

HOTEL CASCAIS MIRAGEM

HEALTH & SPA

★★★★★

Restaurante
Gourmet



PARA COMEÇAR

TO BEGIN / LE COUVERT

Seleção de pães e manteiga composta,
Degustação de azeites e amuse-bouche do Chefe

*Selection of breads and flavored butter,
Olive oil tasting & Chef's amuse-bouche*

Sélection de pains et beurre composé,
Dégustation d'huile d'olive et amuse-bouche du chef

4.50€

AS ENTRADAS

STARTERS / LES ENTRÉES

Carpaccio de espadarte com maionese de wasabi e lima kafir,
saladinha de rebentos

Swordfish carpaccio with wasabi mayonnaise kafir lime, sprout salad

Carpaccio d'espadon avec mayonnaise wasabi et
citron vert kafir, salade de germes

21.00€

Bruschetta Atlântica

Bivalves, lulas e camarão, creme de alho confit e coulis de coentros

Atlantic Bruschetta

Clams, squid, shrimp, garlic cream and coriander coulis

Bruschetta atlantique

Coquillages, calamars et crevettes, crème d'ail confit et coulis de coriandre

20.00€

MAIS ENTRADAS

MORE STARTERS | PLUS ENTRÉES


Farandole de Bivalves
Vieras, ameijoas, berbigão e mexilhão, romanesco,
nabo e cremoso de maracujá

Sea shells Farandole

Sea scallops, clams, cockles, mussels, romanesco, turnip and passion fruit cream


Farandole du Coquillage
Noix de Saint-Jacques et coquillages, romanesco,
crème de navet et fruit de la passion

24.00€

Cogumelos frescos à bulhão do pato, torrada de tomate 
Fresh mushrooms with garlic and coriander jus, tomato toast

Champignons frais à la bulhão, bruschetta de tomates mi-séchées

17.00€

Crocante de legumes, tofu, cardamomo e vinagrete Thai 
Crispy vegetables, tofu, cardamom, and Thai vinaigrette dressing
Légumes croustillants, tofu, cardamome et vinaigrette thaïlandaise

14.00€

Codorniz em duas texturas, tatin de manga caramelizada,
vinho do Porto e agrião

Quail in two textures, mango tatin, Port wine sauce and watercress

Caille en deux textures, tatin de mangue caramélisée, vin de Porto et cresson

15.00€

RECONFORTANTES

COMFORTING | APAISANT

Creme de legumes da quinta com beterraba e pesto de rúcula 

Vegetable cream soup with beets and arugula pesto

Crème de légumes et betterave, pesto de roquette

8.00€

Sopa do mar com tomate concassé e camarão crocante

Sea soup with tomato and crispy shrimp

Soupe de mer à la tomate concassée et crevettes croustillantes

13.50€

PASTA & RISOTO

COMFORTING | APAISANT

Tortelini, bochecha de porco confitada, manjeriço
e molho de vinho da madeira

Tortellini, pork cheek confit, fresh basil, and Madeira wine sauce

Tortellini, joue de cochon confit, basilic et sauce au Madeira

Entrada/Starter/Entrée: 15.00€

Prato/ Main Course/ Assiette: 20.00€

Risoto de cogumelos selvagens, óleo de trufa e amêndoa torrada

Wild mushroom risotto, truffle oil, mascarpone, roasted almond

Risotto aux champignons sauvages, huile de truffe et amandes rôtis

Entrada/Starter/Entrée: 21.00€

Prato/ Main Course/ Assiette: 26.00€

OS PEIXES

FISH DISHES | LE POISSON

Lombo de bacalhau confitado, ragoût de ervilhas,
berbigão e creme fraiche

Confit dry salted cod fish, green peas ragoût, cockles, and crème fraiche

Filet de morue confit, ragoût de petits pois, coques et crème fraiche

30.00€

Linguado em crosta de broa de milho e ervas frescas,
Puré de batata-doce e salsifis, cogumelos morilles

Sole filet in corn and fine herbs bread crust,

Sweet potato pure, salsify and morilles mushrooms

Sole en croûte de pain de maïs et fines herbes,

Purée de patates douces et salsifis, champignons morilles

34,50€

Garoupa corada, arroz de lingueirão, flor de sal
e azeite virgem Alentejano

Seared grouper filet, razors clams rise, Alentejo virgin olive oil

Mérou rissolé, riz au coquillages, fleur de sel et huile d'olive de l'Alentejo

34.00€

Pregado escalfado em aroma de citronela e gengibre,
Cremoso de abobora, caramelo de azeitonas pretas e batata dauphine

