



MARINA DE VILAMOURA
ALGARVE - PORTUGAL


PORTUGUÊS

ESPECIALIDADES SUECAS

"Toast Skagen" Tosta sueca de camarão com aneto.

Sopa de peixe e marisco cremosa "Marstrand".

(*) "S.O.S." (Smör, ost och sill) *Prato de arenques do Báltico, queijo e tosta "Knäcke".*

(*) "Gravad Lax" *Salmão marinado, pickles da época com molho de mostarda e torrada.*

(*) Rolinho de salmão fumado *recheado de skagen, com ovas de salmão.*

(*) "Le Royal Akvavit" *Prato de especialidades Suecas, torrada e tosta "Knäcke".*

(*) Recomenda-se copo de Akvavit (3cl)

SOPA

Sopa de legumes à moda da nossa avózinha.

Crème de abóbora moranga e batata doce.

Sopa de peixe com massinha cotovelo à moda do pescador de Quarteira.

ENTRADAS

Mozzarella burrata.

Camarões dourados com alho e piri-piri.

Carpaccio de novilho *recheado com pesto de manjeriço e raspas de Grana Padano.*

Polvo grelhado emulsão de pimento e abacate, batatinha com pele grelhada.

Vol-au-Vent de vieiras e camarão *cogumelos, pimentos e molho de marisco.*

Foie-gras caseiro com chutney da época.

DO MAR

Filete de robalo dourado .

com arroz de camarão ou puré de pastinaga e aipo, legumes da época

Pavé de salmão grelhado, puré de abóbora e cardemomo, legumes da época .

Tagliolini de camarão, berbigão e amêijoas, alho e coentros.

Camarão frito com alho e louro, arroz branco.

Caril de camarão à nossa maneira, com arroz branco e cardamomo.

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Mais informações no contra capa do menu

DO MAR COM TRADIÇÃO

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão.

Caldeirada de bacalhau à nossa maneira.

Lombo de bacalhau dourado, cebola caramelizada e batata as rodelas fritas.

Canja de amêijoas da costa, camarão, alho e coentros.

“Cataplana à Algarvia” carne de porco, camarão, berbigão e amêijoas, arroz branco.

DA TERRA

Arroz de pato cremoso.

Pernil de borrego braseado, puré de batata trufada, pastinaga assada.

Perna de de pato confit com molho mel e laranja, batata rosti, legumes assados.

Folhado de frango .

recheado com espinafres, molho de mostarda antiga, batata gratinada com chalota

Lombinho de porco preto, puré butter toffee, legumes da estação.

Bife lombo de novilho fatiado, batatas salteadas em manteiga de alho e salsa.

Bife lombo de novilho à Portuguesa,.

presunto, alho e louro vinho branco, batata frita às rodelas

Ribeye do Uruguai grelhado, legumes assados, batata rústica, molho chimichurri.

Lombo de novilho com molho pimenta e cognac, puré de batata.

PASTA

Tagliolini com molho de tomate, raspas de parmesão e manjericão.

Raviolis do dia.

Lasanha de camarão com molho de marisco e espinafres.

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Mais informações no contra capa do menu



SOBREMESA

Crème brûlée.

Crepes suecos.

Gelado de baunilha, chantilly caseiro, molho de chocolate e doce de framboesa

Cremoso bolo de laranjas do Algarve.

Molho de medronho, canela, gelado de baunilha

Tarte de maçã quente, crème e gelado de baunilha.

Mil folhas com creme mousseline.

Bolo de chocolate cremoso com chantilly caseiro.

Profiteroles caseiros com gelado de baunilha e chocolate quente.

Opera de Pistache e amendôa.

Babá au rum com gelado de baunilha.

Sinfonia de Chocolate.

“Norrskén”.

Merengue cremoso sobre fatia de bolo e gelado, flamejado com rum

Gelados e Sorvetes (por bola)

Baunilha, Morango, Chocolate, Café, Menta-Chocolate, Pistache.

Limão, Manga, Framboesa