

Liebe Gäste,

*unsere Gerichte sind **frei von Zusatzstoffen**
wie Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.*

*Wir verwenden **ausschließlich frische Rohware**
sowie hochwertige **kaltgepresste Olivenöle**
und **keine Convenience-Produkte.***

*Bis auf das Apfelküchlein und das Landbrot
sind **alle unsere Gerichte glutenfrei.***

*Iberico-Schinken sowie Iberico-Chouriço
können, verarbeitungstechnisch bedingt, Allergene enthalten.*

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Lebensmittel können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die enthaltenen Zutaten gekennzeichnet sind. Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!

Aperitivo – der landestypische Einstieg.....

Niepoort dry white Port

frisches Aroma von Nüssen und Mandeln

4 cl / 6,00

Port Tonic

*weißer Portwein mit Tonic,
Limette und Eis*

8,50

Ginger Port

*roter Portwein mit Ginger Ale,
Zitrone und Eis*

8,50

Alkoholfreier Aperitif

*Crodino mit Bitterlemon,
Orange und Eis*

6,00

Entradas – Vorspeisen

Pasteis de Bacalhau

Stockfischkrapfen, Wildkräutersalat

14,00

Salada de grao com atum

Kichererbsensalat, Thunfisch, Zwiebel, Petersilie, Röstbrot

10,00

Salada de Polvo

Tintenfischsalat, Tomate, Paprika, Zwiebel, Koriander

16,00

Sardinhas fritas com Algarviada

Frittierte Sardellen, Brotsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebel, Oregano

12,00

Gambas piri-piri

Geschmorte Garnelen, Chili, Koriander, Knoblauch

15,00

Figado de coentrada (porco preto)

Gegrillte Leberstreifen (pata negra belotta) - Knoblauch-Koriander-Vinaigrette

11,00

Bochechas (sous vide) com puré de cogumelos

Pata Negra Schweinebäckchen, Auberginen-Pilzpüree, Tomaten-Vinaigrette, Röstbrot

15,00

Lombo de coelho com puré de ervilhas

Kaninchenrücken, Erbsenpüree, Pilze, Kaninchenleber, Salbei, Minze

16,00

O Mare – das Meer

Robalo grelhado com batatas a murro e molho de coentros

**Gegrillter Wolfsbarsch, gebackene Grenaillekartoffel,
Zitronen-Koriander-Buttersoße, Wildkräutersalat**

26,00 / Filet 28,00

Robalo assado no forno

**Geschmorter Wolfsbarsch
Kartoffel, Zwiebel, Lorbeer, Weißweinsud**

25,00 / Filet 27,00

Dorada grelhada com batatas cozidas e legumes

Gegrillte Dorade, Salzkartoffel, blanchiertes Gemüse

25,00 / Filet 27,00

Dorada assada no forno com tomate

Geschmorte Dorade, Tomate, Kartoffel, Zwiebel, Lorbeer

26,00 / Filet 28,00

O Mare – das Meer
ATLANTIKWILDFANG

Bacalhau assado no forno

Geschmortes Stockfischfilet, Tomate, Paprika, Kartoffel, Zwiebel

26,00

Arroz de Tamboril

Seeteufelrisotto, Wildgarnele, roter Paprika, Chili, Koriander

29,00

Cataplana de Tamboril

**Seeteufel, Wildgarnele, Atlantikmuschel,
Koriander, Petersilie, kräftiger Chouriço-Tomaten-Paprikasud**

Traditionelle Beilage: Landbrot – auf Wunsch mit Salzkartoffel

ab 2 Personen / 38,00 € pro Person

Arroz de Marisco

**Reis, Taschenkrebsschere, Wildgarnele,
Atlantikmuschel, Kalmar, Koriander, Chili**

wird im Topf serviert

ab 2 Personen / 36,00 € pro Person

A Terra – das Land

Borrego assado no forno

**Geschmorte Lammschulter (Sous vide), glacierte Schalotte,
Karotte, Kartoffel, Minze, reduzierter Lammjus**

31,00

Preso do porco preto grelhado

**Gegrillte Iberico Schweineschulter (Preso - Pata negra)
gegrillter grüner Spargel, junger Blattspinat, gebackene Grenaillekartoffel**

29,00

Coelho assado no forno

**Geschmortes Kaninchen, Rosmarin, Tomate, Chourico,
Kartoffel, reduzierter Weißweinjus**

26,00

Bife grelhado com batata de alegrim

**Irishes Ochs-Entrecôte, Rosmarinkartoffel,
Schalotte, Karotte, Rotweinbutter**

34,00