

## Vorspeisen

**Polvo Fatiado** € 21,10

Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett

**Gambas Macieira** € 19,80

Gambas in Macieira-Brandy gebraten

**Filete de Vaca Fatiado** € 19,10

Carpaccio vom Rinderfilet auf frischem Salatbett

**Queijo fresco de cabra com mel** € 12,60

Frischer Ziegenkäse mit Honig in Zuchinimantel auf Charlotten-Portweinsauce

**Sopa de Peixe** € 15,10

Bouillabaisse

## Nachspeisen

**Pudim caseiro** € 6,40

Hausgemachter Karamellpudding

**Mousse de chocolate** € 6,20

Hausgemachte Mousse au Chocolat

**Leite creme** € 6,50

Leite creme

## Hauptspeisen

**Peito de Frango Piri-Piri** € 23,50

Hähnchenbrust Piri-Piri mit Spaltenkartoffeln

**Filete de Vaca** € 39,80

Rinderfilet mit Rotwein-Balsamico-Jus, Spaltenkartoffeln

**Vitela Assada** € 26,10

Kalbsbraten portugiesischer Art mit gebackenen Kartoffeln

**Tamboril em molho de açafrão** € 32,60

Filet vom Seeteufel in Safran-Sauce mit tournierten Kartoffeln

**Filete de lúcio** € 28,50

Zanderfilet in Weißwein-Dill-Sauce mit tournierten Kartoffeln

**Bacalhau á moda do Algarve** € 30,40

Kabeljau nach Algarve Art mit frischen Kräutern und cherry-Tomaten, tournierten Kartoffeln

**Risotto de cogumelos porcini** € 18,10

Steinpilz-Risotto (auf Wunsch auch vegan)

**Tagliatelle com legumes e trufa** € 21,10

Bandnudeln mit Gemüse und Trüffel