

HOTEL CASCAIS MIRAGEM

HEALTH & SPA



RESTAURANTE
Gourmet

OUTONO / AUTUMN 2023

PARA COMEÇAR

TO BEGIN | LE COUVERT

Seleção de pães e manteiga composta,
degustação de azeites e amuse-bouche do Chef

*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

菔 Tofu marinado com aromas asiáticos,
carpaccio de pepino e abacate

*Marinated tofu with Asian aromas,
cucumber and avocado carpaccio*

*Tofu mariné aux arômes asiatiques,
carpaccio de concombre et d'avocat*

14.00€

Lavagante suado em erva príncipe,
salada Waldorf e ovo de codorniz mimosa

*Steam lobster in lemongrass, Waldorf
salad and mimosa quail egg*

*Langouste au citronnelle, salade
Waldorf et œuf de caille mimosa*

39.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Foie gras de pato em terrina, beterraba e figos, pão de especiarias

Duck foie gras terrine, beet and figs, spices bread

Terrine du foie gras de canard, betterave et figues, pain des épices

24.00€

Lírio dos Aços marinado com citrinos, duxelle de camarão e espuma de coentros

Azores greater amberjack fish, marinated with citrus, Shrimp duxelles and coriander foam

Greater amberjack des Açores mariné aux agrumes, Duxelles de crevette et mousse de coriandre

25.00€

▼ Fricassé de boletus em ravioli de queijo Fontina e jus de salsa

Boletus mushrooms fricassee in Fontina cheese ravioli and parsley jus

Fricassé de champignons boletus dans les raviolis au fromage Fontina et jus de persil

18.00€

Sapateira Miragem, bouquet de ervas, caramelo de funcho e geleia de tomilho limão

Spider crab Miragem, fine herbs bouquet, fennel caramel and lemon thyme jelly

Cordonnier Miragem, bouquet d'herbes, gelée de caramel au fenouil et de thym citronné

22.00€

AS ENTRADAS

STARTERS / LES ENTRÉES

❖ Ovo mollet em cremoso de caril, abóbora manteiga e espinafres

Egg mollet in creamy curry, pumpkin, and spinach

D'œuf mollet au curry crémeux, potiron et épinards

14.00€

Sardinha marinada com saladinha de batata, creme de trufa e toranja

Marinated sardine with potato salad, truffle cream and grapefruit

Sardine marinée avec salade de pommes de terre, crème de truffe et pamplemousse

16.00€

Gravlax com salada de lentilhas e abacate, balsâmico e azeite virgem Alentejano

Gravlax with lentil and avocado salad, balsamic and Alentejo virgin olive oil

Gravlax avec salade de lentilles et d'avocat, balsamique et huile d'olive du Alentejo

22.00€

❖ Timbale de berinjela e cevada, consommé de legumes e cogumelos

Eggplant and barley Timbale, vegetables and mushrooms consommé

Timbale d'aubergine et d'orge, consommé des légumes et champignons

14.00€



SOPAS

SOUPS | SOUPE

Sopa de Mar, creme de alho e coulis de coentros

Sea soup, garlic cream and coriander coulis

Soupe de mer, crème à l'ail et coulis de coriandre

15.00€

🌿 Creme de legumes biológicos com crocante de caponata

Organic vegetables soup with crunchy caponata

Crème de légumes biologiques avec caponata croustillant

10.00€

Aveludado de abóbora, com salmão fumado e leite de coco

Pumpkin creamy soup, smoked salmon and coconut milk

Velouté du potiron, saumon fumé et lait de coco

14.00€

RISOTTO & PASTA

🌿 Risoto de quinoa com legumes e castanhas, esponja de salsa

Quinoa “risotto” with vegetables and chestnuts, parsley sponge

Risotto du quinoa aux légumes et châtaignes, épingle de persil

17.00€

RISOTTO & PASTA

Linguini com lulas a la plancha,
bivalves, jus á bulhão do pato

*Linguini with squid a la plancha,
clams, coriander jus*

*Linguini aux calamars à la plancha,
coquillages, jus de coriandre*

26.00€

✓ Risotto de cogumelos selvagem,
óleo de trufa e crocante de parmesão

Wild mushroom risotto, truffle oil and parmesan crunch

*Risotto aux champignons sauvages
huile de truffe et croquant de parmesan*

23.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Dourada do mar corada, batata Anna, crocante
de camarão e chutney de tâmaras

