

Menu - 15.05.-26.05.2024

Sopa

www.kulinarium.pt
www.kulinarium-academy.com

Gaspacho refrescante com focaccia e tomates em miniatura

Elegantemente temperado gaspacho refrescante refinado com ervas da costa algarvia. Esta sopa de verão é servida com pão focaccia caseiro e tomates cereja doces. **8.90 €**

ou Entrada A

Camarões de ervas em massa Kadaifi crocante com maracujá e abacate

Dois camarões de ervas assadas se abraçam no revestimento crocante da massa Kadaifi. Em harmonia, este casal atlântico apoiado num molho de maracujá, é requintado com creme de abacate mousse de ervilha. Coberto com rabanetes. **9,30 €**

ou Entrada B

Ovo de hora com salada de verão e maionese de ervas

Hora ovo preparado pelo mestre. Este aperitivo é servido com uma mistura de salada de verão colorida e fresca, com cenouras, refinado com maionese de ervas caseira, com tomate cereja e pão torrado. **9,30 €**

ou Salada A

César Salada Estilo Kulinarium

Peito de frango fatiado e frito com ervas frescas e que apoia deliciosamente uma salada delicada com croutons fritos, bacon crocante e queijo de parmesão ralado. Esta combinação popular e tradicionalmente é acompanhada com um molho César caseiro, com anchovas e alcaparras com mostarda. **7,90 €**

ou Salada B

Queijo de Cabra Caramelizado com Beterraba e Molho de Framboesa

O distinto queijo de cabra caramelizado da região aconchega-se numa cama deliciosa de beterraba e variações sazonais de alface, com molho de framboesa sedutoramente e nozes. **7,90 €**

Tapas da semana

- chouriço frito crocante de porco algarvio
- cubos marinados de queijo feta
- azeitonas do mercado
- patê de grão-de-bico caseiro

12,80 €



Prato principal A

Peito de pato sous vide cozido ao estilo algarvio com mel, pimenta, esmalte em amoras

Suculento e elegante peito de pato sous vide cozido. Esta combinação gourmet é refinada com um esmalte de mel e pimenta e seu próprio jus de pato sobre amoras. Servido com aipo confitado, cenouras de ervas amanteigadas com puré de alho-poró e um palito de batata assado.

Porção normal 22,80 € / Porção pequena 19,80 €

ou Prato principal B

Barriga crocante refogada da carne de porco do Algarve

Barriga refogada crocante e succulenta de carne de porco algarvia do forno em seu próprio molho refogado. Servido esta combinação com espinafres, cebolas pérolas e almofada de batata caseira.

Porção normal 18,30 € / Porção pequena 16,30 €

ou Prato principal C

Para os iniciados de peixe 98% sem ossos

Atum algarvio com revestimento crocante de sésamo em teriyaki com manga

Atum fresco da costa algarvia, frito crocante de gergelim e fatiado. Este fascinante espetáculo atlântico é refinado com um molho teriyaki caseiro em dualidade com uma essência de manga finamente temperada em tiras de vegetais sazonais.

Porção normal 23.40 € / Pequena porção 21.40 €

ou Prato principal D

Combinação Vegetariana

Burrata e tomate em espinafres com molho de ervas manjericão

Queijo burrata aveludado com tomates maduros ao sol da região. Esta tentação vegetariana é acompanhada em harmonia com folhas de espinafres, com sementes de girassol, um manjericão bem temperado com um molho de ervas e um palito de batata assado.

Porção normal 18,30 € / Porção pequena 16,30 €

ou Prato principal E

Vegano

Peça a nossa combinação vegana

A pedido a nossa cozinha prepara para si combinações veganas frescas, sazonais e regionais para si.

Portion 18,30 €



Menu de prazeres da pátria

Ao longo dos anos, não só nos afeiçoámos aos nossos hóspedes, mas também muitas receitas e criações da nossa cozinha.

Gostaríamos de vos dar a oportunidade de nos visitar e saborear as nossas
„Menu de prazeres da pátria“
para desfrutar.

O não muito grande "Homeland Enjoyment Menu" muda uma vez por semana, com combinações tradicionais da nossa casa.

O Menu Homeland Delight, consiste nos seguintes componentes.

O menu "caseiro", não muito grande, muda uma vez por semana, com combinações tradicionais da nossa casa.

Entrada

Elegantemente temperado gaspacho refrescante refinado com ervas da costa algarvia. Esta sopa de verão é servida com pão focaccia caseiro e tomates cereja doces.

Prato principal

Suculento e elegante peito de pato sous vide cozido. Esta combinação gourmet é refinada com um esmalte de mel e pimenta e seu próprio jus de pato sobre amoras. Servido com aipo confitado, cenouras de ervas amanteigadas com puré de alho-poró e um palito de batata assado.

Sobremesa

Bolo schnapps caseiro de Annett, com chocolate e creme de pudim fino.

Preço por pessoa 33,50 €, para 3 cursos

[servimos porções ligeiramente menores neste menu]



Sobremesa A

Sedução fantástica

Fantástico bolo caseiro de chocolate, com elegantes mousses de morango e morangos frescos de Portugal. Esta nobre tentação é servida com chocolate branco e com iogurte espuma.

8,90 €

Sobremesa B

Mousse de chocolate espetacular 70%

Sensacional caseiro Mousse de chocolate de 70% chocolate com bagas frescas da estação e crumble artesanal.

8,90 €

Sobremesa C

Bolo Schnapps caseiro

Bolo de schnapps caseiro de Annett, com chocolate e creme de leite fino.

7,50 €

Sobremesa D

Gelado feito de figos secos

Gelado caseiro de figos secos.

6,50 €

Sobremesa E

Vinho de sobremesa nobre e raro do Algarve

Um vinho de sobremesa fino e raro é o vinho de sobremesa vinho de sobremesa raro perfeito para saborear, ou como acompanhamento de uma sobremesa adequada.

6,90 €

Sobremesa F

Affogato al caffè

Expresso expresso com gelado de baunilha.

3,60 €

Único & Espetacular

Chocolates caseiros diferentes

Chocolates caseiros a pedido.

Pro Praline 1,00 €

Do pasteleiro e do chefe de cozinha René Busse.