



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

Mirandus Couvert	€ 2,50
Pão do Alentejo, azeite biológico Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", flor de sal de Castro Marim e azeitonas	p.p.
<i>Alentejo bread, organic olive oil Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Castro Marim fleur de sel and olives</i>	
<i>Brot aus dem Alentejo, Bio-Olivenöl Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Fleur de Sal aus Castro Marim und Oliven</i>	
Salada de verão com pinhões tostados e molho da casa	€ 9,50
<i>Summer salad with roasted pine nuts and house dressing</i>	
<i>Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing</i>	
Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro	€ 13,50
<i>Goats cheese gratin with honey, walnuts and homemade fig chutney</i>	
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem Feigenchutney</i>	
Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim	€ 14,50
<i>Crispy tiger prawns with mango, chilli and salad in peanut vinaigrette</i>	
<i>Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chili an Blattsalat in Erdnussvinaigrette</i>	
Atum em manto de ervas aromáticas e especiarias com maionese de wasabi	€ 16,50
<i>Tuna fish in a herb-spice crust with wasabi mayonnaise</i>	
<i>Thunfisch im Kräuter-Gewürzmantel mit Wasabimayonnaise</i>	
Presunto ibérico com melão e chutney de figos	€ 16,50
<i>Iberian smoked ham with melon and fig chutney</i>	
<i>Schinken vom Iberico Schwein mit Melone und Feigenchutney</i>	
Terina de polvo marinado com vinagrete de limão e tomate	€ 19,50
<i>Octopus terrine with lemon and tomato vinaigrette</i>	
<i>Oktopusterrine mit Zitronen-Tomaten-Vinaigrette</i>	
Carpaccio de novilho com pimenta verde, queijo parmesão, rúcula e vinagrete de tomate com cebolinho	€ 19,50
<i>Beef carpaccio with green pepper, parmesan cheese, rocket salad and tomato vinaigrette with chives</i>	
<i>Rinder carpaccio mit grünem Pfeffer, Parmesan, Ruccola und Tomaten-Schnittlauchvinaigrette</i>	
Ameijoas à bulhão pato (250g)	€ 24,50
<i>Clams bulhão pato style (white wine, lemon, garlic & coriander) (250g)</i>	
<i>Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)</i>	



MIRANDUS

Sopas · Soups · Suppen

Gaspacho com pesto de manjeriçã e croûtons	€ 8,50
<i>Gaspacho with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Würzige Gaspacho mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	
Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons	€ 9,00
<i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	
Creme de manjeriçã com camarão frito	€ 10,50
<i>Creamy basil soup with fried shrimp</i>	
<i>Basilikumschaumsuppe mit gebratener Crevette</i>	
Creme de marisco com coco e caril, praliné de peixe	€ 12,50
<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

- Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho** € 23,00
Truffled mushroom spaghetti and chives
Getrüffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch
- Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas** € 25,00
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** € 26,00
Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce
- Esparguete "Vongole" com vinho branco, alho, ervas e tomate confitado** € 26,00
Spaghetti "Vongole" with white wine, garlic, herbs and confit tomatoes
Spaghetti "Vongole" mit Weißwein, Knoblauch, Kräutern und konfierten Tomaten



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

Camarão tigre grelhado (apx 180gr) com risotto de limão e tomate confitado

Grilled tiger prawns (apx 180gr) with lemon risotto and confit tomatoes

Gegrillte Tiger Garnelen (ca. 180gr) mit Zitronenrisotto und konfierten Kirschtomaten

€ 32,50

Cataplana de peixe com ameijoas, camarões, chouriço, pimentos e batatas

Fish-Cataplana with clams, prawns, Portuguese chouriço, peppers and potatoes

Fisch Cataplana mit Venusmuscheln, Crevetten, Paprikawurst, Paprika und Kartoffeln

min. 2 pessoas | min 2 persons | min 2 Personen

€ 36,00

p.p.

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

Camarão tigre flambeado (apx 270gr) com piri-piri, alho, ervas, servido com salada mista, vinagrete de amendoim e batatas aos gomos

Flambéed tiger prawns (apx 270gr) with piri-piri, garlic, herbs, served with mixed salad in peanut vinaigrette and potato wedges

Flambierte Tiger Garnelen (ca. 270gr) mit Piri-Piri, Knoblauch, Kräutern an gemischtem Blattsalat in Erdnussvinaigrette, Kartoffelwedges

€ 42,00



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Peito de pintada com molho vinho da Madeira, ratatouille e gnocchi de manjeriço € 29,50

*Guinea fowl breast with Madeira wine sauce, ratatouille and gnocchi with basil pesto
Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit Ratatouille und Basilikumgnocchi*

**Eminence de lombinho de vitela a moda „Zürich“ com cogumelos,
"rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco** € 32,00

*Sliced Veal fillet Zurich Style with mushrooms, potato "rösti"
and creamy white wine sauce
Zürcher Kalbsfillet Geschnetzeltes mit Champignons cremiger Weißweinsauce
und Kartoffelrösti*

**Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados
e puré de batata** € 36,00

*Lamb fillets on Port wine sauce, sauteed mushrooms and mashed potato
Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Kartoffelpüree*

**Plumas de porco ibérico grelhado com manteiga "café de Paris", legumes da época
e batatas aos gomos** € 38,00

*Grilled Iberian pork with "Café de Paris" butter, seasonal vegetables and
potato wedges
Gegrilltes Iberico-Schwein mit „Café de Paris“ Butter an saisonalem Gemüse
und Kartoffelwedges*

**Lombo de novilho com molho de Cognac e pimenta verde, legumes da época e
batata gratinada** € 39,00

*Fillet steak with cognac pepper sauce, seasonal vegetables and potato gratin
Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Sauce mit glasiertem Gemüse und Karoffelgratin*



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sorbet caseiro de limão, manga, maçã ou marmelo (1 bola) <i>Homemade sorbet; lemon, mango, apple or quince (1 scoop)</i> <i>Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Mango, Apfel, Quitte (1 Kugel)</i>	€ 3,50
Gelado caseiro (1 bola) 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>	€ 3,50
Affogato (gelado de baunilha com expresso) 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>	€ 7,50
Crème brûlée "baunilha" <i>Crème brûlée "vanilla"</i> <i>Crème brûlée "Vanille"</i>	€ 8,50
Parfait de caipirinha com manga e molho de maracujá <i>Caipirinha parfait with mango and passion fruit sauce</i> <i>Caipirinha Parfait mit Mango und Passionsfruchtsauce</i>	€ 9,50
"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de iogurte e frutos vermelhos <i>Homemade chocolate brownie with nuts and redberry-Yogurt ice-cream</i> <i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Joghurteis mit Beerenfrüchten</i>	€ 9,50
Crumble de Ruibarbo com gelado de baunilha caseiro <i>Rhubarb crumble with homemade vanilla ice cream</i> <i>Rabarber Crumble mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	€ 10,50



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