Poached turbot in citronella and ginger scent,

Pumpkin cream, black olive caramel and dauphine potato

Turbot poché aux arômes de citronnelle et gingembre,

Crèmeux de potiron, caramel d'olives noires et pomme de terre dauphine

31.50€

AS CARNES

THE MEATS/ LES VIANDES

Lombo de novilho Nacional, puré de cogumelos selvagens, batata rosti,
Chalota e tomate seco, jus de vinho do Porto e trufa negra

*Seared local beef tenderloin, wild mushroom puree, rosti potato,
Shallot and sun-dried tomato, port wine jus and black truffle*

Filet du bœuf au sauté, purée de champignons sauvages, rösti de pomme de terre,
Échalote et tomate séchée, jus au Porto et truffe noire

33,00€

Magret de pato com viera a la plancha,
Puré de tupinambor, castanha em caramelo e jus de erva-doce

*Duck breast with sea scallop a la plancha,
Jerusalem artichoke puree, chestnut caramel, and fennel jus*

Magret de canard, noix de Saint-Jacques à la plancha,
Purée de topinambour, marrons au caramelo e jus de fenouil

30,00€

Alcatra de vitela branca, camarão selvagem,
Legumes biológicos, batata vitelotte e molho fricassé

*White veal rump steak, wild shrimp,
Organic vegetables, vitelotte potato and fricassee cream sauce*

Croupe de veau blanc, crevettes, légumes bio et
vitelotte pommes de terre, sauce fricasse

29.50€

Tornedó de frango do campo em crosta de ervas frescas,
Ravioli de ratatouille, puré de ervilhas e molho mediterrânico

*Farm chicken tournedos in a fine herbs crust,
Ratatouille ravioli, pea puree and Mediterranean sauce*

Tournedos de poulet en croûte d'herbes fraîches,
Raviolis à la ratatouille, purée de petits pois et sauce méditerranéenne

25.00€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD | NOTRE MONDE DOUX

O Limão; bavaroise de baunilha e limão em falsa terra de chocolate

The Lemon; vanilla and lemon bavaroise on a fake chocolate earth

Le citron ; bavaroise à la vanille et au citron dans terre faux du chocolat

8.50€

Soufflé morno de maracujá, jus de vinho madeira e gelado de nata

Warm passion fruit soufflé, Madeira jus and ice cream

Soufflé chaud aux fruits de la passion, jus au Madeira et crème glacée

8.50€

Tentações de chocolate

Chocolate Temptations

Tentation de chocolat

8.00€

Pirâmide de lima, caramelo, creme manjeriçã
e gelado de doce de leite

Lime pyramid, caramel, fresh basil cream and caramel ice cream

Pyramide de citron vert, caramelo, crème de basilic et crème glacée au lait

9.00€

Dacquoise tropical, coco, ananas e chocolate caribe

Tropical dacquoise, coconut, pineapple, and Caribbean chocolate

Dacquoise tropicale, coco, ananas et chocolat des Caraïbes

8.50€

Farandole de fruta laminada

Laminated fruit selection

Farandole de fruits

16.00€

A nossa seleção de queijos

Our selection of cheeses

Notre sélection de fromages

16.00€

Informações

Information | Informations

“Intolerâncias e Alergias Alimentares”

**Antes de efetuar 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**

IVA incluído á taxa em vigor - Este estabelecimento possui

“Food intolerances and allergies”

***Before making your request for food and drinks, please let us
know if you want clarification about our ingredients***

***No dish, food or drink, including cover charge, can be charged if
not requested by the customer or if it was not consumed***

***VAT included at the current rate – This establishment has a
complaints book***

Amounts presented in euros

« Intolérances alimentaires et allergies »

Avant de commander de la nourriture et des boissons,

***S’il vous plaît laissez-nous savoir si vous voulez des
éclaircissements sur nos ingrédients***

***Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le
couvert,***

***Ne peut être facturé s’il n’est pas demandé par le client ou s’il
est inutilisable***

***TVA incluse au taux en vigueur - Cet établissement dispose
d’un cahier de réclamations***



Amamos o que fazemos | We love what we do

Outros Hoteis do Grupo | *Other Group Hotels*

HOTEL CASCAIS
MIRAGEM
HEALTH & SPA
★★★★★

www.cascaismirage.com

HOTEL DOS
TEMPLÁRIOS
★★★★★

www.hoteldostemplarios.com

APARTAMENTOS
DO LAGO
★★★★★

www.apartamentosdolago.com

LAGO AZUL
ECO HOTEL
★★★★★

www.lagoazulecohotel.com

HOTEL
PRESIDENTE
LUANDA
★★★★★

www.hotelpresidenteluanda.com

BARCO
S.CRISTÓVÃO

www.barcosaocristovao.com



Como foi a sua experiência no Bar Cristóvão Colombo?
Deixe-nos os seus comentários!

*How was your experience at Bar Cristóvão Colombo?
Leave us your comments!*