

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 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

Gravlax e requeijão de Seia, beterraba, quinoa,
frutos secos e pérola de limão

*Gravlax and Seia curd cheese, beetroot, quinoa,
dried fruits, and lemon pearl*

Gravlax et fromage écréme, betterave, quinoa,
fruits secs et perle de citron
19.00€

Carpaccio de tamboril, geleia de meloa cantalupe,
rúcula e vinaigrette de maracujá

*Monk Fish carpaccio, cantaloup melon jelly,
arugula and passion fruit vinaigrette*

Carpaccio de lotte, gelée de cantaloup,
roquette et vinaigrette aux fruits de la passion
24.00€

MAIS ENTRADAS

MORE STARTERS / PLUS ENTRÉES

Charlotte de abacate, tomate, manjeriço
e camarão á Moçambicano

Avocado, tomato, basil and Mozambican shrimp charlotte

Charlotte d'avocat, tomate, basilic
et crevettes Mozambicaines

22.00€

Ceviche de robalo, morangos e caviar de lima kafir

Sea bass ceviche, strawberries and kafir lime caviar

Ceviche de bar, fraises et caviar de lime kafir

19.00€

Frigideira de choquinhos, piquilhos e chouriço ibérico

Fried cuttlefish, piquillo peppers and Iberian chorizo

Poêle de seiche, piment piquillo et chorizo ibérique

18.00€

Ovo perfeito, espargos verdes,
brioche crocante, molho Bordelaise

Perfect egg, green asparagus, crispy brioche, Bordelaise sauce

Oeuf Parfait, asperges vertes, brioche croustillante, sauce Bordelaise

15.00€

Codorniz em duas texturas, rúcula, alperce e cebola roxa,
maionese de azeite e limão

*Two textures quail, arugula, apricot and red onion,
olive oil and lemon mayonnaise*

Caille en deux textures, roquette, abricot et oignon rouge,
huile d'olive et mayonnaise au citron

17.00€

RECONFORTANTES

COMFORTING / APAISANT

Sopa de mar, creme de alho e coulis de coentros

Sea soup, garlic cream and coriander coulis

Soup de Mer, crème d'ail et coulis de coriandre

16.00€

Creme de tomate assado com manjeriço,
mousse queijo feta e cremoso de balsâmico

Roasted tomato cream soup with basil,

feta cheese mousse and balsamic cream

Crème de tomate rôtie au basilic,
mousse de fromage feta et crème balsamique

10.00€

PASTA & RISOTO

COMFORTING / APAISANT

Risoto de açafrão com pera em vinho do Porto, espinafres,
noz e queijo Taleggio

Saffron risotto with pear in port wine, spinach, walnut and Taleggio cheese

Risotto au safran à la poire au vin de Porto, épinards, noix et fromage
Taleggio

23.00€

Ravioli de tinta de choco com bivalves e
legumes da estação, coral de camarão

Cuttlefish ink ravioli with seashells, vegetables, shrimp coral

Raviolis à l'encre de seiche avec bivalves et légumes,
corail de crevettes

25.00€

OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Bacalhau meia cura, leite de coco, toranja,
esmagada de batata e coulis de coentros

*Cured codfish, coconut milk, pink grapefruit,
mashed potatoes and coriander coulis*

Morue demi-cure, lait de coco, pamplemousse,
purée de pommes de terre et coulis de coriandre

31.00€

Pargo suado em erva príncipe com arroz de berbigão

Red snapper in lemongrass with cockle rice

Pagre à la citronnelle avec riz aux coques

34,00€

Medalhão de tamboril, blanquette de mexilhão,
galette de arroz e legumes tempura

*Monk Fish médaillon, mussel blanquette,
rice galette and vegetables tempura*

Médaillon de lotte, blanquette de moules,
galette de riz et légumes tempura

36.00€

Pregado corado com ragoût de favas,
cenoura com hortelã e batata no espeto

Seared turbot, broad bean ragout, carrots, and potatoes kebab

Turbot, ragoût de fèves, carotte et brochettes de pommes de terre

32.00€

AS CARNES

THE MEATS/ LES VIANDES

Vitela de leite, puré de courgette e limão confit,
queijo gorgonzola e figo de Valpaços, jus e pimenta rosa

*White veal, courgette puree and lemon confit, gorgonzola cheese and figs,
jus, and rose pepper*

