

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 empratar 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 um dia maravilhoso.

Com os melhores cumprimentos,

Dear guests,

*On behalf of 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 day.*

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 Tag.*

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 <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> | |
| Sopa de abóbora com baunilha, óleo e sementes torradas | € 9,50 |
| <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 manjeriçã e croûtons | € 9,50 |
| <i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i> <i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</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> | |
| Salada Caesar com molho de anchovas, queijo parmesão e croûtons | € 12,50 |
| <i>Caesar salad with anchovy dressing, parmesan cheese and croûtons</i> <i>Caesar Salat mit Sardellendressing, Parmesanspänen und Croûtons</i> | |
| Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro | € 14,50 |
| <i>Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney</i> <i>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem Feigenchutney</i> | |



MIRANDUS

Entradas · Starters · Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Falafel com salada mista e abacate em vinagrete de sésamo (3 unid) <i>Falafel with mixed salad, avocado and sesame vinaigrette (3 pieces)</i> <i>Falafel mit gemischtem Blattsalat und Avocado mit Sesam-Vinaigrette (3 Stück)</i> | € 14,50 |
| Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim <i>Crispy tiger prawns with mango, chilli, salad and peanut vinaigrette</i> <i>Riesencrevetten im Brickteig mit Mango und Chili an Blattsalat in Erdnussvinaigrette</i> | € 15,50 |
| Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada <i>Tuna fish tartar with avocado, sesame oil and salad</i> <i>Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat</i> | € 17,50 |
| Terrina de polvo marinado com vinagrete de limão e tomate <i>Octopus terrine with lemon and tomato vinaigrette</i> <i>Oktopusterrine mit Zitronen-Tomaten-Vinaigrette</i> | € 19,50 |
| Carpaccio de novilho com pimenta verde, queijo parmesão, rúcula e vinagrete de tomate e cebolinho <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> | € 19,50 |
| Ameijoas à bulhão pato (250g) <i>Clams bulhão pato style with white wine, lemon, garlic & coriander (250g)</i> <i>Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)</i> | € 24,50 |



Massas · Pastas · Nudelgerichte

- Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho** € 24,50
Truffled mushroom spaghetti and chives
Getrübffelte 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, curgete, cebolão e tomate em molho cremoso** € 26,00
Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and tomatoes in cream sauce
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingslauch und Kirschtomaten Kirschtomaten in cremiger Sauce
- Esparguete "Vongole" com ameijoas, vinho branco, alho, ervas e tomate** € 26,50
Spaghetti "Vongole" with clams, white wine, garlic, herbs and tomato
Spaghetti "Vongole" mit Weißwein, Venusmuscheln, Knoblauch, Kräutern, Tomaten



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

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 marinierter Lachs auf Rösti, crème fraîche, Zwiebel, Ei und Schnittlauch

"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 Mayonnaise, Ruccolasalat und Radieschen)

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

€ 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 chorizo, 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



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

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 croûtons
Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustspieß, Sardellendressing, Parmesanspänen und Croûtons

“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, house sauce, lettuce, tomato, caramelised onions, cheese)

“The Freddy Burger” mit Süßkartoffel Pommes Frites (Brioche, Rindfleisch, Haussauce, Salat, Tomate, karamalisierte Zwiebeln, Käse)

“Prego” com batata aos gomos (Bolo do caco, lombo de novilho, alho, vinho branco, brandy, mostarda) e maionese caseira € 24,50

Portuguese Beef fillet sandwich with potato wedges (Bolo do caco, Beef fillet, mustard, garlic, white wine, brandy) and homemade mayonnaise

Rinderfilet Sandwich mit Kartoffelwedges (Bolo do caco, Rinderfilet, Senf, Knoblauch, Weißwein) und hausgemachte Mayonnaise

Piccata de peito de frango com molho de tomate e azeitonas e tagliatelle com pesto de manjeriço € 26,50

Chicken breast piccata with tomato-olive sauce and tagliatelle with basil pesto

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Olivensauce und Basilikumtagliatelle



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Eminence de lombinho de vitela à moda "Zürich" com cogumelos, "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

Bochechas de Javali estufado com legumes de raiz e bolinhos de pão € 36,00

Braised wild boar cheeks with root vegetables and bread dumplings

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Wurzelgemüsen und gebratenen Serviettenknödeln

Lombo de novilho com molho "café de Paris", legumes da época e batatas aos gomos € 39,50

Fillet steak with "Café de Paris" sauce, seasonal vegetables and potato wedges

Rinderfilet mit "Café de Paris" sauce an saisonalem Gemüse und Kartoffelwedges



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

| | |
|---|----------------|
| Sabores de sorbet caseiro (por bola): Limão, manga, maçã verde ou groselha preta | € 3,50 |
| <i>Homemade sorbet flavours (per scoop): Lemon, mango, green apple or black currant</i> | |
| <i>Hausgemachte Sorbetsorten (pro Kugel): Zitrone, Mango, grüner Apfel oder schwarze Johannisbeere</i> | |
| Sabores de Gelado caseiros (por bola): Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque ou chocolate | € 3,50 |
| <i>Homemade ice cream flavours (per scoop): Caramel with nuts, vanilla, wildberries or chocolate</i> | |
| <i>Hausgemachte Eissorten (pro Kugel): Karamell mit Nüssen, Vanille, Waldfrüchte oder Schokolade</i> | |
| Affogato (gelado de baunilha com expresso) | € 9,00 |
| <i>Affogato (vanilla ice cream with espresso)</i> | |
| <i>Affogato (Vanilleeis mit Espresso)</i> | |
| Crème brûlée “baunilha” | € 9,50 |
| <i>Crème brûlée “vanilla”</i> | |
| <i>Crème brûlée “Vanille”</i> | |
| “Brownie” de chocolate caseiro com nozes, 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> | |



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 establishment 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 führt 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

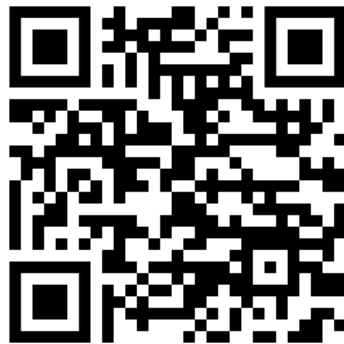


MIRANDUS

Conheça todos os menus disponíveis no nosso Website

Discover all our current menus on our Website

Entdecken Sie alle aktuellen Menüs auf unserer Webseite



MIRANDUS