

Menu - 15.05.-26.05.2024

www.kulinarium.pt

Soep

www.kulinarium-academy.com

Verfrissende gazpacho met focaccia en miniaturtomaatjes

Elegant gekruide verfrissende gazpacho verfijnd met kruiden van de kust van de Algarve. Deze zomerse soep wordt geserveerd met huisgemaakt focacciabrood en knapperige zoete cherrytomaatjes.

8,90 €

of Beginner A

Een paar kruidengarnalen in krokant Kadaifi deeg met passievrucht en avocado

Twee gebakken kruidengarnalen knuffelen in de krokante Kadaifi deeglaag. In harmonie wordt dit Atlantische paar, rustend op een passievruchtensaus, verfijnd met fluweelzachte avocadocrème Erwtten mousse. Gegarneerd met ingelegde radijsjes.

9,30 €

of Beginner B

Uurtje ei met zomerse salade en kruidenmayonaise

Uur ei bereid door de meester-ambachtsman van de chef-kok. Geserveerd Dit zeer populaire voorgerecht op een kleurrijke en knapperige zomerse salademix, met ingelegde sappige wortelen, verfijnd met huisgemaakte kruidenmayonaise op cherrytomaatjes en knapperig geroosterd brood.

9,30 €

of Salade A

César Salade Culinaire Stijl

Sappige fijngesneden kipfilet gebakken in een sensationeel krokant jasje met kruiden, leunt heerlijk op een knapperige salade hartselectie, met gebakken croutons, krokant spek en geschaafde Parmezaanse kaas. Deze wereldwijd populaire saladecombinatie, traditioneel verfijnd met een huisgemaakte César-dressing, wordt geserveerd met lichte ansjovis en sappige kappertjes met mosterd.

7,90 €

of Salade B

Gekarameliseerde geitenkaas met rode biet en frambozendressing

Kenmerkende gekarameliseerde geitenkaas uit de regio nestelt zich op een sappig bedje van rode biet en seizoensgebonden slavaraties, op verleidelijk geurende frambozendressing en verleidelijke walnoten.

7,90 €

Fijne tapas

- krokant gebakken chouriço van varkensvlees uit de Algarve
- gemarineerde blokjes fetakaas
- knapperige olijven van de markt
- Huisgemaakte kikkererwttenpaté

12,80 €



Hoofdgerecht A

Eendenborst sous vide gegaard op Algarve-wijze met honing, peper, glazuur op bramen

Sappige elegante eendenborst sous vide gegaard. Deze gastronomische combinatie wordt verfijnd met een honing-peperglazuur en een eigen eendenjus op geglaceerde bramen.

Geserveerd met gekonfijte bleekselderij, beboterde kruidenworteltjes met preipuree en een krokant gebakken aardappelstick.

Normale portie € 22,80 / Kleine portie € 19,80

of Hoofdgerecht B

Krokant gestoofde buik van varkensvlees uit de Algarve

Krokante en sappige gestoofde buik van varkensvlees uit de Algarve uit de oven op hun eigen stoofsaus. Geserveerd Deze spectaculaire kachelcombinatie, met spinazie, zilveruitjes en zelfgemaakt aardappelkussen.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht C

Voor visinsiders, 98% botvrij

Algarve Tonijn in een krokant sesamlaagje op teriyaki met mango

Marktverse tonijn van de kust van de Algarve gebakken in een krokant sesamjasje en roze rood gesneden. Dit fascinerende Atlantische spektakel wordt verfijnd met een huisgemaakte teriyakisaus in dualiteit met een fijn gekruide mango-essence op gezweete seizoensgroentereepjes met handgemaakte loempia.

Normale portie € 23,40 / Kleine portie € 21,40

of Hoofdgerecht D

Vegetarische combinatie

Burrata en tomaat op spinazie met basilicum kruidensaus

Fluweelzachte burrata kaas met zongerijpte tomaten uit de regio. Deze vegetarische verleiding gaat in harmonie gepaard met verse spinazieblaadjes met zonnebloempitten, en een fijn gekruide basilicum Kruidensaus en een krokant gepofte aardappelstick.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht E

Veganistisch

Vraag naar onze vegan combinatie

Op verzoek is onze keuken vers, seizoensgebonden en regionaal Bereid veganistische combinaties voor je.

Portie € 18,30



Homeland genotsmenu

Door de jaren heen zijn niet alleen onze gasten ons dierbaar geworden, maar ook veel recepten en creaties uit onze keuken. Wij willen u graag de mogelijkheid bieden om ons en onze te bezoeken „ Lokaal gastronomisch menu " genieten.

De niet al te grote “lokale gourmetkaart” wisselt één keer per week, met traditionele combinaties van ons huis.

Het lokale gastronomische menu,
bestaat uit de volgende componenten.

Dit menu maakt alleen gebruik van regionale producten en ondersteunt lokale producenten en Portugese retailers.

Beginner

Elegant gekruide verfrissende gazpacho verfijnd met kruiden van de kust van de Algarve. Deze zomerse soep wordt geserveerd met huisgemaakt focaccia brood en knapperige zoete cherytomaatjes.

Hoofdgerecht

Sappige elegante eendenborst sous vide gegaard. Deze gastronomische combinatie wordt verfijnd met een honing-peperglazuur en een eigen eendenjus op geglaceerde bramen. Geserveerd met gekonfijte bleekselderij, beboterde kruidenwortelen met preipuree en een krokant gebakken aardappelstick.

Toetje

Annett's huisgemaakte schnapscake, met chocolade en fijne puddingcrème.

Prijs per persoon €33,50 voor 3 gangen

[in dit menu serveren wij iets kleinere portiegroottes]



Toetje A

Fantastische verleiding

Fantastische huisgemaakte chocoladeperstaart, met elegante aardbeienmousses op verse aardbeien uit Portugal. Deze nobele verleiding wordt geserveerd met witte chocolade, met yoghurt espuma.

8,90 €

Toetje B

Spectaculaire chocolademousse 70%

Sensationeel zelfgemaakt Chocolademousse van 70% chocolade met verse seizoensbessen en handgemaakte crumble.

8,90 €

Toetje C

Huisgemaakte Schnapstaart

Annett's huisgemaakte schnapscake, met chocolade en fijne custardcrème.

7,50 €

Toetje D

IJs gemaakt van gedroogde vijgen

Huisgemaakt ijs van gedroogde vijgen.

6,50 €

Toetje E

Edele en zeldzame dessertwijn uit de Algarve

Een fijne en zeldzame dessertwijn is de perfecte afsluiter om van te genieten, of als begeleiding bij een passend dessert.

6,90 €

Toetje F

Affogato al caffè

Espresso met vanille-ijs

3,60 €

Uniek en spectaculair

Zelfgemaakte chocolaatjes op aanvraag.

€ 1,00 per praline

Van banketbakker en meesterkok René Busse.