



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 mista com pinhões tostados e molho da casa	€ 9,50
<i>Mixed salad with roasted pine nuts and house dressing</i>	
<i>Gemischter Blattsalat 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>	
Salada "Waldorf" com peito de pato fumado e arandos	€ 16,50
<i>"Waldorf" salad with smoked duck breast and cranberries</i>	
<i>Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeeren</i>	
"Brandade" de Bacalhau fresco com alho, ervas e espuma de açafrão	€ 19,50
<i>Fresh codfish "Brandade" with garlic, herbs and saffron foam</i>	
<i>Kabeljau "Brandade" mit Knoblauch, Kräutern und Safranschaum</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

Sopa de abóbora com baunilha, óleo e sementes torradas	€ 9,00
<i>Pumpkin soup with vanilla, seed oil and toasted seeds</i>	
<i>Kürbiscremesuppe mit Vanille, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	
Sopa de tomate com pesto de manjeriço e croûtons	€ 9,00
<i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>	
<i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	
Creme de manjeriço 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
Getrübefelte 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 amejoas, vinho branco, alho, ervas e tomate confitado** € 26,00
Spaghetti "Vongole" with clams, white wine, garlic, herbs and confit tomatoes
Spaghetti "Vongole" mit Venusmuscheln, 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

€ 32,50

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

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

Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi de manjeriço

€ 32,50

Grilled tuna fillet with saffron sauce, ratatouille and basil gnocchi

Gegrilltes Thunfischfilet mit Safranschaum auf Ratatouille und Basilikumgnocchi

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

€ 36,00

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

p.p.

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

€ 39,00

Sole meunière with lemon and capers, sautéed broccoli and mashed potatoes

Seezunge meunière mit Zitrone und Kapern, sautiertem Broccoli und Kartoffelpüree

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

€ 42,00

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



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Peito de pintada com molho vinho da Madeira, ratatouille e gnocchi de manjeriçã <i>Guinea fowl breast with Madeira wine sauce, ratatouille and gnocchi with basil pesto</i> <i>Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit Ratatouille und Basilikumgnocchi</i>	€ 29,50
Bochecas de porco com amêndoas e figos com purê de batata e cenouras com estragão <i>Braised pork cheeks with almonds and figs with mashed potatoes and carrots</i> <i>Geschmorte Schweinebäckchen mit Mandeln und getrockneten Feigen an Kartoffelpüree und Estragonkarotten</i>	€32,00
Eminence de lombinho de vitela a moda „Zürich“ com cogumelos, "rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco <i>Sliced Veal fillet Zurich Style with mushrooms, potato "rösti" and creamy white wine sauce</i> <i>Zürcher Kalbsfillet Geschnetzeltes mit Champignons cremiger Weißweinsauce und Kartoffelrösti</i>	€ 34,00
Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata <i>Lamb fillets on Port wine sauce, sauteed mushrooms and mashed potato</i> <i>Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Kartoffelpüree</i>	€ 36,00
Plumas de porco ibérico grelhado com molho de Cognac e pimenta verde, legumes da época e batata gratinada <i>Grilled Iberian pork with cognac pepper sauce, seasonal vegetables and potato gratin</i> <i>Gegrilltes Iberico-Schwein mit Cognac-Pfeffer-Sauce mit glasiertem Gemüse und Karoffelgratin</i>	€ 38,00
Lombo de novilho com manteiga "café de Paris", legumes da época e batatas aos gomos <i>Fillet steak with "Café de Paris" butter, seasonal vegetables and potato wedges</i> <i>Rinderfilet mit „Café de Paris“ Butter an saisonalem Gemüse und Kartoffelwedges</i>	€ 39,00
Chateaubriand (400 gr) com molho Béarnaise, batatas gratinadas e legumes da época (2 pessoas) <i>Chateaubriand (400 gr) with Béarnaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables (2 persons)</i> <i>Chateaubriand (400gr) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalen Gemüsen (2 Personen)</i>	€ 104,00



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sorbet caseiro de limão, manga, maçã ou groselha preta <i>Homemade sorbet; lemon, mango, apple or cassis</i> <i>Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Mango, Apfel, Cassis</i>	€ 3,50 por bola each scoop per Kugel
Gelado caseiro Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque, chocolate <i>Homemade ice cream</i> <i>Caramel with nuts, vanilla, red berries, chocolate</i> <i>Hausgemachtes Eis</i> <i>Karamell mit Nüssen, Vanille, Beerenfrüchte, Schokolade</i>	€ 3,50 por bola each scoop per Kugel
Affogato (gelado de baunilha com expresso) Pergunte pela nossa seleção de licores <i>Affogato (vanilla ice cream with espresso)</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
"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
Parfait de „Stollen“ com frutos silvestres marinados <i>“Stollen”parfait with marinated redberries</i> <i>Stollenparfait mit marinierten Beerenfrüchten</i>	€ 10,50
Crumble de maçã com gelado de baunilha caseiro <i>Apple crumble with homemade vanilla ice cream</i> <i>Apfel 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