



# 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 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*



MIRANDUS

## Entradas · Starters · Vorspeisen

<b>Mirandus Couvert</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Pão do Alentejo, pão de sementes, azeite biológico Monte Rosa Premium</b> <b>"Vivenda Miranda Selection", flor de sal de Castro Marim, azeitonas e manteiga aromatizada</b> <i>Alentejo bread, bread with seeds, organic olive oil Monte Rosa Premium</i> <i>"Vivenda Miranda Selection", Castro Marim fleur de sel, olives and flavoured butter</i> <i>Brot aus dem Alentejo, Körnerbrot, Bio-Olivenöl Monte Rosa Premium "Vivenda Miranda Selection", Fleur de Sel aus Castro Marim, Oliven und aromatisierte Butter</i>	
<b>Salada Mista com pinhões tostados e molho da casa</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Mixed salad with roasted pine nuts and house dressing</i> <i>Gemischter Blattsalat 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>Presunto ibérico com melão e chutney de figos</b>	<b>€ 16,50</b>
<i>Iberian pork ham with melon and fig chutney</i> <i>Schinken vom Iberico Schwein mit Melone und Feigenchutney</i>	
<b>Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada</b>	<b>€ 17,50</b>
<i>Tuna tartar with avocado, sesame oil, salad</i> <i>Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat</i>	
<b>Tataki de filete de salmão com molho de jalapenho, pepino e cebola roxa</b>	<b>€ 19,50</b>
<i>Salmon fillet tataki with jalapeno sauce, cucumber and red onions</i> <i>Lachsfilet Tataki mit Jalapeno-sauce auf Gurke und roten Zwiebeln</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>Amêijoas à bulhão pato (250g)</b>	<b>€ 25,50</b>
<i>Clams "à bulhão pato" style with white wine, lemon, garlic &amp; coriander (250g)</i> <i>Venusmuscheln "à bulhão pato" mit Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander (250g)</i>	



MIRANDUS

## Sopas · Soups · Suppen

<b>Gaspacho com pesto de manjeriçã e croûtons</b> <i>Gaspacho with basil pesto and croûtons</i> <i>Würzige Gaspacho mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	<b>€ 9,00</b>
<b>Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons</b> <i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i> <i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Caldo verde com crocante de chouriço</b> <i>Caldo verde with chouriço crunch</i> <i>Caldo verde mit knuspriger Paprikawurst</i>	<b>€ 10,50</b>
<b>Creme de marisco com coco e caril, praliné de peixe</b> <i>Crustacean foam soup with coconut milk and curry, baked fish praline</i> <i>Krustentierschaumsuppe mit Kokosnussmilch und Curry, gebackene Fischpraline</i>	<b>€ 12,50</b>



MIRANDUS

## Massas · Pastas · Nudelgerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Esparguete trufado com cogumelos e cebolinho</b><br><i>Truffled mushroom spaghetti and chives</i><br><i>Getrübefelte Spaghetti mit Champignons und Schnittlauch</i>   | <b>€ 25,00</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>€ 26,50</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>€ 26,50</b> |
| <b>Esparguete "Vongole" com amêijoas, vinho branco, alho, ervas e tomate confitado</b><br><i>Spaghetti "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>€ 28,00</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

€ 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 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, bimi salteado e puré de batata

€ 42,00

*Sole meunière with lemon and capers, sautéed bimi broccoli and mashed potatoes*

*Seezunge Meunière mit Zitrone und Kapern, sautiertem Spargelbrokkoli und Kartoffelpüree*

### Camarão tigre grelhado (apx 200gr) com bimi salteado e arroz selvagem

€ 42,00

*Grilled tiger prawns (apx 200gr) with sautéed bimi broccoli and wild rice*

*Gegrillte Tiger Garnelen (ca. 200gr) mit sautiertem Spargelbrokkoli und Wildreis*



MIRANDUS

## Carne · Meat · Fleisch

<b>Peito de pintada com molho vinho da Madeira, ratatouille e gnocchi de manjeriçã</b> <i>Guinea fowl breast with Madeira wine sauce, ratatouille and gnocchi with basil pesto</i> <i>Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit Ratatouille und Basilikumgnocchi</i>	<b>€ 32,00</b>
<b>Émincé de lombinho de vitela à moda "Zürich" com cogumelos, "rösti" de batata quente e molho cremoso de vinho branco</b> <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>	<b>€ 35,00</b>
<b>Bochechas de javali estufado com legumes de raiz e bolinhos de pão</b> <i>Braised wild boar cheeks with root vegetables and bread dumplings</i> <i>Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Wurzelgemüsen und gebratenen Serviettenknödeln</i>	<b>€ 36,00</b>
<b>Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata</b> <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>	<b>€ 38,00</b>
<b>Plumas de porco ibérico grelhado com molho de cognac e pimenta verde, legumes da época e batata gratinada</b> <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>	<b>€ 39,50</b>
<b>Lombo de novilho com molho "Café de Paris", legumes da época e batatas aos gomos</b> <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>	<b>€ 39,50</b>
<b>Chateaubriand (400 gr) com molho béarnaise, batatas gratinadas e legumes da época</b> <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>	<b>€ 104,00</b>



MIRANDUS

## Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

<b>Sabores de sorbet caseiro (por bola):</b> <b>Limão, manga ou groselha preta</b> <i>Homemade sorbet flavours (per scoop):</i> <i>Lemon, mango or black currant</i> <i>Hausgemachte Sorbetsorten (per Kugel):</i> <i>Zitrone, Mango oder schwarze Johannisbeere</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Sabores de Gelado caseiros (por bola):</b> <b>Caramelo com nozes, baunilha, frutos do bosque ou chocolate</b> <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>	<b>€ 3,50</b>
<b>Affogato (gelado de baunilha com espresso)</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>Semifrio de limão com merengue e molho de citrinos</b> <i>Lemon semifreddo with meringue and lemon curd</i> <i>Zitronen-Halbgefrorenes mit Baiser und Zitronencreme</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>Rabarber 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, 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.*

*No food item, couvert or drink may be charged if it has not been ordered by the customer or if the customer has not consumed it.*

*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.*

*Es dürfen keine Speisen, Getränke oder Couvert in Rechnung gestellt werden, wenn sie nicht vom Kunden bestellt wurden oder wenn der Kunde sie nicht konsumiert hat.*

*Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten: teilen Sie diese bitte unbedingt unseren Mitarbeitern mit bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.*

*Verordnung (EU) 1169/2011 vom 25-10*