

Liebe Gäste,

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

*Wir verwenden **ausschließlich frische Rohware**
sowie hochwertige **kaltgepresste Olivenöle.***

*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

6.00

Port Tonic

*weißer Portwein - Tonic,
Limette - Eis*

9.00

Ginger Port

*roter Portwein - Ginger Ale
Zitrone - Eis*

9.00

Crodino Lemon - Alkoholfrei

Crodino - Bitterlemon - Orange - Eis

6.50

Entradas – Vorspeisen

ATLANTIK-WILDFANG

Sardinhas fritas com Algarviada

Brotsalat - Frittierte Sardellen - Galizien

geröstete Brotwürfel - Tomate - Paprika - Gurke - Zwiebel - wilder Oregano

13.00

Salada de Polvo

Tintenfischsalat - Oktopus West Atlantik

Oktopus Sous vide - Tomate - Paprika - Zwiebel - Koriander

16.00

Salada de Bacalhau

Stockfischsalat - Bacalhau Gadus morhua Nord Atlantik

gegrillter Stockfisch - gegrillter Paprika - Tomate - Gurke - Zwiebel - Bio-Ei

14.00

Lulas fritas com oregao e limao

Gebratene Kalmare - Süd-Ost Atlantik

Zitrone - wilder Oregano - Knoblauch

15.00

Amêijoas à Bulão Pato

Venusmuscheln - Bretagne

Knoblauch - Koriander - Zitrone

18.00

Pasteis de Bacalhau

Stockfischkrapfen - Wildkräutersalat

14.00

Entradas – Vorspeisen

Gambas piri-piri

Geschmorte Garnelenschwänze - Black Tiger

Chili - Koriander - Knoblauch

16.00

Pastas caseiras

Olivenpaste - Käsepaste - Sardinenpaste - Chouricopaste

für 2 Personen / 14.00

Bochechas com puré de beringelas e cogumelos

Iberico Schweinebäckchen Sous Vide - Pata Negra Eichelmast

Auberginen/Pilzpurée - Tomate - Minze - Röstbrot

16.00

Figado de coentrada (porco preto)

Gegrillte Leberstreifen - Pata Negra Eichelmast

Knoblauch - Koriander - Rotweinessig

11.00

Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Landbrot

Brotkorb extra

3.50

A Terra – das Land

Borrego assado no forno

Geschmorte Lammschulter Sous vide

glacierte Schalotte - Karotte - Kartoffel - Minze - reduzierter Lammjus

31.00

Coelho frito com migada de Batata

Gebrautes Kaninchen - Oliven/Kartoffelstampf

Lorbeer - Knoblauch - reduzierter Weißweinjus

29.00

Presa do porco preto grelhado

Gegrilltes Iberico Presa - Pata Negra (Schweineschulter)

gegrillter grüner Spargel - junger Blattspinat - gebackene Grenaillekartoffel

30.00

Bife a portuguesa

Ochsen-Entrecôte Black Angus (durchwachsen)

Steakkartoffel - Rotweinbutter

34.00

O Mare – das Meer

ATLANTIK-WILDFANG

Bacalhau assado no forno

Geschmorter Stockfisch - Bacalhau Gadus morhua - Nord Atlantik

Tomate - Paprika - Kartoffel - Zwiebel - Knoblauch

30.00

Arroz de Tamboril

Seeteufelrisotto - Nord/Süd Atlantik

Seeteufel - Black Tiger Garnele - roter Paprika - Chili - Koriander

31.00

Cataplana de Tamboril

Seeteufel Cataplana - One Pot - Nord/Süd Atlantik

Seeteufel - Black Tiger Garnele - Venusmuschel
Koriander - Petersilie - Chouriço - Tomate - gegrillter Paprika

Beilage: Brot oder Kartoffel

ab 2 Personen / 39.00 pro Person

Arroz de Marisco

Reis mit Meeresfrüchten - One Pot - Nord/Süd Atlantik

Taschenkrebis - Black Tiger Garnele - Venusmuschel - Kalmar
Koriander - Chili

Wird im Topf serviert

ab 2 Personen / 44.00 pro Person

O Mare – das Meer

Robalo grelhado

Gegrillter Wolfsbarsch - Galizien

gebackene Grenaillekartoffel - Wildkräutersalat - Zitronen-Koriander Butter

31.00

Dourada grelhada

Gegrillte Dorade - Galizien

Salzkartoffel - blanchierte Karotte/Stangenbohne

31.00

Dourada assada

Geschmorte Dorade - Galizien

Tomate - Kartoffel - Zwiebel - Lorbeer - Weißwein

32.00