



PORTO DE MÓS - LAGOS - ALGARVE
MIRANDUS
RESTAURANT

BEMVINDO

WELCOME - WILLKOMMEN

De acordo com a “Artisan Gastronomy”, o nosso chef Jose Ramos combina a arte da cozinha gourmet com a tradição da dieta mediterrânica de utilizar apenas produtos biológicos locais e sazonais. Procuramos alimentos criados em solos férteis e saudáveis, apoiamos a agricultura biológica e sustentável.

O menu contém propostas tanto saudáveis como nutritivas vegetarianas e vegan. Também estamos ao encontro de necessidades dietéticas especiais.

Por favor leve em consideração que, para garantir a frescura e qualidade absoluta, cada prato é produzido no momento do seu pedido. Pedimos a sua compreensão pois por vezes este processo leva o seu tempo. Relaxe e aprecie a envolvente e a beleza que nos rodeia.

Respectful of the rich food culture traditions of the Mediterranean, our artisan gastronomy is inspirational and sensuous, using seasonal, local produce grown in harmony with nature.

Our Chef Jose Ramos creates fresh, tasty, fine dining dishes that will delight your palate! His menus will appeal to those that prefer to make vegetarian, vegan and raw food choices as well as those that enjoy traditional meat and fish dishes.

Please bear in mind that all our dishes are prepared to order to guarantee you the best and freshest quality. This can sometimes be a timely process and we ask you to relax and enjoy the time you are with us.

Das Mirandus Restaurant steht mit seiner Idee der Artisan Gastronomy für eine nachhaltige und kreative mediterrane Küche. Mit saisonalen, regionalen und unbelasteten Lebensmitteln - wie die Natur es auch vorgesehen hat – kreiert unser Küchenchef Jose Ramos kulinarisch anspruchsvolle Gerichte.

Unsere Menüs enthalten eine Auslese an vegetarischen sowie veganen Köstlichkeiten. Auf Wunsch werden Sie auch mit leckeren Rohkost-, sowie laktose- und glutenfreien Speisen verwöhnt.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte jeweils im Moment Ihrer Bestellung zubereitet werden. Dies kann manchmal zu Verzögerungen führen, dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

ENTRADAS

STARTERS - VORPEISEEN

FRESCO, LEVE E SAUDÁVEL, DA ÉPOCA

Mistura de alfaces biológicas e saladas sazonais, pimentão, pepino, tomates, cenoura, ervas naturais, sementes secas, rebentos, crackers de beterraba caseiros

LIGHT, FRESH AND SEASONAL

A mix of young organic leaves with bell pepper, cucumber, tomato, carrot, fresh herbs, activated and sprouted seeds, beetroot cracker

FRISCH, LEICHT UND BEKÖMMLICH, SAISONAL

Frischer Mix an biologischen, saisonalen Blattsalaten mit Paprika, Gurke, Tomate, Karotte, gewürzt mit frischen Kräutern, getrockneten Samen, Sprossen und hausgemachte Rote Bete-Cracker

V | €10.00

Salada espargos verdes, abacate e morangos

Green asparagus salad with avocado and strawberries

Grüner Spargel-Salat mit Avocado und Erdbeeren

V | €11.50

Beterraba marinada em vinagrete de baunilha e coentro, mescla de alfaces jovens, tempura de legumes

Beetroot marinated in vanilla and coriander vinaigrette, lettuce mesclun and vegetable tempura

Rote Bete mariniert in Vanille und Koriander mit Blattsalat und Tempura-

G | €9.50

Estaladiço de queijo de cabra, mel e tomilho, chutney de abóbora com especiarias e redução de balsâmico

Goat's cheese puff pastry, honey and thyme, pumpkin with spices chutney and balsamic reduction

Knuspriger Ziegenkäse, Honig und Thymian,

Kürbis-Chutney aromatisiert mit Gewürzen, Balsamico-Reduktion

L | G | €13.00

ENTRADAS

STARTERS - VORPEISEEN

Vieiras salteadas em azeite chá príncipe, manga e coco ralado, risoto de coentros

Sautéed scallops in lemongrass olive oil, mango and coconut, coriander risotto,

Jakobsmuschel sautiert in Zitronengras-Olivenöl, Mango, Kokosraspeln, KorianderRisotto,

Contém lactose

€14,50

Carpaccio de vaca marinado em óleo de trufa e manjeriço, rúcula, creme de pimentas e lâminas de parmesão

Sirloin carpaccio, flavoured with truffled oil and basil, rocket, pepper cream and parmesan shavings

Rinder-Carpaccio mariniert in Trüffel-Basilikum-Öl, Rucola, Pfeffer-Crème und Parmesan

L | €14.50

SOPAS

SOUPS - SUPPEN

Sopa fria de pera abacate e agrião

Chilled avocado and watercress soup

Kalte Avocado Kresse-Suppe

€7.50

Crema de crustáceos com tosta de alho

Shellfish cream with garlic toast

Krustentier-Cremesuppe mit Knoblauchtoast

€7.50

Consommé de pato com ravioli de foie gras

Duck consommé with foie gras ravioli

Enten-Consommé mit Foie Gras-Ravioli

G | €9.00

VEGETARIANO

VEGETARIAN - VEGETARISCH

Talharins de legumes Teriyaki com tamari, gengibre, açúcar de coco e óleo de sésamo

