



HOTEL CASCAIS MIRAGEM

H E A L T H & S P A



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 beurres composés,
degustation d'huile d'olive et amuse-bouche du Chef*

5.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Tempura de camarão, legumes biológicos e molho ponzu

Shrimp tempura, organic vegetables and ponzu sauce

Tempura de crevettes, légumes bio et sauce ponzu

16.00€

Carpaccio de corvina, quinoa, leite de tigre
aroma de maracujá, maionese de toranja rosa

Fresh croaker fish carpaccio, quinoa salad with spring vegetables,
passion fruit tiger milk marinade, pink grapefruit mayonnaise

*Carpaccio de courbine, quinoa, lait tigré, fruit de la
passion, mayonnaise au pamplemousse rose*

22.00€

Camarão ao vapor, salada crocante de legumes e citrinos,
molho beurre blanc de Champagne rosé

Steamed shrimp, crunchy vegetables and citrus salad,
rosé Champagne beurre blanc sauce

*Crevettes au vapeur, salade croustillant de légumes et agrumes,
sauce beurre blanc de Champagne rosé*

19.00€

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

Crab and avocado profiterole, grapefruit,
lime and parmesan crunch

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

23.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Vieira corada em tortellini de açafão, lagostim salteado e caramelo de citrinos

Seared sea scallops in saffron tortellini,
sautéed crayfish and citrus caramel

*Coquilles Saint-Jacques au tortellini safrane,
d'écrevisses sautées et de caramel aux agrumes*

23.00€

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

Spring rolls of ox tail, shallots puree,
truffle and mustard sauce

*Spring rolls de queue de boeuf, purée de chalot,
crème de moutarde et truffe*

20.00€

Terrina de foie gras, pão de especiarias, gelatina de frutos e gelado de limoncello

Foie gras terrine, gingerbread, red fruit
jelly and limoncello ice cream

*Terrine de foie gras, pain d'épices, gélatine de
fruits et glace au limoncello*

30.00€

Tártaro de vitela, pickles de enoki, gema de codorniz, crumble de amêndoa picante e caviar de tomate

Veal tartare, enoki pickles, quail egg yolk,
spicy almond crumble and tomato caviar

*Tartare de veau, cornichons enoki, gemme de caille,
crumble d'amandes épicé et caviar de tomate*

17.00€

SOPAS

SOUPS | SOUPES

Sopa de mar, creme de alho e coulis de coentros

Fish soup, garlic cream and coriander coulis

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

16.00€

Salmorejo com mexilhão e picadilho de gaspacho, salicórnia e puré de alho

Salmorejo with mussels and gaspacho picadilho, samphire and garlic puree

Salmorejo avec du mulle et gaspacho picadilho, salicorne et purée d'ail

13.00€

ARROZ & MASSA

RICE & PASTA | RIZ & PÂTES

Gnocchi de batata e tomate seco, presunto ibérico, burrata e cremoso de manjeriço

Potato and sun-dried tomato gnocchi, Iberian ham, burrata and creamy fresh basil

Gnocchis de pommes de terre et tomates séchées, jambón ibérique, burrata et basilic cremeux

19.00€

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

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

Risotto au safran, coquilles Saint-Jacques sautées au Champagne et beurre de crevettes

28.00€

Ramen de frango com ovo ajitama, pak choy e outras verduras

Chicken ramen with ajitama egg, pak choy and other greens

Ramen au poulet avec oeuf ajitama, pak choy et autres légumes verts

17.00€

VEGETARIANOS

VEGETARIAN | VÉGÉTARIENS

Tartelete de ervilha fresca, ricota e hortelã

Fresh pea, ricotta and mint tartlet

Tartelette aux petits pois frais, ricotta et menthe

14.00€

Crepe de cenoura e laranja do Algarve, crumble de pinhão e raiz de lótus

Carrot and orange cream from the Algarve, pine nut crumbled and lotus root

Crème de carottes et oranges de l'Algarve, crumble de pin et racine de lotus

11.00€

Caril japonês com legumes, tofu panado em sementes e frutos secos

Japanese curry with vegetables, breaded tofu in seeds and nuts

Curry japonais aux légumes, tofu pané aux graines et noix

14.00€

OS PEIXES

FISH DISHES | LE POISSON

Pregado a la plancha, puré de couve-flor, alho negro, jus de salsa, bivalves e lima

