

 BELLOTA UND KÄSE

MALDONADO BELLOTA-SCHINKEN, 100 % IBERISCH
50 Gramm.

MALDONADO BELLOTA-LENDE, 100 % IBERISCH
Naturgefallt, 50 Gramm.

GEMISCHTE MALDONADO BELLOTA-PLATTE, 100 % IBERISCH
Paleta, rote Campaña-Chorizo und Lombo „doblado“, 100 Gramm.

ZIEGENKÄSE DER GRANJA DOS MOINHOS
Mit Kürbiskonfitüre und Walnüssen.

HANDWERKLICHER SERRA-KÄSE
Gereift und cremig, mit Kürbiskonfitüre und Espelette-Gelee.

GEMISCHTE KÄSEPLATTE
Mit Kürbiskonfitüre, Walnüssen und Espelette-Gelee.

 FISCH

KABELJAU À BRÁS MIT OLIVENTAPENADE
STOCKFISCHSTRUDEL MIT GRÜNEM SALAT
Cremiger Stockfisch in Blätterteig mit Rucola, fein gewürfelten Tomaten und Oliven.

SEEZUNGE MEUNIÈRE
Mit getrüffelem Kartoffelpüree.

WOLFSBARSCH IN BROTKRUSTE
Mit Gemüse oder Salat und Röstkartoffeln. (35/40m)

WOLFSBARSCH AUS DEM OFEN NACH PORTUGIESISCHER ART
Mit Röstkartoffeln und grünem Salat. (35m)

GEGRILLTER FISCH DES TAGES
Je nach Marktangebot, mit Gemüse oder Salat und Röstkartoffeln nach Lagareiro-Art.

 MEERESFRÜCHTE

MEERESFRÜCHTEPASTETE MIT KRUSTENTIERSAUCE (40MIN)
Hummer, Seespinne und Garnelen mit Jasminreis und Limette

GEGRILLTER KLEINER HUMMER MIT ZITRUSSAUCE
Mit Zitronenrisotto.

RIESIGE TIGERGARNELE (KG)
Mit Kräuterbutter, Wodka und Zitronenrisotto.

GEGRILLTER HUMMER AUS DEM BECKEN (KG)
Mit Zitrusauce und Zitronenrisotto.

MEERESFRÜCHTEREIS MIT HUMMER
Hummer, Garnelen, Mies- und Venusmuscheln, für zwei Personen.
SCHWERTMUSCHELREIS
Mit Schwertmuscheln à la plancha.
HUMMERREIS AUS DEM BECKEN (KG)

 VORSPEISEN

STRANDKRABBen-BISQUE UNTER BLÄTTERTEIG
PEIXINHOS DA HORTA
Grüne Bohnen in Tempura mit Zwiebel-Senf-Dip.

SÄCKCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND GEWÜRZBIRNE
Mit Kräutern, Orangenjulienne und Kürbiskonfitüre.

GARNELENCOCKTAIL
Kalt serviert mit Salat, Mango und Tribeca-Sauce.

KLEINE WILDPASTETEN (3)

GARNELEN AL AJILLO

FOIE GRAS
Mit Apfel-Chutney und Brioche.

VENUSMUSCHELN NACH BULHÃO-PATO-ART
MEDITERRANER SALAT
Salat, getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne, Parmesan und Vinaigrette.
AUSTERN (PRO STÜCK)

 FLEISCH

RUMPSTEAK NACH PORTUGIESISCHER ART MIT SPIEGELEI
In Olivenöl, Knoblauch und Lorbeer, mit Pommes frites, 300 Gramm.

BITOQUE VOM HÜFTSTEAK MIT SCHINKEN
Mit Spiegelei, Pickles, Oliven und Pommes frites.

SECRETOS VOM IBERISCHEN SCHWEIN
Mit Migas aus Rübsteiel, gegrillten Zitrusfrüchten und Pommes frites.

GERÄUCHERTE WILD-ALHEIRA
Mit Rübsteiel, Pommes frites und Spiegelei.

 PREMIUM-FLEISCH

GEGRILLTES ABERDEEN-ANGUS-ENTRECÔTE 350GR
Mit Kartoffelgratin, Kirschtomaten, Padrón-Paprika und Sauce béarnaise
ABERDEEN-ANGUS-FILETSTEAK 210GR
Mit grüner Pfeffer- oder Tribeca-Sauce und Pommes frites

 ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN
RAHMSPINAT / GEMÜSE
SPIEGELEI
SALAT
REIS / POMMES FRITES ODER SALZKARTOFFELN
SCHWERTMUSCHELRISOTTO

Brot und Butter (pro Person)
Brot und Olivenöl (pro Person)
Kleine Appetithäppchen
Oliven
Zusätzliches Olivenöl
Brotkorb

Gerichte, Lebensmittel und Getränke, einschließlich Couvert, werden nur berechnet, wenn sie vom Gast bestellt oder unbrauchbar gemacht wurden.