

Menu - 15.05.-26.05.2024

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

Soupe

**Gaspacho rafraîchissant à la focaccia
et tomates miniatures**

Gaspacho rafraîchissant élégamment assaisonné raffiné avec des herbes de la côte de l'Algarve. Cette soupe estivale est servie avec du pain focaccia maison et des tomates cerises sucrées croquantes. **8.90 €**

ou Démarreur **A**

**Quelques crevettes aux fines herbes en pâte croustillante Kadaifi
aux fruits de la passion et à l'avocat**

Deux crevettes aux herbes cuites au four se blottissent dans l'enrobage croustillant de pâte Kadaifi. En harmonie, ce couple atlantique, reposant sur une sauce aux fruits de la passion, est raffiné avec une crème d'avocat veloutée Mousse de pois. Garni de radis marinés.

9,30 €

ou Démarreur **B**

Œuf d'une heure avec salade d'été et mayonnaise aux herbes

Œuf d'une heure préparé par le maître artisan du chef. Servi cet apéritif très populaire sur un mélange de salade d'été coloré et croquant, avec des carottes juteuses marinées, raffinée avec de la mayonnaise aux herbes maison sur des tomates cerises et pain grillé croustillant.

9,30 €

ou Salade **A**

Salade César Style Kulinarium

Poitrine de poulet juteuse finement tranchée frite dans un enrobage croustillant sensationnel aux herbes, s'appuie délicieusement sur une sélection de cœurs de salade croustillants, avec des croûtons frits, du bacon croustillant et du parmesan râpé. Cette combinaison de salades populaire dans le monde entier, traditionnellement raffinée avec une vinaigrette César maison, est servie avec des anchois légers et des câpres juteuses à la moutarde.

7,90 €

ou Salade **A**

Fromage de chèvre caramélisé avec vinaigrette à la betterave et à la framboise

Le fromage de chèvre caramélisé distinctif de la région se blottit sur un lit juteux de betteraves et de laitues de saison, sur une vinaigrette aux framboises au parfum séduisant et des noix envoûtantes.

7,90 €

Tapas de la semaine

- chouriço frit croustillant de porc de l'Algarve
- cubes de feta marinés
- olives croquantes du marché
- pâté de pois chiches maison

12,80 €



Plat principal A

Magret de canard cuit sous vide à l'Algarve avec miel, poivre, glaçage aux mûres

Magret de canard juteux et élégant cuit sous vide. Cette combinaison gourmande est raffinée avec un glaçage miel-poivre et son propre jus de canard sur des mûres glacées. Servi avec céleri confit, carottes aux herbes beurrées avec purée de poireaux et bâtonnet de pommes de terre croustillant au four.

Portion normale 22,80 € / Petite portion 19,80 €

ou Plat principal B

Ventre braisé croustillant porc de l'Algarve

Ventre braisé croustillant et juteux de porc de l'Algarve sorti du four sur leur propre sauce à braiser. Servi cette combinaison spectaculaire de poêles, avec épinards, oignons perlés et oreiller de pommes de terre fait maison.

Portion normale 18,30 € / Petite portion 16,30 €

ou Plat principal C

Pour les amateurs de poisson 98% sans arêtes

Thon de l'Algarve enrobé de sésame croustillant sur teriyaki à la mangue

Thon frais du marché de la côte de l'Algarve frit dans un manteau de sésame croustillant et tranché en rouge rose. Ce spectacle fascinant de l'Atlantique est raffiné avec une sauce teriyaki maison en dualité avec une essence de mangue finement assaisonnée sur des lanières de légumes de saison suées avec des rouleaux de printemps faits à la main.

Portion normale 23,40 € / Petite portion 21,40 €

ou Plat principal D

Combinaison végétarienne

Burrata et tomate sur épinards avec sauce basilic et herbes

Burrata veloutée avec tomates mûries au soleil de la région. Cette tentation végétarienne s'accompagne en harmonie de fraîcheur feuilles d'épinards aux graines de tournesol, et un basilic finement assaisonné Sauce aux herbes et un croustillant bâtonnet de pommes de terre au four.

Portion normale 18,30 € / Petite portion 16,30 €

ou Plat principal E

Végétalien

Demandez notre combinaison végétalienne

Sur demande, notre cuisine vous servira une cuisine fraîche, de saison et régionale. Préparez des combinaisons végétaliennes pour vous.

Portion 18,30 €



Homeland Gourmet Menu

Au fil des ans, non seulement nos clients se sont rapprochés de nos cœurs, mais aussi de nombreuses recettes et créations de notre cuisine. Nous aimerions vous permettre de nous rendre visite et de profiter de notre
„ Homeland Delight Menu "
pour en profiter.

Le « Menu Plaisir de la Patrie » pas trop grand change une fois par semaine, avec des combinaisons traditionnelles de notre maison.

Le menu Homeland Delight, se compose des éléments suivants.

Seuls des produits régionaux sont utilisés dans ce menu, soutenant ainsi les producteurs locaux et les commerçants portugais.

Démarreur

Gaspacho rafraîchissant élégamment assaisonné raffiné avec des herbes de la côte de l'Algarve. Cette soupe estivale est servie avec du pain focaccia maison et tomates cerises sucrées croquantes.

Plat principal

Magret de canard juteux et élégant cuit sous vide. Cette combinaison gourmande est raffinée avec un glaçage miel-poivre et son propre jus de canard sur des mûres glacées. Servi avec céleri confit, carottes aux herbes beurrées avec purée de poireaux et bâtonnet de pommes de terre croustillant au four.

Dessert

Gâteau au schnaps maison d'Annett, au chocolat et à la crème de pudding fine.

Prix par personne 33,50 €, pour 3 plats

[Nous servons des portions légèrement plus petites dans ce menu]



Dessert A

Séduction fantastique

Fantastique gâteau au chocolat fait maison, avec d'élégantes mousses de fraises sur des fraises fraîches du Portugal. Cette noble tentation est servie avec du chocolat blanc, avec de l'espuma de yaourt.

8,90 €

Dessert B

Mousse au chocolat spectaculaire 70%

Sensationnel fait maison Mousse au chocolat 70% avec baies fraîches de saison et crumble artisanal.

8,90 €

Dessert C

Gâteau au schnaps maison

Le gâteau au schnaps maison d'Annett, avec du chocolat et de la crème pâtissière fine.

7,50 €

Dessert D

Glaces à base de figues séchées

Glace maison de figues séchées.

6,50 €

Dessert E

Vin de dessert noble et rare de l'Algarve

La finale parfaite se marie bien avec un vin de dessert noble et rare à déguster, ou en accompagnement d'un dessert approprié.

6,90 €

Dessert F

Affogato al caffè

Espresso avec crème glacée à la vanille

3,60 €

Unique et spectaculaire

Chocolats maison différents

Chocolats faits maison sur demande.

Par praliné 1,00 €

Du pâtissier et chef René Busse.