Filet du veau blanc, purée de courgettes et confit de citron,
fromage gorgonzola et figues, jus et poivre rose

31,00€

Tornedó de novilho, puré batata trufado, espargos,
ovo de codorniz, alho e jus

*Beef tournedos, truffled potato purée, green asparagus,
quail egg, garlic confit and jus*

Filet du boeuf, purée de pomme de terre truffée,
asperges vertes, oeuf de caille, ail confit et jus

35,00€

Lombinho de porco ibérico na frigideira, puré de ervilhas,
Mousseline de laranja e folhas de rúcula, molho Grand Marnier

*Iberian pork tenderloin, pea purée,
Orange mousseline and arugula leaves, Grand Marnier sauce*

Filet de cochon ibérique, purée de petits pois,
Mousseline d'orange et feuilles de roquette, sauce Grand Marnier

30.00€

Supremo de frango do campo na grelha, mil folhas de batata,
canelone de couve roxa, tártaro de queijo ricota
e molho chimichurri

*Grilled chicken supreme, potato mille-feuille, red cabbage cannelloni,
Ricotta cheese tartare and chimichurri sauce*

Suprême de poulet grillé, mille-feuille de pomme de terre,
cannelloni de chou Rouge, tartare de ricotta et sauce chimichurri

25.00€

VEGETARIANO
VEGETARIEN / VÉGÉTARIEN

Creme de legumes da estação com pesto de coentros
e sementes de abobora torrada

*Seasonal vegetables cream soup, coriander pesto
and roasted pumpkin seeds*

Crème de légumes au pesto de coriandre
et graines de courge rôties

8,00€

Gaspacho de tomate e melancia, rosácea de courgette,
farandole de legumes & frutas

*Tomato and watermelon gazpacho, courgette,
vegetables & fruit farandole*

Gaspacho de tomates et pastèque, rosace de courgettes marinées,
farandole de légumes et fruits

8,00€

Ragoût de lentilhas, legumes e especiarias

Lentil ragout, vegetables, and spices

Ragoût de lentilles, légumes et épices

20,00€

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
complaints 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*



Amamos o que fazemos | We love what we do

Outros Hoteis do Grupo | *Other Group Hotels*

HOTEL CASCAIS
MIRAGEM
H E A L T H & S P A
★ ★ ★ ★ ★

www.cascaismirage.com

HOTEL DOS
TEMPLÁRIOS
★ ★ ★ ★ ★

www.hoteldostemplarios.com

APARTAMENTOS
DO LAGO
★ ★ ★ ★ ★

www.apartamentosdolago.com

LAGO AZUL
ECO HOTEL
★ ★ ★ ★ ★

www.lagoazulecohotel.com

HOTEL
PRESIDENTE
LUANDA
★ ★ ★ ★ ★

www.hotelpresidenteluanda.com

BARCO
S.CRISTÓVÃO

www.barcosaocristovao.com



Como foi a sua experiência no Bar Cristóvão Colombo?
Deixe-nos os seus comentários!

How was your experience at Bar Cristóvão Colombo?
Leave us your comments!

O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Bolo de pistachios com mirtilos e creme de baunilha

Pistachio cake with blueberries and vanilla cream

Gâteau à la pistache, myrtilles et crème de vanille

8.50€

Soufflé de ananas confitado e xarope de manjerição

Soufflé, pineapple confit and basil syrup

Soufflé, ananas confit et sirop de basilic

9.00€

Éclair de maracujá, chocolate negro e sorbet

Eclair, passion fruit, dark chocolate and sorbet

Eclair, fruit de la passion, chocolat noir et sorbet

8.00€

Biscuit com mousse de melão, flôr de sabugueiro
e gelado de melancia

Pavé, biscuit, melon mousse, elderflower, and watermelon sorbet

Pavé, biscuit, mousse melon, sorbet fleur de sureau et pastèque

8.50€

Dacquoise de amêndoa, creme de morango e mascarpone

Almond dacquoise, strawberry cream and mascarpone

Dacquoise d'amande, crème fraise et mascarpone

8.50€

Tarte de pera e maçã, caramelo e baunilha

Pear and apple pie, caramel, and vanilla

Tarte, poire, pomme, caramel et vanille

8.50€

A nossa seleção de queijos

Our selection of cheeses

Notre sélection de fromages

16.00€