



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 emplatado 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 delight 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



M I R A N D U S

Entradas · Starters · Vorspeisen

Mirandus Couvert	€ 4,00
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	
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	
Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada	€ 17,50
Tuna tartar with avocado, sesame oil, salad	
Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat	
Croquetes caseiros de carne de vaca com salada de repolho e molho tártaro	€ 19,50
Homemade crispy beef croquets with coleslaw and tartar sauce	
Knusprige Rindfleisch Krokette an Krautsalat und Tartaresauce	
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	
Amêijoas à bulhão pato (250g)	€ 25,50
Clams bulhão pato style with white wine, lemon, garlic & coriander (250g)	
Venusmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)	
Vieiras 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	



MIRANDUS

Sopas · Soups · Suppen

Gaspacho com pesto de manjeriçã e croûtons

€ 9,00

Gazpacho with basil pesto and croûtons

Würzige Gazpacho mit Basilikumpesto und Croûtons

Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons

€ 9,50

Tomato soup with basil pesto and croûtons

Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons

Caldo verde com crocante de chouriço

€ 10,50

Caldo verde with chorizo crunch

Caldo verde mit knuspriger Chorizo

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



M I R A N D U S

Massas · Pastas · Nudelgerichte

Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho

€ 25,00

Truffled mushroom spaghetti and chives

Getröffelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch

Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas

€ 26,50

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

€ 26,50

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 amêijoas, vinho branco, alho, ervas e tomate confitado

€ 27,00

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

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 amêijoas, 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

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, € 42,00

vinagrete de legumes e pesto de manjeriço

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

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

Sautéed scallops with creamy pea puree and fennel-orange-salad

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



M I R A N D U S

Carne · Meat · Fleisch

Peito de pintada com molho vinho da Madeira, ratatouille e gnocchi de manjeriço € 32,00
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 à moda "Zürich" com cogumelos, "rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco € 35,00
Sliced veal fillet Zurich Style with mushrooms, "rösti" potatoes and creamy white wine sauce
Zürcher Kalbsfillet 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

Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata € 38,00
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 an glasiertem Gemüse und Karoffelgratin

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 saisonalen Gemüsen und Kartoffelwedges

Chateaubriand (400 gr) com molho béarnaise, batatas gratinadas e legumes da época € 104,00
Chateaubriand (400 gr) with béarnaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables
Chateaubriand (400gr) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalen Gemüsen
Preço para 2 pessoas | Price for 2 persons | Preis für 2 Personen



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sabores de sorbet caseiro (por bola): € 3,50

Limão, manga, maçã verde ou groselha preta

Homemade sorbet flavours (per scoop):

Lemon, mango, green apple or black currant

Hausgemachte Sorbetsorten (per Kugel):

Zitrone, Mango, grüner Apfel oder schwarze Johannisbeere

Sabores de Gelado caseiros (por bola): € 3,50

Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque ou chocolate

Homemade ice cream flavours (per scoop):

Caramel with nuts, vanilla, wildberries or chocolate

Hausgemachte Eissorten (per Kugel):

Karamell mit Nüssen, Vanille, Waldfrüchte oder Schokolade

Affogato (gelado de baunilha com expresso) € 9,00

Pergunte pela nossa seleção de licores

Affogato (vanilla ice cream with expresso)

Ask for our liquours selection

Affogato (Vanilleeis mit Espresso)

Bitte fragen Sie nach unserer Likörauswahl

Crème brûlée "baunilha" € 9,50

Crème brûlée "vanilla"

Crème brûlée "Vanille"

"Brownie" de chocolate caseiro com nozes e gelado de iogurte e frutos vermelhos € 10,50

Homemade chocolate brownie with nuts and wildberry-yogurt ice-cream

Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Joghurteis mit Beerenfrüchten

Tarte de lima e merengue com molho de citrinos e crumble de laranja € 12,50

Lime tart with merengue, lemon curd and orange crumble

Limetten-Tarte mit Baiser, Zitronencreme und Orangenknusper

Crumble de Ruibarbo com gelado de baunilha caseiro € 12,50

Rhubarb crumble with homemade vanilla ice cream

Rhabarber Crumble mit hausgemachtem Vanilleeis



M I R A N D U S

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar, couvert 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