



# MIRANDUS

**Caro Cliente,**

**Em nome de toda a equipa de cozinha, damos-lhe as boas-vindas ao Restaurante  
Mirandus!**

**Enquanto está a ler esta carta, nós estamos a filetar e a debulhar, a descascar e a fatiar, a  
estufar e a glacear, a aromatizar e a emprarar na cozinha. Todos os dias selecionamos os  
melhores ingredientes, que a terra e o mar têm para oferecer no Algarve. Permita-nos,  
surpreendê-lo com os nossos pratos clássicos ou com as nossas novas criações.  
Esperamos que disfrute desta refeição e desejamos-lhe uma noite maravilhosa.**

**Com os melhores cumprimentos,**

*Dear guests,*

*On behalf the entire kitchen team, Welcome to Restaurant Mirandus!*

*As you are reading this, we are filleting and paring, peeling and slicing, steaming and  
deglazing, flavouring and plating in the kitchen. Every day we select the best ingredients for  
our dishes that the land and sea have to offer in the Algarve. Let us spoil you with our  
classics or surprise you with our new creations. We hope you enjoy your stay with us and wish  
you a wonderful evening.*

*Yours sincerely,*

*Liebe Gäste,*

*Im Namen meines gesamten Küchenteams: Herzlich Willkommen im Restaurant Mirandus!  
Während Sie dies lesen, wird bei uns in der Küche gerade filetiert und pariert, geschält und  
geschnitzelt, angedünstet und abgelöscht, abgeschmeckt und angerichtet. Für unsere  
Gerichte suchen wir jeden Tag aufs Neue die besten Zutaten aus, die das Land und das  
Meer Ihnen hier an der Algarve zu bieten haben. Lassen Sie sich von unseren Klassikern  
verwöhnen, oder von unseren neuen Kreationen überraschen. Wir hoffen sehr, dass es Ihnen  
bei uns gefällt und wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.*

*Herzlichst,*

**Christoph Voigt**



MIRANDUS

## Entradas · Starters · Vorspeisen

<b>Mirandus Couvert</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Pão do Alentejo, pão de centeio com sementes, azeite biológico Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", flor de sal de Castro Marim, azeitonas e manteiga aromatizada</b>	
<i>Alentejo bread, whole grain bread with seeds, organic olive oil Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Castro Marim fleur de sel, olives and aromatic butter</i>	
<i>Brot aus dem Alentejo, Vollkornbrot, Bio-Olivenöl Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Fleur de Sel aus Castro Marim, Oliven und aromatisierte Butter</i>	
<b>Salada de Verão com pinhões tostados e molho da casa</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Summer salad with roasted pine nuts and house dressing</i>	
<i>Gemischter Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing</i>	
<b>Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney</i>	
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem Feigenchutney</i>	
<b>Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim</b>	<b>€ 15,50</b>
<i>Crispy tiger prawns with mango, chilli and salad in peanut vinaigrette</i>	
<i>Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chilli an Blattsalat in Erdnussvinaigrette</i>	
<b>Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada</b>	<b>€ 17,50</b>
<i>Tuna fish tartar with avocado, sesame oil, salad</i>	
<i>Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat</i>	
<b>Carpaccio de novilho com pimenta verde, queijo parmesão, rúcula e vinagrete de tomate com cebolinho</b>	<b>€ 19,50</b>
<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>	<b>€ 24,50</b>
<i>Clams bulhão pato style (white wine, lemon, garlic &amp; coriander) (250g)</i>	
<i>Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)</i>	
<b>Vieras salteadas com creme de ervilha e salada de funcho com laranja</b>	<b>€ 26,50</b>
<i>Sauteed scallops with creamy pea puree and fennel-orange-salad</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Creme von jungen Erbsen mit Fenchel-Orangen-Salat</i>	



