



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 emprar 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

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

Salada Mista com pinhões tostados e molho da casa € 9,50

Mixed salad with roasted pine nuts and house dressing

Gemischter Blattsalat 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 croûtons

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

Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim € 15,50

Crispy tiger prawns with mango, chilli and salad in peanut vinaigrette

Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chilli an Blattsalat in Erdnussvinaigrette

Terina de polvo marinado com vinagrete de limão e tomate € 19,50

Octopus terrine with lemon and tomato vinaigrette

Oktopusterrine mit Zitronen-Tomaten-Vinaigrette

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 with white wine, lemon, garlic & coriander (250g)

Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)



MIRANDUS

Sopas · Soups · Suppen

- Sopa de abóbora com baunilha, óleo e sementes torradas** € 9,50
Pumpkin soup with vanilla, seed oil and toasted seeds
Kürbiscremesuppe mit Vanille, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Sopa de tomate com pesto de manjericão e croûtons** € 9,50
Tomato soup with basil pesto and croutons
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons
- Sopa bola de aipo trufado com cebolinho e crumble de bacon** € 11,50
Celeriac cream soup with truffle oil, chives and crispy bacon
Selleriecremesuppe mit Trüffelöl, Schnittlauch und knusprigem Bacon
- 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

- Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho** € 24,50
Truffled mushroom spaghetti and chives
Getrüffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch
- Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas** € 26,00
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, courgette, 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 ameijoas, vinho branco, alho, ervas e tomate confitado** € 26,50
Spaguetti "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

Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi de manjeriçã **€ 36,00**

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

Preço por pessoa min. 2 pessoas | Price per person min 2 persons | Preis pro Person min. 2 Personen

Polvo "à lagareiro" da nossa costa com azeite, alho, coentros, bimi salteado e batata doce **€ 39,00**

Octopus "à lagareiro" with olive oil, garlic, coriander, tenderstem broccoli and sweet potato

Oktopuss "a lagareiro" mit Olivenöl, Knoblauch, Coriander, Spargelbrokkoli und Süsskartoffel

Linguado à meunière com limão e alcaparras, bimi salteado e puré de batata **€ 42,00**

Sole meunière with lemon and capers, tenderstem broccoli and mashed potato

Seezunge meunière mit Zitrone und Kapern, sautiertem Spargelbrokkoli und

Kartoffelpüree

Camarão tigre grelhado (apx 200gr) com risotto de limão, pesto de manjeriçã e tomate cereja confitada **€ 42,00**

Grilled Tigerprawns (200g) with lemon risotto, basil pesto and cherry tomatoes

Gegrillte Tiger Garnelen (ca. 200gr) mit Zitronenrisotto, Pesto und konfierten

Kirschtomaten



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Perna de pato confitado com arandos, puré de abóbora e batata gnocchi <i>Duck leg confit with red currant, pumpkin puree and potato gnocchi</i> <i>Konfierte Entenkeule mit Preiselbeeren, Kürbispüree und Kartoffelgnocchi</i>	€ 34,00
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, "rösti" potatoes and creamy white wine sauce</i> <i>Zürcher Kalbsfillet Geschnetzeltes mit Champignons, cremiger Weißweinsauce und Kartoffelrösti</i>	€ 34,00
Bochecas de javali estufado com legumes de raiz e bolinhos de pão <i>Braised wild boar cheeks with root vegetables and bread dumplings</i> <i>Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Wurzelgemüsen und gebratenen Serviettenknödeln</i>	€ 36,00
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>	€ 38,00
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 an glasiertem Gemüse und Karoffelgratin</i>	€ 39,50
Lombo de novilho com molho "café de Paris", legumes da época e batatas aos gomos <i>Fillet steak with "Café de Paris" sauce, seasonal vegetables and potato wedges</i> <i>Rinderfilet mit „Café de Paris“ sauce an saisonalen Gemüsen und Kartoffelwedges</i>	€ 39,50
Chateaubriand (400 gr) com molho béarnaise, batatas gratinadas e legumes da época <i>Chateaubriand (400 gr) with béarnaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables</i> <i>Chateaubriand (400gr) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalen Gemüsen</i> <small>Preço para 2 pessoas Price for 2 persons Preis für 2 Personen</small>	€ 104,00



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sabores de sorbet caseiro (por bola):	€ 3,50
Limão, manga, maçã verde ou groselha preta	
<i>Homemade sorbet flavours (per scoop):</i>	
<i>lemon, mango, green apple or black currant</i>	
<i>Hausgemachte Sorbetsorten (per Kugel):</i>	
<i>Zitrone, Mango, grüner Apfel oder schwarze Johannisbeere</i>	
Sabores de Gelado caseiros (por bola):	€ 3,50
Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque ou chocolate	
<i>Homemade ice cream flavours (per scoop):</i>	
<i>Caramel with nuts, vanilla, wildberries or chocolate</i>	
<i>Hausgemachte Eissorten (per Kugel):</i>	
<i>Karamell mit Nüssen, Vanille, Waldfrüchte oder Schokolade</i>	
Affogato (gelado de baunilha com espresso)	€ 9,00
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>	
Crème brûlée "baunilha"	€ 9,50
<i>Crème brûlée "vanilla"</i>	
<i>Crème brûlée "Vanille"</i>	
"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de iogurte e frutos vermelhos	€ 10,50
<i>Homemade chocolate brownie with nuts and wildberry-yogurt ice-cream</i>	
<i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Joghurteis mit Beerenfrüchten</i>	
Parfait de "Baileys" com ganache de caramelo	€ 10,50
<i>"Baileys" parfait with caramel ganache</i>	
<i>"Baileys" Parfait mit Karamel ganache</i>	
Strudel de maçã quente com gelado de baunilha caseiro	€ 12,50
<i>Warm Apple strudel with homemade Vanilla ice-cream</i>	
<i>Warmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	



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