Turbot a la plancha, cauliflower purée, black garlic,
parsley jus, shellfish and lime

*Turbot a la planchá, puree de chou-fleur, ail noir,
jus de persil, bivalves et citron vert*

35.00€

Tradicional arroz carolino caldoso com garoupa e camarão, coulis de coentros

Traditional brothy rice with grouper and
shrimp, coriander coulis

*Bouillon traditionnel de riz au mérou et
crevettes, coulis de coriandre*

34.00€

Soufflé de pescada com medalhão de lagosta, espinafres, batata e creme de alho

Hake soufflé with lobster medallion, spinach,
potatoes and garlic cream

*Soûffle au merlu avec médaillon de homard,
épinards, pommes de terre et crème d'ail*

38.00€

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

Roasted sea bass, pea mousseline, rhubarb,
corn galette and shallot sauce

*Filet du bar rôti, mousseline de petits pois,
rhubarbe, galette de maïs et sauce à l'echalote*

38.50€

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

Prawn wok with vegetables farandole,
soba pasta, peanuts and soy sauce

*Wok de crevettes avec farandole de légumes,
pâtes soba, cacahuètes et sauce soja*

29.00€

AS CARNES

THE MEATS | LES VIANDES

Carré de borrego, panisse de grão-de-bico, pak choy, jus reduzido de tandoori

Rack of lamb, chickpea panisse,
pak choy, reduced tandoori jus
*Cârre d'agneau, panisse de pois chiches,
pak choy, jus tandoori réduit*

33.00€

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

Sautéed duck magret, 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€

Codorniz recheada com foie e trufa, esmagada de batata, chalota e ervas frescas, molho de Porto

Stuffed quail with foie and truffle, mashed potatoes,
fresh herbs and Porto sauce
*Caille farcie au foie et à la truffe, purée de pommes de terre,
échalotes et herbes fraîches, sauce au Porto*

29.50€

Plumas de porco ibérico na grelha, ananás, 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 grillées, ananas, pommes de
terre vitelotte et salade de choux et fleurs*

31.00€

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

Local beef tounedos, vegetables from a ratatouille,
piquillo peppers macaron and jus with foie gras
*Tournedo de boeuf nationale, legumes issus d'une ratatouille,
macaron aux piments piquillos et jus au foie gras*

38.00€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

VACHERIN

Gelados exóticos, cremoso de erva príncipe,
nougatine de avelã

Exotic ice cream, creamy lemongrass and hazelnut nougatine
Glaces exotiques et crémeuses au citronnelle et nougatine noisette

14.00€

SOUFFLÉ

Lúcia-Lima, coulis de framboesa e gelado

Lemon verbena, raspberry coulis and ice cream
Verveine citronnée, coulis de framboise et glace

12.00€

COMO UM QUEIJO

Bolo de queijo da Ilha de São Jorge,
confit de morango e massa crocante de kadaif

Cheesecake from São Jorge Island, strawberry confit and crispy kadaif dough
Gâteau au fromage de l'île de São Jorge, confit de fraises et pâte croustillante kadaif

14.00€

CRÈME BRÛLÉE

Aroma de maracujá,
cremoso de chocolate de leite e outras tentações

Aroma of passion fruit, creamy milky chocolate and other temptations
Arôme de fruit de la passion, chocolat au lait crémeux et d'autres tentations

13.00€

CHOCOLATÍSSIMO

Com sua mousse de chocolate com alperce,
baunilha e caramelo salgado

Chocolate mousse with apricot, vanilla and salted caramel
Mousse chocolat à l'abricot, à la vanille et au caramel sale

15.00€

A TARTE

De morango e ruibarbo

Strawberry and rhubarb
Fraise et rhubarbe

13.00€

A nossa seleção de queijos

Our cheese selection
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 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