*Seared golden bream, Anna potato,
crispy shrimp and date chutney*

*Dorade, pomme de terre Anna, crevettes
croustillants et chutney de dattes*

34.00€

Filete de pregado, puré de abóbora e
minestrone de beterraba rosa

Turbot fillet, pumpkin puree, and pink beet minestrone

Filet de turbot, purée de potiron et minestrone de betterave rose

32.00€



OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Robalo do mar em ravioli aberto, bivalves, mini alho francês e cremoso de mexilhão

Sea bass in open ravioli, clams, mini leek and creamy mussel

Bar dans des raviolis ouverts, coquillages, poireaux et moule crémeuse

36.00€

Polvo a la plancha, puré de aipo, feijão branco, confit de limão e maçã, molho virgem

Octopus a la plancha, celery puree, beans, lemon and apple confit, virgin sauce

Poulpe à la plancha, purée de céleri, haricots, citron et pomme confit, sauce vierge

30.00€

Lombo de bacalhau glaceado com miso, massa soba, rabanetes e caldo Thai

Glazed cod fish with miso, soba pasta, radishes and Thai broth

Morue glacée avec miso, pâtes soba, radis et bouillon thaïlandais

31.00€

AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Vitela branca com vieiras, batata prensada com cogumelos, jus e pimenta verde

White veal with sea scallops, pressed potato with mushrooms, jus and green pepper

Veau blanc avec coquilles Saint-Jacques, pomme aux champignons, jus et poivron vert

36.00€



AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Lombo de novilho Nacional, waffle de batata, profiterole de cenoura, crocante de mostarda, jus de trufa e óleo de sementes de uva

Beef tenderloin, potato waffle, carrot profiterole, mustard, truffle jus, grape seed oil

Filet de bœuf, gaufre de pommes de terre, profiterole aux carottes, croquant à la moutarde, jus de truffe et huile de pépins de raisin

35.00€

Tornedó de frango do campo recheado com mousse de ervas, cebola glaceada e ginjas

Farm chicken tornedo stuffed with herb mousse, glazed onions and sour cherries

Poulet des champs farci à la mousse aux herbes, oignon glacé et cerises aigres

25.00€

Ballotine de borrego, salsifis assado, castanhas e jus de canela com alcaçuz

Lamb ballotine, roasted salsify, chestnuts, and cinnamon jus with licorice

Ballotine d'agneau, salsifis grillés, châtaignes, jus de cannelle à la réglisse

31.00€

Supremo de codorniz assado e sua coxa confitada com cassis, milho, puré de alho preto, canelone crocante e foie gras

Quail roasted supreme and its thigh confit with cassis, Corn, black garlic puree, crispy cannelloni and foie gras

Caille rôtie et confit avec du cassis, maïs, purée d'ail noir, cannellonis croustillants et foie gras

25.00€



O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Bolo morno de noz com recheio de abóbora e canela, gelado de queijão

Warm walnut cake stuffed with pumpkin and cinnamon, curd cheese ice cream

Gâteau chaud aux noix avec garniture à la citrouille et à la cannelle, crème glacée au lait caillé

9.00€

Soufflé de caramelo salgado, avelãs e gelado de nata

Soufflé of salted caramel, hazelnuts, and cream ice cream

Soufflé de caramel salé, noisettes et crème glacée

11.00€

Pera recheada com queijo e frutos secos, massa filo e gelado de Moscatel

Stuffed pear with cheese and nuts, phyllo pastry and Moscatel ice cream

Poire farcie au fromage et aux noix, pâtes philo et crème glacée au Moscatel

8.50€

Parfait de chocolate em biscuit de amêndoas, framboesas e flor de sal

Chocolate parfait in almond biscuit, raspberries, and salt flower

Parfait au chocolat en biscuit des amandes, framboises et fleur du sel

10.00€



O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Bolo de mel e seu cremoso, cereja jubilee e favos crocantes

Honey cake and its creamy, cherry jubilee and crispy combs

Gâteau au miel et ses rayons crémeux, erise jubilaire et croustillants

9.00€

Biscoito três chocolates, crème brûlée de banana, chocolate gold e gelado de coco

Three chocolates biscuit, banana brûlée, gold chocolate cream and coconut ice cream

Biscuit trois chocolats, brûlée de banane, chocolat dorée et crème glacée à la noix de coco

11.00€

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