



MIRANDUS

Menu Vegan disponível
Vegan menu available
vegane Speisekarte verfügbar

ALMOÇO · LUNCH · MITTAGESSEN

Entradas · Starters · Vorspeisen

Mirandus Couvert	€ 3,50
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	
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	
Brot aus dem Alentejo, Vollkornbrot, Bio-Olivenöl Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Fleur de Sel aus Castro Marim, Oliven und aromatisierte Butter	
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 Croutons	
Salada de Verão com pinhões tostados e molho da casa	€ 9,50
Summer salad with roasted pine nuts and house dressing	
Gemischter Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing	
Salada Caesar com molho de anchovas, queijo parmesão e croûtons	€ 12,50
Caesar salad with anchovy dressing, parmesan cheese and croutons	
Caesar Salat mit Sardellendressing, Parmesanspännen und Croûtons	
Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro	€ 14,50
Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney	
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem Feigenchutney	
Falafel com salada mista e abacate em vinagrete de sésamo	€ 14,50
Falafel with mixed salad, avocado and sesame vinaigrette	
Falafel mit gemischtem Blattsalat und Avocado, Sesam-Vinaigrette	
Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim	€ 15,50
Crispy tiger prawns with mango, chilli, salad and peanut vinaigrette	
Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chili an Blattsalat in Erdnussvinaigrette	
Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada	€ 17,50
Tuna fish tartar with avocado, sesame oil, salad	
Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat	
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)	
Vieras salteadas com creme de ervilha e salada de funcho com laranja	€ 26,50
Sautéed scallops with creamy pea puree and fennel-orange-salad	
Gebratene Jakobsmuscheln auf Creme von jungen Erbsen mit Fenchel-Orangen-Salat	

Pratos Principais · Main Courses · Hauptgänge

Salada Caesar com espeto de frango, molho de anchovas, queijo parmesão e croûtons	€ 18,50
Caesar salad with chicken skewer, anchovy dressing, parmesan cheese and croutons	
Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustspieß, Sardellendressing, Parmesanspännen und Croûtons	
Salmão marinado caseiro com "rösti" de batata quente, crème fraîche cebola, ovo picado e cebolinho	€ 19,50
Homemade marinated salmon on warm "rösti" potatoes, creme fraiche, onions, egg and chive	
Hausgemachter mariniertes Lachs auf Rösti, crème fraîche, Zwiebel, Ei und Schnittlauch	

"The Freddy Burger" com batata doce frita (brioche, novilho, alface molho da casa, tomate, cebola caramelizada, queijo)	€ 19,50
"The Freddy Burger" with sweet potato fries (Brioche, beef, housesauce, lettuce, tomato, caramelised onions, cheese)	
"The Freddy Burger" mit Süßkartoffel Pommes Frites (Brioche, Rindfleisch, Haussauce, Salat, Tomate, karamalisierte Zwiebeln, Käse)	
"The Isabella Burger" com batata-doce frita (brioche, bife de atum, maionese de wasabi, salada de rúcula e rabanetes)	€ 23,50
"The Isabella Burger" with sweet potato fries (Brioche, grilled Tunafish, Wasabi mayonnaise, rocket salad and radish)	
"The Isabella Burger" mit Süßkartoffel Pommes Frites (gegrillter Thunfisch, Brioche, Wasabi Majonaise, Ruccolasalat und Radischen)	
"Prego" com batata aos gomos (Bolo do caco, lombo de novilho, alho, vinho branco, brandy, mostarda) e maionese caseira	€ 24,50
Portuguese Beef filet sandwich with potato wedges (Bolo do caco, Beef fillet, mustard, garlic, white wine, brandy), homemade mayonnaise	
Rinderfilet Sandwic mit Kartoffelwedges (Bolo do caco, Rinderfilet, Senf, Knoblauch, Weißwein) und hausgemachte Majonaise	
Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho	€ 24,50
Truffled mushroom spaguetti and chives	
Getrüffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch	
Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas	€ 26,00
Prawn tagliatelle, 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 em molho cremoso	€ 26,00
Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and tomatoes in cream sauce	
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingsslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce	
Esparguete "Vongole" com ameijoas, vinho branco, alho, ervas e tomate	€ 26,50
Spaguetti "Vongole" with clams, white wine, garlic, herbs and tomato	
Spaghetti "Vongole" mit Weißwein, Venusmuscheln, Knoblauch, Kräutern, Tomaten	
Piccata de peito de frango com molho de tomate e azeitonas e tagliatelle com pesto de manjeriçã	€ 26,50
Chicken breast piccata with tomato olive sauce and tagliatelle with basil pesto	
Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Olivensauce und Basilikumtagliatelle	
Eminence de lombinho de vitela à moda "Zürich" com "rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco	€ 34,00
Sliced veal fillet Zurich Style with mushrooms, "rösti" potatoes and creamy white wine sauce	
Zürcher Kalbsfilet Geschnetzeltes mit Champignons, cremiger Weißweinsauce und Kartoffelrösti	
Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi de manjeriçã	€ 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, pimentos, chouriço e batatas (min 2 pessoas)	€ 37,50
Fish-Cataplana with clams, prawns, Portuguese chouriço, peppers and potatoes (min 2 persons)	
Fisch Cataplana mit Venusmuscheln, Crevetten, Paprikawurst Paprika und Kartoffeln (min 2 Personen)	
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	
Flammierte Tiger Garnelen (ca. 270gr) mit Piri-Piri, Knoblauch und Kräutern an gemischtem Blattsalat in Erdnussvinaigrette, Kartoffelwedges	
Peixe do dia ao estilo do Chef	Preço do dia
Catch of the day Chef's style	Price of the day
Marktfrischer Fisch nach Art des Chefs	Tagespreis

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