



MIRANDUS

ALMOÇO · LUNCH · MITTAGESSEN

Entradas · Starters · Vorspeisen

<b>Mirandus Couvert</b>	€ 2,50
<i>Pão do Alentejo, azeite biológico Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", flor de sal de Castro Marim e azeitonas</i>	PP
<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>	
<b>Gaspacho com pesto de manjeriçã e croutons</b>	€ 8,50
<i>Gaspacho with basil pesto and croutons</i>	
<i>Würzige Gazpacho mit Basilikumpesto und Croutons</i>	
<b>Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons</b>	€ 9,00
<i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons</i>	
<b>Salada de verão com pinhões tostados e molho da casa</b>	€ 9,50
<i>Summer salad with roasted pine nuts and house dressing</i>	
<i>Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing</i>	
<b>Salada Caesar com molho de anchovas, queijo parmesão e croûtons</b>	€ 11,50
<i>Caesar salad with anchovy dressing, parmesan cheese and croûtons</i>	
<i>Caesar Salat mit Sardellendressing, Parmesanspähnen und Croûtons</i>	
<b>Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiros</b>	€ 13,50
<i>Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney</i>	
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem Feigenchutney</i>	
<b>Falafel com molho de iogurte e menta, salada em vinagrete de amendoim</b>	€ 13,50
<i>Falafel with yoghurt mint sauce and salad in peanut vinaigrette</i>	3 unid 3 pieces 3 Stück
<i>Falafel und Joghurtsauce mit Minze an Blattsalat mit Erdnussdressing</i>	
<b>Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim</b>	€ 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>	
<b>Presunto ibérico com melão e chutney de figos</b>	€ 16,50
<i>Iberian pork ham with melon and fig chutney</i>	
<i>Schinken vom Iberico Schwein mit Melone und Feigenchutney</i>	
<b>Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada</b>	€ 16,50
<i>Tuna fish tartar with avocado, sesame oil, salad</i>	
<i>Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat</i>	
<b>Terina de polvo marinado com vinagrete de limão e tomate</b>	€ 19,50
<i>Octopus terrine with lemon-tomatoe vinaigrette</i>	
<i>Oktopusterrine mit Zitronen-Tomaten-Vinaigrette</i>	
<b>Carpaccio de novilho com pimenta verde, queijo parmesão, rúcula e vinagrete de tomate com cebolinho</b>	€ 19,50
<i>Beef carpaccio with green pepper, parmesan cheese, rocket salad and tomato vinaigrette with chives</i>	
<i>Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer, Parmesan, Ruccola und Tomaten-Schnittlauchvinaigrette</i>	
<b>Ameijoas à bulhão pato (250g)</b>	€ 24,50
<i>Clams bulhão pato style (white wine, lemon, garlic &amp; coriander) (250g)</i>	
<i>Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)</i>	

Menu Vegan disponível  
Vegan menu available  
vegane Speisekarte verfügbar

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

Pratos Principais · Main Courses · Hauptgänge

<b>Salada Caesar com espeto de frango, molho de anchovas, queijo parmesão e croûtons</b>	€ 17,50
<i>Caesar salad with chicken skewer, anchovy dressing, parmesan cheese and croûtons</i>	
<i>Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustspieß, Sardellendressing, Parmesanspähnen und Croûtons</i>	
<b>Falafel com molho de iogurte e menta, salada em vinagrete de amendoim</b>	€ 17,50
<i>Falafel with yoghurt mint sauce and salad in peanut vinaigrette</i>	6 unid 6 pieces 6 Stück
<i>Falafel und Joghurtsauce mit Minze an Blattsalat mit Erdnussdressing</i>	
<b>Sandes clube com peito de frango, maionese, bacon, ovo, alface e tomate com batata frita</b>	€ 18,00
<i>Club sandwich with chicken breast, mayonnaise, bacon, egg, lettuce, tomato and pommes allumettes</i>	
<i>Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Mayonnaise, Speck, Ei, Blattsalat und Tomate mit Pommes Allumettes</i>	
<b>Salmão marinado caseiro com "rösti" de batata quente, crème fraîche, cebola, ovo picado e cebolinho</b>	€ 19,50
<i>Homemade marinated salmon on warm "rösti" potatoes, creme fraîche, onions, egg and chive</i>	
<i>Hausgemachter graved Lachs auf Rösti, crème fraîche, Zwiebel, Ei und Schnittlauch</i>	
<b>"The Freddy Burger" com batata doce frita (brioche, novilho, molho da casa, alface, tomate, cebola caramelizada, queijo)</b>	€ 19,50
<i>"The Freddy Burger" with sweet potato fries (Brioche, beef, housesauce, lettuce, tomato, caramelised onions, cheese)</i>	
<i>"The Freddy Burger" mit Süßkartoffel Pommes Frites (Brioche, Rindfleisch, Haussauce, Salat, Tomate, karamelisierte Zwiebeln, Käse)</i>	
<b>Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho</b>	€ 23,00
<i>Truffled mushroom spaguetti and chives</i>	
<i>Getruffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch</i>	
<b>Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas</b>	€ 25,00
<i>Prawn tagliatelle, piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs</i>	
<i>Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern</i>	
<b>Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, curgete, cebolão e tomate em molho cremoso</b>	€ 26,00
<i>Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and tomatoes in cream sauce</i>	
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingsslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce</i>	
<b>Esparguete "Vongole" com vinho branco, alho, ervas e tomate</b>	€ 26,00
<i>Spaguetti "Vongole" with white wine, garlic, herbs and tomato</i>	
<i>Spaghetti "Vongole" mit Weißwein, Knoblauch, Kräutern, Tomaten</i>	
<b>Piccata de peito de frango com molho de tomate e azeitonas e tagliatelle com pesto de manjeriçã</b>	€ 26,00
<i>Chicken breast piccata with tomato sauce, olives and tagliatelle with basil pesto</i>	
<i>Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Olivensauce und Basilikumtagliatelle</i>	
<b>Eminence de lombinho de vitela a moda „Zürich“ com cogumelos, "rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco</b>	€ 32,00
<i>Sliced veal fillet Zurich Style with mushrooms, "rösti" potatoes and creamy white wine sauce</i>	
<i>Zürcher Kalbsfilet Geschnetzeltes mit Champignons, cremiger Weißweinsauce und Kartoffelrösti</i>	
<b>Cataplana de peixe com ameijoas, camarões, pimentos, chouriço e batatas (min 2 pessoas)</b>	€ 36,00
<i>Fish-Cataplana with clams, prawns, Portuguese choriço, peppers and potatoes (min 2 persons)</i>	PP
<i>Fisch Cataplana mit Venusmuscheln, Crevetten, Paprikawurst Paprika und Kartoffeln (min 2 Personen)</i>	
<b>Peixe do dia ao estilo do Chef</b>	Preço do dia
<i>Catch of the day Chef's style</i>	Price of the day
<i>Marktfrischer Fisch nach Art des Chefs</i>	Tagespreis

