



# 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 with wasabi mayonnaise*

*Thunfisch im Kräuter-Gewürzmantel mit Wasabimayonnaise*

**Salada mista com balsâmico e pinhões** € 9,50

*Mixed salad with balsamico and pine nuts*

*Gemischter Salatteller mit 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*

**Paté de fígado de frango caseiro com grissini, frutas e molho de arandos** € 13,50

*Homemade chicken-liver-pate with grissini, fruits and wild cranberry sauce*

*Hausgemachte Geflügelleberpaté mit Grissini, Früchten und wilden Preiselbeeren*

**Camarão tigre em massa brick com manga, chili e salada em vinagrete de amendoim** € 14,50

*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

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Sopa de tomate com pesto de manjeriçã e croûtons</b>     | <b>€ 7,50</b>  |
| <i>Tomato soup with basil pesto and croûtons</i>            |                |
| <i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croûtons</i>         |                |
| <br>  |                |
| <b>Sopa de cenoura e laranja com gengibre e camarão</b>     | <b>€ 9,50</b>  |
| <i>Carrot and orange foam soup with ginger and prawn</i>    |                |
| <i>Karotten Orangen Schaumsuppe mit Ingwer und Crevette</i> |                |
| <br>  |                |
| <b>Creme de marisco com praliné de peixe</b>                | <b>€ 12,00</b> |
| <i>Crustacean foam soup with baked fish praline</i>         |                |
| <i>Krustentierschaumsuppe mit gebackener Fischpraline</i>   |                |
-



MIRANDUS

## Massas · Pastas · Nudelgerichte

<b>Tagliatelle trufado com cogumelos e cebolinho</b>	<b>€ 19,50</b>
<i>Truffled mushroom tagliatelle and chives</i>	
<i>Getrüffelte Tagliatelle mit Champignons und Schnittlauch</i>	
<b>Tagliatelle com camarões, piri-piri, alho, tomate e ervas frescas</b>	<b>€ 21,50</b>
<i>Prawn tagliatelle with piri-piri, garlic, tomato and fresh herbs</i>	
<i>Tagliatelle mit Crevetten, Piri-Piri, Knoblauch, Tomate und frischen Kräutern</i>	
<b>Tagliatelle com tiras de lombo de novilho, curgete, cebolão e tomate cereja em molho cremoso</b>	<b>€ 23,50</b>
<i>Beef filet tagliatelle, courgette, spring onion and cherry tomatoes in cream sauce</i>	
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Frühlingsslauch 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*

### Cataplana de peixe com mexilhões, camarões, chouriço e batatas (min 2 pessoas)

*Fish-Cataplana with mussels, prawns, chouriço and potatoes (min 2 persons)*

*Fisch-Cataplana mit Miesmuscheln, Crevetten, Chouriço und Kartoffeln (min 2 Personen)*

**€ 36,00**

**p.p.**

### Atum grelhado com purê de batata e azeitonas e vinagrete de vegetais

*Grilled tuna steak on olive and potato mash and vegetable vinaigrette*

*Gegrilltes Thunfischsteak auf Oliven-Kartoffelstock und Gemüsevinaigrette*

**€ 32,00**

### Camarão tigre grelhado com ratatouille e batatas salteadas com alecrim

*Grilled tiger prawn with ratatouille and sauteed rosemary potatoes*

*Gegrillte Riesencrevette mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

**€ 42,00**



MIRANDUS

## Carne · Meat · Fleisch

**Peito de Pato sobre ragout de cogumelos e maçã com tarte de milho e molho de vinho da Madeira** € 31,50

*Pink-fried duck breast with mushrooms and apple ragout, corn fritter and Madeira wine sauce*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Ragout von Apfel und Pilzen mit Maistarte und Madeira Weinschaum*

**Lombinho de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata** € 32,00

*Lamb fillets on Port wine sauce, sauteed mushrooms and mashed potatoes*

*Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Kartoffelpüree*

**Bochecas de novilho estufadas com puré de batata trufado e cenouras com estragão** € 34,00

*Braised beef cheeks with truffled mashed potatoes and tarragon carrots*

*Zart geschmorte Rinderbäckchen mit getrüffeltem Kartoffelstock und Estragonkarotten*

**Plumas de porco ibérico grelhado com molho de cognac e pimenta, legumes salteados e batatas com alecrim** € 34,00

*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** € 36,00

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

*Rinderfilet „Café de Paris“ mit glasiertem Gemüse und Karoffelgratin*



MIRANDUS

## Sobremesas · Desserts · Nachspeisen

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



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*

---