

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

Espargos verdes, ovo escalfado e
espuma de Queijo St. Jorge

*Green asparagus, poached egg, and
St. George's cheese foam*

*Asperges vertes, œuf poché et espuma
de fromage de Saint-Georges*

11.00€

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

*Wagyu beef & oxtail spring rolls, shallot puree
truffle, and mustard cream*

*Rouleaux croustillant de boeuf Wagyu & queue de boeuf,
purée d'échalotte, crème de truffe et moutarde*

20.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Atum laqueado em jus de groselha e óleo de cebolinho, caviar de beringela e burrata

*Lacquered tuna in currant jus and chive oil,
eggplant caviar and burrata*

*Thon laqué au jus de groseille et huile de ciboulette,
caviar d'aubergine et burrata*

21.00€

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

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

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

21.00€

Salada de camarão ao vapor, bouquet de rebentos e molho beurre blanc

*Steamed cooked shrimp salad, sprout
bouquet and beurre blanc sauce*

*Salade de crevettes vapeur, bouquet de
pousses et sauce au beurre blanc*

25.00€

Carpaccio de bacalhau, tártaro de mexilhão á marinheira 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

Ceviche de dourada com citrinos de Monchique, salada de rebentos e gel de ameixa vermelha

*Sea bream ceviche with Monchique Citrus fruits ,
sprouts salad and red plum gel*

*Ceviche de daurade aux agrumes de Monchique,
salade de pousses et gel de prunes rouge*

24.00€



Beterraba em cassis acidulado e folhas de oxalis roxas

*Beetroot in acidulated cassis
and purple oxalis leaves*

*Betterave au cassis acidulé
et feuilles d'oxalis pourpre*

10.00€



Tomate cherry em textura, tarte fina e orégãos, gelado de azeitona e creme de coentros

*Cherry tomatoes in texture, fine pie, and oregano,
olives ice cream and coriander cream*

*Tomates cerises en texture, tarte fine et origan,
glace d'olive noire et crème de coriandre*

15.00€

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€

Creme de beldroegas com tomate suado, quenelle
de queijo cabra e tosta de orégãos

*Purslane cream with poached tomato
goat cheese quenelle and oregano toast*

*Crème de pourpier à la tomate,
quenelle de chèvre et toast à l'origan*

9.00€

RISOTTO & PASTA

Risoto nero di seppia com lulas e lima kaffir,
salicórnia e espuma do mar

*Risotto nero di seppia with fresh squid and
kaffir lime, samphire, and fish foam*

*Risotto nero di seppia aux calamars et
combava, salicorne et écume de mer*

26.00€

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

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

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

17.00€

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 citronnelle, gingembre et feuilles de coriandre*

21.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Peixe da costa em jus de caldeirada

Fish from our coast in pot stew jus

Poisson côtier en jus de ragout

35.00€

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

36.00€

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

27.00€

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

28.00€

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*

35.00€

Peito de frango do campo com camarão,
gel de tamarindo e emulsão pad thai

*Farm chicken breast with shrimp,
tamarind gel and pad thai emulsion*

*Poitrine de poulet fermier aux crevettes,
gel de tamarin et émulsion de pad thai*

26.00€

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*

29.00€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Soufflé glace de coco

Coconut soufflé glace

Soufflé glace de noix de coco

13.00€

Pavé de amendoim, chocolate e yuzu

Peanut and chocolate pavé with yuzu

Pavés de cacahuètes au chocolat et yuzu

12.50€

Delícia tropical, coco, manga, baunilha, e geleia de morango

*Tropical delight, coconut, mango, vanilla
and strawberry jam*

*Délice tropical, noix de coco, mangue
et confiture de fraise*

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€

Pavlova de creme de pêsego e Mojito

Pavlova with peach cream and Mojito

Pavlova aux crème de pêches et Mojito

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