

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 butter,
olive oil tasting, and Chef's amuse-bouche*

*Sélection de pains et beurre aromatisé,
dégustation d'huile d'olive et amuse-bouche du chef*

4.50€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Profiterole de sapateira e abacate,
toranja, lima e crocante de parmesão

*Crab and avocado profiterole, grapefruit,
lime and parmesan crunch*

*Profiterole de crab et avocat, pamplemousse,
citron vert et croquant de parmesan*

22.00€

Carpaccio de bacalhau, tártaro de
mexilhão e aneto

Codfish carpaccio, mussel tartare and dill

*Carpaccio de cabillaud, tartare de
moules a la marinière et aneth*

17.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Vieira corada em tortelini de açafrão, lagostim
salteado e caramelo de citrinos

*Seared scallop in saffron tortellini, sautéed
crayfish and citrus caramel*

*Coquille Saint-Jacques rissolé en tortellini au safran,
écrevisses sautées et caramel aux agrumes*

21.00€

Escalope de foie gras corado, legumes biológicos
em consomê de pato e gengibre

*Seared foie gras scallop, organic vegetables
in duck and ginger consommé*

*Escalope de foie gras rissolé, légumes bio
au consommé de canard et gingembre*

28.00€

Spring rolls de rabo de boi, puré de chalota,
trufa e creme de mostarda

*Oxtail spring rolls, shallot puree
truffle and mustard cream*

*Rouleaux croustillant de queue de boeuf,
purée déchalotte, crème de truffe et moutarde*

20.00€

Ovo mollet com creme de queijo de Niza DOP,
pancheta curada ec routons de especiarias

*Mollet egg with Niza "DOP" cream cheese,
cured pancheta and spiced croutons*

*Oeuf mollet avec crème de fromage Niza "DOP"
pancheta séchée et croutons épicés*

17.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

✓ Como uma tarte de cogumelos assados, caviar de beringela, macã verde e crumble de pinhão

Like a pie with roasted mushrooms, eggplant caviar, green apple and pine nut crumble

Comme une tarte aux champignons rôti, caviar d'aubergines, crumble de pomme verte et pignos de pin

16.00€

✓ Couve-flor caramelizada em óleo de avelã, cogumelos boletos, aroma de tomilho limão e amêndoa torrada

Caramelized couliflower in hazelnut oil, boletus mushrooms, lemon thyme aroma and toasted almonds

Chou-fleur caramélisé à l'huile de noisette, cèpes, arôme de thym citronné et amandes grillées

18.00€

SOPAS

SOUPS | SOUPE

Sopa de mar, creme de alho e coulis de coentros

Fish soup, garlic cream and coriander coulis

Soupe de mer, crème d'ail et coulis de coriandre

15.00€

Tradicional creme de caldo verde, grinalda de tosta de broa de milho, compota de chouriço ibérico

*Traditional cabbage cream soup,
cornbread toast wreath,
Iberian chorizo jam*

*Traditionnelle crème de chou,
guirlande de pain de maïs,
confiture de chorizo ibérique*

9.00€

RISOTTO & PASTA

Risoto verde de ervilhas, burata DOP, presunto ibérico e perolas de tomate

*Green pea risotto, "DOP" burata,
iberian smoked ham, tomato pearls*

*Risotto aux pois verts, burata "DOP"
jambon ibérique et perles de tomates*

24.00€



Risoto de tofu, gengibre, citronela, legumes biológicos e espargos crocantes

*Risotto, with tofu, ginger, lemongrass,
organic vegetables, and crispy asparagus*

*Risotto de tofu, gengibre, citronnelle,
légumes bio, asperges croustillantes*

19.00€

RISOTTO & PASTA

Risoto de açafão, vieira salteada com Champagne,
ervas frescas e manteiga de camarão

*Saffron risotto, sautéed scallop with Champagne,
fresh herbs, and shrimp butter*

*Risotto au safran, coquille Saint-Jacques au Champagne,
herbes fraîches et beurre de crevettes*

28.00€

Noodles á Vietnamita,
Pho Bo de pernil de porco, noodles de arroz
aromas de erva príncipe, gengibre e folhas de coentros

*Vietnamise noodles, Pho Bo with pork shank, rice noodles,
lemongrass, ginger and coriander leaves*

*Nouilles Vietnamiennes, Pho Bo au jarret de porc, nouilles de riz,
arômes de citronelle, gingembre et feuilles de coriandre*

21.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Bacalhau da Noruega confitado em batata à Brás,
ovo de codorniz escalfado e caramelo de azeitona preta

*Norwegian cod confit with “Brás” potatoes,
poached quail egg and black olive caramel*

*Morue NÓvegienne confit avec pommes de terre “Brás”,
oeuf de caille poché et caramel aux olives noires*

