

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, puré
de chalota, trufa e creme de mostarda

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

*Rouleaux croustillant de bœuf Wagyu, 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 au vapeur, bouquet de pousses et sauce au beurre blanc

24.00€

Carpaccio de bacalhau, tártaro de mexilhão á marinheira e aneto

Codfish carpaccio, mussel tartare and dill

Carpaccio de cabillaud, tartare de moules a la marinère et aneth

17.00€

AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Waffle de salmão fumado, nata azeda,
rebentos de girassol e ovas keta

*Smoked salmon waffle, sour cream,
sunflower sprouts, and keta roe*

*Gaufrette de saumon fumé, crème citronné,
pousses de tournesol et œufs de keta*

21.00€

✓ 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€

Crema 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 & GNOCCHI

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

25.00€

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

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

Risotto de tofu, gingembre, citronnelle, légumes bio, asperges croustillantes

17.00€

RISOTTO & GNOCCHI

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*

27.00€

Gnocchi recheado de berbigão e lingueirão,
funcho e jus de crustáceos

*Potato gnocchi stuffed with cockles and
razor clams, fennel and crustacean jus*

*Gnocchis farcis aux coques et couteaux,
jus de crustacés et fenouil*

19.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Bacalhau meia cura, foie gras salteado, daikon
em pickles, húmus de beterraba e cacau

*Half-cured cod fish, sautéed foie gras, pickled
daikon, beetroot hummus and cocoa*

*Morue demi-cure, foie gras poêlé, daïkon
mariné, houmous de betterave et cacao*

34.00€

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,
Épinards, pommes de terre en cocote, salade d'herbes et crème à l'ail*

30.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

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

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

Filet du bar au beurre, mousseline de petits pois, galette de maïsrhubarbe, sauce à 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 sauce

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

27.00€

Cherne corado com berbigão, sabayon de espargos, confit de limão cedrat e espuma de erva príncipe

Seared stone bass with fresh cockles, asparagus sabayon, cedrat lemon confit and lemongrass spume

Mérou avec coque, sabayon d'asperges, citron de cédrat confit et mousse de citronnelle

45.00€

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

Lombo de novilho nacional em crosta de massa folhada,
brandada de pistachio, cenoura estufada,
puré de batata trufado e jus de avelã

*Local beef filet in puff pastry crust, pistachio brandade,
stewed carrot, truffle mashed potatoes and hazelnut jus*

*Filet de bœuf nationale en croûte feuilletée, brandade
de pistache, compotée de carottes, purée de pommes
de terre à la truffe et jus de noisettes*

35.00€

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

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

*Poitrine de poulet fermier aux crevettes et nouilles de riz,
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 ananás 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 à 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

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

*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*

10.00€

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*

9.50€

Parfait de chocolate em biscoito de amêndoa,
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*

11.00€

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

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

Honey cake and its creamy, cherry jubilee and crispy combs

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

10.00€

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

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 livro de reclamações

» “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