

Menú - 15.05.-26.05.2024

[www.kulinarium.pt](http://www.kulinarium.pt)  
[www.kulinarium-academy.com](http://www.kulinarium-academy.com)

Sopa

**Refrescante gazpacho con focaccia y tomates en miniatura**

Gazpacho refrescante elegantemente sazonado y refinado con hierbas de la costa del Algarve. Esta sopa veraniega se sirve con pan focaccia casero y tomates cherry dulces crujientes. **8.90 €**

o Iniciador A

**Unas gambas a las hierbas en crujiente masa Kadaifi con maracuyá y aguacate**

Dos langostinos a las hierbas al horno se acurrucan en la crujiente capa de masa Kadaifi. En armonía, esta pareja atlántica, que descansa sobre una salsa de maracuyá, se refina con una crema aterciopelada de aguacate Mousse de guisantes. Rematado con rábanos en escabeche.

**9,30 €**

o Iniciador B

**Huevo de la hora con ensalada de verano y mayonesa de hierbas**

Huevo de la hora preparado por el maestro artesano del chef. Servido este aperitivo muy popular en una colorida y crujiente mezcla de ensalada de verano, con jugosas zanahorias en escabeche, refinado con mayonesa de hierbas casera sobre tomates cherry y Pan tostado crujiente.

**9,30 €**

o Ensalada A

**Ensalada César al estilo Kulinarium**

Jugosa pechuga de pollo en rodajas finas, frita en una sensacional capa crujiente de hierbas, se apoya deliciosamente en una selección de corazones de ensalada crujientes, con picatostes fritos, tocino crujiente y queso parmesano rallado. Esta combinación de ensaladas popular en todo el mundo, tradicionalmente refinada con un aderezo casero de César, se sirve con anchoas ligeras y jugosas alcaparras con mostaza.

**7,90 €**

o Ensalada B

**Queso de Cabra Caramelizado con Aderezo de Remolacha y Frambuesa**

El distintivo queso de cabra caramelizado de la región se acurruca en una jugosa cama de remolacha y variaciones de lechuga de temporada, en un aderezo de frambuesa seductoramente fragante y nueces seductoramente.

**7,90 €**

**Tapas de la semana**

- chouriço frito crujiente de cerdo del Algarve
- cubos marinados de queso feta
- Aceitunas crujientes del mercado
- Paté casero de garbanzos

**12,80 €**



Plato principal A

### **Pechuga de pato al vacío cocinada al estilo Algarve con miel, pimienta, glaseado sobre moras**

Jugosa y elegante pechuga de pato cocida al vacío. Esta combinación gourmet se refina con un glaseado de miel y pimienta y su propio jugo de pato sobre moras glaseadas. Servido con apio confitado, zanahorias con mantequilla con puré de puerros y un palillo de patata crujiente al horno.

Ración normal 22,80 € / Ración pequeña 19,80 €

o Plato principal B

### **Panceta estofada crujiente de carne de cerdo del Algarve**

Panceta estofada crujiente y jugosa de carne de cerdo del Algarve al horno en su propia salsa para estofar. Servido esta espectacular combinación de estufas, con espinacas, cebollas perla y Almohada de patata casera.

Ración normal 18,30 € / Ración pequeña 16,30 €

o Plato principal C

Para los conocedores del pescado 98% libre de espinas

### **Atún del Algarve en una crujiente capa de sésamo sobre teriyaki con mango**

Atún fresco de mercado de la costa del Algarve frito en una crujiente capa de sésamo y rodajas de color rojo rosado. Este fascinante espectáculo atlántico se refina con una salsa teriyaki casera en dualidad con una esencia de mango finamente condimentada sobre tiras de verduras de temporada sudadas con rollito de primavera hecho a mano.

Ración normal 23,40 € / Ración pequeña 21,40 €

o Plato principal D

Combinación vegetariana

### **Burrata y tomate sobre espinacas con salsa de albahaca y hierbas**

Queso burrata aterciopelado con tomates madurados al sol de la región. Esta tentación vegetariana se acompaña en armonía de hojas de espinaca con semillas de girasol, y una albahaca finamente sazonada Salsa de hierbas y un crujiente palillo de patata al horno.

Ración normal 18,30 € / Ración pequeña 16,30 €

o Plato principal E

Vegano

### **Pregunta por nuestra Combinación Vegana**

A petición, nuestra cocina servirá cocina fresca, de temporada y regional. Prepara combinaciones veganas para ti.

Ración 18,30 €



## **Menú Patria Gourmet**

A lo largo de los años, no solo nuestros huéspedes se han acercado a nuestros corazones, sino también muchas recetas y creaciones de nuestra cocina. Queremos hacer posible que nos visites y disfrutes de nuestra „Menú Homeland Delight " disfrutar.

El no demasiado grande "Menú de Disfrute de la Patria" cambia una vez a la semana, con combinaciones tradicionales de nuestra casa.

**El menú Homeland Delight,  
consta de los siguientes componentes.**

En este menú solo se utilizan productos regionales, apoyando así a los productores locales y a los comerciantes portugueses.

### **Iniciador**

Gazpacho refrescante elegantemente sazonado y refinado con hierbas de la costa del Algarve. Esta sopa veraniega se sirve con pan de focaccia casero y tomates cherry dulces crujientes.

### **Plato principal**

Jugosa y elegante pechuga de pato cocida al vacío. Esta combinación gourmet se refina con un glaseado de miel y pimienta y su propio jugo de pato sobre moras glaseadas. Servido con apio confitado, zanahorias con mantequilla y hierbas puré de puerros y un palillo de patata crujiente al horno.

### **Postre**

Tarta casera de aguardiente de Annett, con chocolate y crema de pudín fino.

**Precio por persona 33,50 €, para 3 cursos**

[servimos porciones un poco más pequeñas en este menú]



Postre A

### **Seducción fantástica**

Fantástica tarta prensada casera de chocolate, con elegantes mousses de fresa sobre fresas frescas de Portugal. Esta noble tentación se sirve con chocolate blanco, con espumado de yogur.

**8,90 €**

Postre B

### **Espectacular mousse de chocolate 70%**

Sensacional casero Mousse de chocolate 70% chocolate con frutos rojos frescos de temporada y crumble artesanal.

**8,90 €**

Postre C

### **Tarta casera de aguardiente**

Pastel de aguardiente casero de Annett, con chocolate y crema pastelera fina.

**7,50 €**

Postre D

### **Helado de higos secos**

Helado casero de higos secos.

**6,50 €**

Postre E

### **Vino de postre noble y raro desde el Algarve**

El final perfecto va bien con un vino de postre noble y raro para disfrutar, o como acompañamiento de un postre adecuado.

**6,90 €**

Postre F

### **Affogato al caffè**

Espresso con helado de vainilla

**3,60 €**

Único y espectacular

### **Chocolates caseros diferentes**

Bombones caseros bajo petición.

Por praliné 1,00 €

**Del pastelero y chef René Busse.**