MIRANDUS

## Sopas · Soups · Suppen

**Gaspacho com pesto de manjeriçã e croûtons**

€ 9,00

*Gaspacho with basil pesto and croutons*

*Würzige Gaspacho mit Basilikumpesto und Croutons*

**Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons**

€ 9,50

*Tomato soup with basil pesto and croutons*

*Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons*

**Creme de manjeriçã com camarão salteado**

€ 10,50

*Creamy basil soup with sauteed shrimp*

*Basilikumschaumsuppe mit gebratener Crevette*

**Creme de marisco com coco e caril, praliné de peixe**

€ 12,50

*Crustacean foam soup with coconut milk and curry, baked fish praline*

*Krustentierschaumsuppe mit Kokosnussmilch und Curry, gebackene Fischpraline*



MIRANDUS

## Massas · Pastas · Nudelgerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho</b><br><i>Truffled mushroom spaghetti and chives</i><br><i>Getrüffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch</i>  | <b>€ 24,50</b> |
| <b>Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas</b><br><i>Prawn tagliatelle with piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs</i><br><i>Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern</i>  | <b>€ 26,00</b> |
| <b>Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, courgette, cebolão e tomate cereja em molho cremoso</b><br><i>Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce</i><br><i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce</i> | <b>€ 26,00</b> |
| <b>Esparguete "Vongole" com amejoas, vinho branco, alho, ervas e tomate confitado</b><br><i>Spaguetti "Vongole" with clams, white wine, garlic, herbs and confit tomatoes</i><br><i>Spaghetti "Vongole" mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Kräutern und konfierten Tomaten</i>                            | <b>€ 26,50</b> |



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*

**Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi de manjeriço** € 34,00

*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** € 37,50

*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, romanesco salteados e puré de batata** € 42,00

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

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

**Camarão tigre grelhado (apx 200gr) com polenta de marisco cremoso, vinagrete de legumes e pesto de manjeriço** € 42,00

*Grilled tiger prawns (apx 200gr) with creamy crustacian polenta, vegetable vinaigrette and basil pesto*

*Gegrillte Tiger Garnelen (ca. 200gr) mit cremiger Krustentierpolenta,*

*Gemüsevinaigrette und Basilikumpesto*

**Vieras salteadas com creme de ervilha e salada de funcho com laranja** € 45,00

*Sauteed scallops with creamy pea puree and fennel-orange-salad*

*Gebatene Jakobsmuscheln auf Creme von jungen Erbsen mit Fenchel-Orangen-Salat*



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** € 34,00  
*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** € 36,50  
*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 molho de cognac e pimenta verde, legumes da época e batata gratinada** € 39,50  
*Grilled Iberian pork with cognac pepper sauce, seasonal vegetables and potato gratin*  
*Gegrilltes Iberico-Schwein mit Cognac-Pfeffer-Sauce mit glasiertem Gemüse und Karoffelgratin*

**Lombo de novilho com manteiga "café de Paris", legumes da época e batatas aos gomos** € 39,50  
*Fillet steak with "Café de Paris" butter, seasonal vegetables and potato wedges*  
*Rinderfilet mit „Café de Paris“ Butter an saisonalem Gemüse und Kartoffelwedges*

**Chateaubriand (400 gr) com molho Béarnaise, batatas gratinadas e legumes da época** € 104,00  
**(2 pessoas)**  
*Chateaubriand (400 gr) with Béarnaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables*  
*(2 persons)*  
*Chateaubriand (400gr) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalen Gemüsen*  
*(2 Personen)*



MIRANDUS

## Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

<b>Sorbet caseiro de limão, manga, maçã ou groselha preta</b> <i>Homemade sorbet; lemon, mango, apple or cassis</i> <i>Hausgemachtes Sorbet: Zitrone, Mango, Apfel, Cassis</i>	<b>€ 3,50</b> por bola   each scoop per Kugel
<b>Gelado caseiro</b> <b>Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque, chocolate</b> <i>Homemade ice cream</i> <i>Caramel with nuts, vanilla, wildberries, chocolate</i> <i>Hausgemachtes Eis</i> <i>Karamell mit Nüssen, Vanille, Beerenfrüchte, Schokolade</i>	<b>€ 3,50</b> por bola   each scoop per Kugel
<b>Affogato (gelado de baunilha com expresso)</b> <b>Pergunte pela nossa seleção de licores</b> <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>	<b>€ 9,00</b>
<b>Crème brûlée "baunilha"</b> <i>Crème brûlée "vanilla"</i> <i>Crème brûlée "Vanille"</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de iogurte e frutos vermelhos</b> <i>Homemade chocolate brownie with nuts and wildberry-Yogurt ice-cream</i> <i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Joghurteis mit Beerenfrüchten</i>	<b>€ 10,50</b>
<b>Parfait de "Baileys" com ganache de caramelo</b> <i>"Baileys"parfait with caramel ganache</i> <i>"Baileys" Parfait mit Karamel ganache</i>	<b>€ 10,50</b>
<b>Crumble de Ruibarbo com gelado de baunilha caseiro</b> <i>Rhubarb crumble with homemade vanilla ice cream</i> <i>Rhabarber Crumble mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	<b>€ 12,50</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*