

# RESTAURANTE, BAR & TERRACE **MIRAGEM**

## MENU SPLASH & LUNCH

### *ENTRADAS - STARTERS*

Gaspacho de tomate e morangos, óleo de manjeriçã 

**Tomato and strawberry gazpacho, basil oil**

OU

Ceviche de robalo, leite de tigre de toranja rosa

**Sea bass ceviche, pink grapefruit tiger milk**

OU

Tártaro de abacate com manga, lima e coentros 

**Avocado tartare with mango, lime and coriander**

OU

Salada algarvia contemporânea, tomate, pepino, queijo fresco 

**Contemporary Algarve salad, tomato, cucumber, queso fresco**

### *OS PRATOS – MAIN COURSE*

Bacalhau à Brás

**Tradition cod fish recipe**

Lulas & camarão, cebolinhas de coentrada, migas de tomate

**Squid & shrimp, coriander chives, tomato migas**

Risotto de espargos verdes, camarão salteado e parmesão

**Green asparagus risotto, sautéed shrimp and parmesan**

Ravioli de ricotta, espinafres, manteiga de limão, ervas frescas 

**Ricotta ravioli, spinach, lemon butter and fresh herbs**

### *SOBREMESAS – DESSERTS*

Taco de abacaxi, coco, maracujá e amendoim - **Ananás, coconut, passion, peanut taco**

Praliné, chocolate, sésamo e sorbet limão – **Praline, chocolate, sesame and lemon sorbet**

Crumble de maçã e gelado de baunilha - **Crumble de maçã e gelado de baunilha**

Cheesecake de morango e gelado - **Cheesecake com morangos e gelado**

**MENU DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA, FIM DE SEMANA BRUNCH OÁSIS,  
BEBIDAS NÃO INCLUIDAS**

**MENU AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY, WEEKEND BRUNCH OASIS,  
DRINKS NOT INCLUDED**

#### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

TEMOS TODO GOSTO EM PREPARAR AS SUAS OPÇÕES, VEGETARIANAS, VEGAN OU SEM GLUTEN

#### DIETARY RESTRICTIONS

WE ARE HAPPY TO PREPARE YOUR OPTIONS, VEGETARIANAS, VEGAN OR GLUTEN FREE