e batatas (min 2 pessoas)

*Fish-Cataplana with clams, prawns, Portuguese pork sausage and potatoes (min 2 persons)*

*Fisch Cataplana mit Venusmuscheln, Crevetten, Paprikawurst und Kartoffeln (min 2 Personen)*

€ 36,00

**p.p.**

### Camarão flambeado com risotto de açafrão e tomate confitado

*Flambéed prawns with saffron risotto and confit tomatoes*

*Flambierte Garnelen mit Safranrisotto und konfierten Kirschtomaten*

€ 32,50

### Bacalhau fresco confitado com beterraba, espuma de batata e rabano

*Fresh codfish filet poached in olive oil with beetroot, potato foam and horseradish*

*Kabeljaufilet in Olivenöl gegart mit Roter Beete, Kartoffelschaum und Meerrettich*

€ 38,00

### Linguado à meunière com limão e alcaparras, espinafres salteados e puré de batata

*Sole meunière with lemon and capers, sautéed spinach and mashed potatoes*

*Seezunge meunière mit Zitrone und Kapern, sautiertem Blattspinat und Kartoffelpüree*

€ 39,00



MIRANDUS

## Carne · Meat · Fleisch

**Peito de pintada com molho vinho da Madeira, alho francês cremoso e gnocchi** € 28,50

*Guinea fowl breast with Madeira wine sauce, creamy leek and gnocchi*

*Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit cremigem Lauchgemüse und Gnocchi*

**Bochecas de porco estufadas com batatas e legumes em caldo** € 32,00

*Braised pork cheeks with winter vegetables, potatoes and bouillon sauce*

*Zart geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffeln in Bouillon*

**Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, ratatouille e gnocchi de manjeriço** € 34,00

*Lamb loins on Port wine sauce, ratatouille and gnocchi with basil pesto*

*Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit Ratatouille und Basilikumgnocchi*

**Plumas de porco ibérico grelhado com molho de cognac e pimenta, legumes da época e batatas gratinadas** € 36,00

*Grilled Iberian pork with cognac pepper sauce, seasonal vegetables and gratinated potatoes*

*Gegrilltes Iberico-Schwein an Cognac-Pfeffer-Sauce mit Wintergemüse und Kartoffelgratin*

**Lombo de novilho com cebola roxa em vinho do porto e puré de batata trufado** € 38,00

*Fillet steak with red onions in a Port wine reduction and truffled mashed potatoes*

*Rinderfilet mit Portweinzwiebeln und getrüffeltem Kartoffelpüree*



MIRANDUS

## Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

<b>Sorbet caseiro: limão, manga, maçã, marmelo (1 bola)</b> <i>Homemade sorbet: lemon, mango, apple, quince (1 scoop)</i> <i>Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Mango, Apfel, Quitte (1 Kugel)</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Gelado caseiro (1 bola)</b> <b>Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque, chocolate</b> <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>	<b>€ 3,00</b>
<b>Affogato (gelado de baunilha com expresso)</b> <b>Pergunte pela nossa seleção de licores</b> <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>	<b>€ 6,50</b>
<b>Parfait de chocolate de Madagáscar com manga e molho maracujá</b> <i>Madagascar chocolate parfait with mango and passion fruit sauce</i> <i>Schokoladenparfait mit Mango und Passionsfruchtsauce</i>	<b>€ 8,50</b>
<b>Crème brûlée "baunilha"</b> <i>Crème brûlée "vanilla"</i> <i>Crème brûlée "Vanille"</i>	<b>€ 8,50</b>
<b>"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de caramelo</b> <i>Homemade chocolate brownie with nuts and caramel ice-cream</i> <i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Karamelleis</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Tarte de amêndoa com gelado de amarguinha</b> <i>Almond tartlet with amarguinha liquor ice cream</i> <i>Mandeltarte mit Mandelliköreis</i>	<b>€ 9,50</b>



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*