



MIRANDUS

O nosso Chef Christoph Voigt em conjunto com o Stefano Silvestre e as suas equipas, têm o prazer de recebê-lo no nosso Restaurante Mirandus. Convidámo-lo para uma extraordinária viagem gastronómica num ambiente inesquecível. Oferecemos o melhor da nossa terra e do mar, com origem sustentável, preparado e servido de acordo com os mais elevados padrões, para que leve consigo a melhor experiência.

Our Head Chef Christoph Voigt and his team together with Stefano Silvestre's service brigade are thrilled to welcome you to Restaurant Mirandus and invite you on an extraordinary journey of culinary highlights in an unforgettable setting. We strive to provide the very best of what the local land and sea have to offer, sustainably sourced, prepared and served to the highest standards so that you leave, having sampled the best dining experience anywhere, near or far.

Küchenchef Christoph Voigt und sein Team zusammen mit Stefano Silvestre's Service Brigade freuen sich sehr, Sie im Restaurant Mirandus begrüßen zu dürfen und Sie auf eine außergewöhnliche Reise kulinarischer Höhepunkte zu führen in einem unvergesslichen Ambiente. Wir bemühen uns Ihnen täglich das Beste vom Meer und Land anzubieten aus vertrauenswürdigen Quellen und nach höchsten Standards zubereitet und serviert, damit Sie ein einmaliges Erlebnis mit nach Hause nehmen können.



MIRANDUS

Entradas · Starters · Vorspeisen

Atum em manto de ervas aromáticas e especiarias com maionese de wasabi € 16,50

Tuna fish in a herb-spice crust and wasabi mayonnaise

Thunfisch im Kräuter-Gewürzmantel mit Wasabimayonnaise

Salada mista com balsâmico envelhecido e pinhões € 9,50

Mixed salad with aged balsamic and pine nuts

Gemischter Salatteller mit gereiftem Balsamico und Pinienkernen

Queijo de cabra gratinado com mel, nozes e chutney de figos caseiro € 11,50

Gratinated goat cheese with honey, walnuts and homemade fig chutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und hausgemachtem

Feigenchutney

Presunto ibérico com meloa e chutney de figos € 14,50

Iberian pork ham with melon and fig chutney

Schinken vom Iberico Schwein mit Melone und Feigenchutney

Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim € 13,50

Crispy tiger prawns with mango chilli and salad in peanut vinaigrette

Riesencrevette im Brickteig mit Mango und Chili und Blattsalat an

Erdnussvinaigrette



MIRANDUS

Sopas · Soups · Suppen

Gaspacho com pão torrado

€ 7,50

Gaspacho with toasted bread

Würzige Gaspacho mit geröstetem Weißbrot

Creme de manjeriço com camarão frito

€ 9,50

Creamy basil soup with fried shrimp

Basilikumrahmsuppe mit gebratener Crevette

Creme de marisco com praliné de peixe

€ 12,00

Crustacean foam soup with baked fish praline

Krustentierschaumsuppe mit gebackener Fischpraline



MIRANDUS

Massas · Pastas · Nudelgerichte

Tagliatelle trufado com cogumelos e cebolinho	€ 18,50
<i>Truffled mushroom tagliatelle and chives</i>	
<i>Getrübefelte Tagliatelle mit Champignons und Schnittlauch</i>	
Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas	€ 21,50
<i>Prawn tagliatelle, piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs</i>	
<i>Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern</i>	
Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, curgete, cebolão e tomate cereja em molho cremoso	€ 23,50
<i>Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce</i>	
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingslauch und Kirschtomaten in cremiger Sauce</i>	



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

Vieiras fritas com legumes, laranja e açafrão e gnocchi

Seared scallops on orange-saffron vegetables and gnocchi

Gebratene Jakobsmuscheln auf Orangen-Safran-Gemüse mit Gnocchi

€ 34,00

Medalhões de tamboril frito com purê de batata e azeitonas e vinagrete de vegetais

Sauteed monkfish medallions on an olive and potato mash with vegetable vinaigrette

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Oliven-Kartoffelpüree und Gemüsevinaigrette

€ 35,00

Camarão tigre grelhado com alho, piri-piri e ratatouille

Grilled tiger prawn with garlic, chilli and ratatouille

Gegrillte Riesengrille mit Knoblauch und Chili an Ratatouille

Preço do dia

Daily Price

Tagespreis



MIRANDUS

Carne · Meat · Fleisch

Peito de pintada com molho vinho da Madeira, legumes mediterrâneos e gnocchi € 24,50

Guinea fowl breast with madeira wine sauce, mediterranean vegetables and gnocchi

Perlhuhnbrust an Madeirawein Schaum mit mediterranem Gemüse und Gnocchi

Lombo de borrego com molho de vinho do Porto, cogumelos salteados e puré de batata € 28,50

Loin of lamb with port wine sauce, sauted mushrooms and mashed potatoes

Rosa gebratener Lammrücken an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Kartoffelpüree

Plumas de porco ibérico grelhado com molho de cognac e pimenta, legumes salteados e batatas alecrim € 33,00

Grilled Iberian pork with cognac pepper sauce, mediterranean vegetables and rosemary potatoes

Gegrilltes Iberico-Schwein an Cognac-Pfeffer-Sauce mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Bife do Lombo de novilho "Café de Paris", legumes salteados e batata gratinada € 34,00

Fillet steak "Café de Paris", sautéed vegetables and gratinated potatoes

Rinderfilet „Café de Paris“ mit glasiertem Gemüse und Karoffelgratin



MIRANDUS

Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

Sorbet caseiro (1 bola) <i>Homemade sorbet (1 scoop)</i> <i>Hausgemachtes Sorbet (1 Kugel)</i>	€ 3,00
Gelado caseiro (1 bola) <i>Homemade ice cream (1 scoop)</i> <i>Hausgemachtes Eis (1 Kugel)</i>	€ 3,00
Colonel - Sorbet de limão com vodka <i>Colonel - lemon sorbet with vodka</i> <i>Colonel - Mit Wodka aufgeschlagenes Zitronensorbet</i>	€ 7,50
Semi-frio de queijo com molho de fruta e frutos silvestres <i>Iced cream cheese tartlet on fruit sauce and fresh berrys</i> <i>Geeistes Frischkäse-Törtchen auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren</i>	€ 7,50
Creme brûlée "baunilha" <i>Creme brûlée "vanilla"</i> <i>Creme brûlée "vanille"</i>	€ 8,00
"Brownie" de chocolate caseiro com nozes pecan e gelado de baunilha <i>Homemade chocolate brownie with pecan nuts and Vanilla ice-cream</i> <i>Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Pekanüssen und Vanille Eis</i>	€ 9,50
Panna cotta de coco e erva príncipe com molho de manga e maracujá <i>Coconut-lemongrass panna cotta with mango-passionfruit-sauce</i> <i>Kokos-Zitronengras Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Sauce</i>	€ 7,50
Strudel de maçã com chantilly ou gelado de baunilha <i>Warm apple strudel with whipped cream or vanilla ice cream</i> <i>Warmer Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis</i>	€ 6,50 € 9,00