Teriyaki vegetable noodles with tamari, ginger, coconut sugar and sesame oil

Teriyaki-Gemüse-Nudeln mit Tamari, Ingwer, Kokoszucker und Sesamöl

R | €19.00

Moussaka de queijo de cabra

Goat's cheese moussaka

Ziegenkäse-Moussaka

L | €18.00

Lasanha de legumes Provençais em molho de tomate e manjeriço

Provençal vegetable lasagna in tomato and basil

Provenzalische Gemüse-Lasagne in Tomaten-Basilikum-Sauce

L | G | €17.00

Pasta chinesa com molho de soja, gengibre, malagueta vermelha, coentros e legumes laminados

Chinese pasta with soya sauce, ginger, red chilli, coriander and sliced vegetables

Chinesische Nudeln mit Sojasauce, Ingwer, Roter Chili, Koriander und Gemüse

G | €17.00

PEIXE

FISH - FISCH

Camarão tigre grelhado com manteiga de ervas finas
Grilled tiger prawn with fine herbs butter
Gegrillte Tigergarnele mit Kräuterbutter
L | €31.00

Filete de Pregado em manteiga presunto e alecrim
Turbot fillet in cured ham and rosemary butter
Steinbuttfilet in Schinken-Rosmarin-Butter
L | €26.00

Filete de robalo de linha espuma de vinho tinto
Sea Bass fillet in red wine foam
Seebarschfilet in Rotweinschaum
L | €24.00

Todos os pratos são servido com legumes frescos da época e um acompanhamento a sua escolha: Esmagado de batata, batata cozida, arroz basmati ou tagliatelle.

All dishes are served with fresh seasonal vegetables and a side dish at your choice: Mashed potatoes, potatoes, basmati rice or Tagliatelle.

Alle Gerichte sind mit frischem Saison-Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl serviert: Kartoffelstampf, gekochte Kartoffeln, Basmatireis oder Tagliatelle.

CARNE

MEAT - FLEISCH

Supreme de frango, manteiga de milho
Chicken supreme with corn butter
Hähnchen Supreme mit Mais-Butter
€24.00

Lombo de vaca com medalhão de foie gras e
cebola caramelizada
Beef with a foie gras medallion
and caramelised onion
Rinderfilet mit Foie Gras-Medaillon und karamelsierten Zwiebeln
€29.00

Carré de borrego com crosta de mostarda e tomilho
em molho de menta
Rack of lamb with mustard and thyme crust in mint sauce
Lammkarree mit Senf-Thymian-Kruste in Minzsauce
€31.00

CATAPLANA "VIVENDA MIRANDA"
Camarões, carne de porco, amêijoas, trilogia de peixes,
legumes e batata
Prawns, fillet of pork, clams, fish variety, vegetables and potatoes
Garnelen, Schweinefilet, Muscheln, Fisch-Trilogie, Gemüse und
Kartoffeln
SH | 1 Person €32 | 2 Persons €50

Todos os pratos são servido com legumes frescos da época e um
acompanhamento a sua escolha: Esmagado de batata, batata cozida,
arroz basmati ou tagliatelle.

All dishes are served with fresh seasonal vegetables and a side dish at your
choice: Mashed potatoes, potatoes, basmati rice or Tagliatelle.

Alle Gerichte sind mit frischem Saison-Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
serviert: Kartoffelstampf, gekochte Kartoffeln, Basmatireis oder Tagliatelle.

SOBREMESA

DESSERT - NACHSPEISEN

Bolinho de alfarroba com sorvete de manga, molho de frutos vermelhos

Carob cake with mango sorbet, wild berry sauce

Johannisbrot-Küchlein mit Mangosorbet, Waldfruchtsauce

L | €9.50

Creme bruleé de cardamomo com sorvete de framboesa

Cardamom creme brulée with raspberry sorbet

Kardamom-Crème-Brûlée mit Himbeersorbet

L | €11.00

Tarte de amêndoa com shot de baunilha

Almond tart with vanilla shot

Mandel-Tarte mit Vanilleshot

G | L | €8.50

Prato de frutas da época laminadas

Seasonal sliced fruit plate

Früchte der Saison

€8.50

Prato de queijos portugueses com compotas, crackers e frutos secos

Portuguese cheese platter with compote, crackers and dry fruits

Portugiesischer Käse-Teller mit Marmelade, Cracker und Trockenfrüchten

L | €14.50

Triologia de gelados

Ice cream trilogy

Eis-Triologie

€9.00

Triologia de Sorvetes

Sorbet trilogy

Sorbet-Triologie

€9.00

(G) Gluten | (L) Lactose | (N) Nozes | (SH) Marisco | (R) Crudívoro |
(V) Vegetariano-Vegan

Intolerâncias e alergias alimentares: antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços incl. IVA à taxa legal
Neste estabelecimento existe livro de reclamações

(G) Gluten | (L) Lactose | (N) Nuts | (SH) Shellfish | (R) Raw |
(V) Vegetarian-Vegan |

If you have food allergies or intolerances and need any clarification about our ingredients, please ensure you let us know before you order your food .

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if it is not requested by the customer or it is untouched.

Prices include VAT at the statutory rate
This establishment has a complaints book

(G) Gluten | (L) Lactose | (N) Nüsse | (SH) Krustentiere | (R) Roh |
(V) Vegetarisch-Vegan

Bitte informieren Sie uns über Allergien/Lebensmittel-Unverträglichkeiten, bevor Sie das Essen bestellen.

Kein Gericht, Speise oder Getränk, einschließlich des Couverts, darf berechnet werden, wenn es nicht bestellt oder verspeist wurde.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Umsatzsteuer
Wir verfügen über ein Beschwerdebuch