29.00€

Soufflé de pregado, medalhão de lagosta salteada,
espinafres, batata em cocote, salada de ervas
aromáticas e creme de alho

*Turbot soufflé, sautéed lobster medallion,
spinach, cocotte potatoes, fresh herb salad and garlic cream*

*Soufflé de turbot, médaillon de langouste sauté,
epinards, pommes de terre en cocote, salade d'herbes et crème à l'ail*

36.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Robalo corado, musseline de ervilhas, ruibarbo, galette de milho e molho de chalotas, anchovas e alcaparras

Seared sea bass, greens pea mousseline, rhubarb, corn galette and shallots, anchovies, and capers sauce

Filet du bar au beurre, mousseline de petits pois, galette de maïs, rhubarbe, sauce condimentée a l'échalotes, anchois et câpres

37.00€

Wok de gambas com farandole de legumes e massa soba, amendoins, coentros, cebola frita e molho e soja

Woked prawn with vegetable farandole and soba pasta, peanuts, coriander, onions, and soy

Wok de crevettes sauté, julienne de légumes et pâtes soba, cacahuètes, coriandre, oignons frits et sauce soja

28.00€

Sargo da rocha com molho de ouriço do mar, xarém de bivalves e espuma de Bulhão Pato

Local sea bream with sea urchin sauce, corn puree with fresh clams and Bulhão Pato foam

Dorade locale avec sauce aux oursins, purée de maïs et bivalves mousse Bulhão pato

37.00€

AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Magret de pato corado, mil folhas de couve chinesa, batata-doce, yuzu, gengibre e creme de satay

Sautéed duck breast chinese cabbage mille-feuille, sweet potato, yuzu, ginger, and satay cream

Magret de canard, mille-feuille de chou chinois, pomme de terre douce, yuzu, gingembre et crème de satay

29.00€

AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Tornedó de novilho nacional,
legumes de uma ratatouille, macaron de pimentos piquillos,
jus reduzido com foie gras

*Local beef tounedos, vegetables from a ratatouille,
piquillo peppers macaron and reduced jus with foie gras*

*Tounedou de bœuf nationale, ratatouille
de légumes, macaron aux piments piquillos,
et jus réduit au foie gras*

37.00€

Palitos de frango crocante em chalotas e ameixas de Elvas
xarém de camarão e jus de salsa

*Crispy chicken sticks with shallots and “Elvas” Plums
shrimp xarém and parsley jus*

*Bâtonnets de poulet croustillants aux échalotes et prunes de “Elvas”,
xarém de crevettes et jus persillé*

29.00€

Carré de borrego assado, panisse de grão-de-bico,
pack choy, chalota e alecrim, jus reduzido de tandoori

*Roast rack of lamb, chickpea panisse, pack choy,
shallots and rosemary, reduced tandoori jus*

*Carré d'agneau rôti, panisse de pois chiches, pack choy,
échalote et romarin, jus réduit de tandoori*

32.00€

Plumas de porco ibérico na grelha, tatin de ananas dos Açores,
crocante de batata vitelotte e salada de rebentos e flores

*Typical grill “Plumas” Iberian pork, Azores pineapple tatin,
crispy vitelotte potatoes, sprouts, and flowers salad*

*Plumes de porc ibérique grillé, tarte tatin a l'ananas des Açores,
pommes de terre vitelotte croustillantes et salade de pousses et fleurs*

30.00€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Soufflé morno de ginger bread, gelado de avelã e licor Beirão

*Warm ginger bread soufflé,
hazelnut ice cream and Beirão liqueur*

*Soufflé tiède au pain d'épices,
glace noisette et liqueur Beirão*

13.00€

Pavé de amendoim, chocolate e yuzu

*Peanut and chocolate pavé with yuzu
Pavés de cacahuètes au chocolat et yuzu*

12.50€

Bavaroise de pera, baunilha e chocolate de leite

*Pear, vanilla and milk chocolate
Bavaroise*

*Bavaroise de poire, vanille
et chocolat au lait*

12.00€

Dacquoise de framboesa com abacaxi e chocolate branco

*Raspberry dacquoise with pineapple
and white chocolate*

*Dacquoise aux framboises à l'ananas
et au chocolat blanc*

11.50€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Dome de chocolate, laranja, sable com, frutos secos e cardamomo

*Dark chocolate parfait with orange, cardamom,
toffee, and dry fruit sable*

*Dôme au chocolat, orange, sablé aux noix
et cardamome*

13.00€

Tranche de pistachio e amêndoa, romã e notas de frutas

*Pistachio and almond tranche,
pomegranate and fruit notes*

*Tranche de pistache et d'amande,
grenade et notes de fruits*

12.00€

A nossa seleção de queijos

Our cheese selection

Notre sélection des 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 COMPLAINT 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