

Menu - 01.05.-12.05.2024

Sopa

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

### **Bisque de crustáceos com Ervas**

#### **Costeiras**

Bisque elegante de crustáceo refinado, com o seu próprio estilo. Acompanhado com vegetais sazonais temperados com variados ervas costeiras do Algarve.

**8.90 €**

ou Entrada A

### **Tartare de salmão com creme de abacate e cogumelos pequenos**

Tartare de salmão com creme-fraîche com chalotas e um creme de abacate bem refrescante. Este aperitivo gourmet é servido com cogumelos pequenos, pepino marinado e crunch de cereais refinados com tomates maduros.

**9,30 €**

ou Entrada B

### **Lombo de vaca fatiado em brioche caseiro com maionese de trufas e chalotas assadas**

Fatias de lombo de vaca acompanhadas com brioche caseiro. Com maionese caseira de trufas realça este espetacular como aperitivo. É servido com variações de salada e chalotas no forno e um molho de balsâmica do Vinho do Porto.

**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**

- patê de atum caseiro
- patê de tomate seco com amêndoas algarvias
- ervas marinadas cenouras
- creme de queijo feta artesanal

**12,80 €**



Prato principal A

### **Cordon Bleu português recheado com presunto, chouriço e dois variações de queijo**

Cordão bleu português crocante e sensacional de carne de vaca jovem, recheado com presunto seco do Algarve, chouriço de porco refinado em harmonia, com duas variedades de queijos regionais. Este espetáculo crocante é servido com uma salada de batata e legumes do mercado.

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

ou Prato principal B

### **Filete de porco algarvio com molho de vinho do Porto**

Filete assado de porco algarvio adorna-se com um brilhante molho caseiro de vinho do Porto. Esta especialidade regional é servida com couve-flor panada e crocante e alhos-porros refinado com um ervas e puré de batata.

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

ou Prato principal C

Para os iniciados de peixe 98% sem ossos

### **Bacalhau confitado em molho de vinho branco com pimento**

Filete de bacalhau com uma elegante molho de vinho branco e limão finamente temperado. Esta especialidade portuguesa é servida com variações de pimenta refinada, estufada e também com puré. Palitos de batata macaire crocantes feitos à mão, refinam muito bem este prato Atlântico de peixe.

**Porção normal 22.40 € / Pequena porção 20.40 €**

ou Prato principal D

Combinação Vegetariana

### **Falafel caseiro com molho de iogurte de ervas, Romã e CUSCUZ**

Falafel caseiro crocante com um molho de iogurte de ervas finamente temperado sobre uma salsa de pimentão, com creme de romã e abacate, bem como limão do Algarve e cuscuz refinado com especiarias.

**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**

Bisque elegante de crustáceo refinado, com o seu próprio estilo. Acompanhado com vegetais sazonais temperados com variados ervas costeiras do Algarve.

#### **Prato principal**

Cordão bleu português crocante e sensacional de carne de vaca jovem, recheado com presunto seco do Algarve, chouriço de porco refinado em harmonia, com duas variedades de queijos regionais. Este espetáculo crocante é servido com uma salada de batata e legumes do mercado.

#### **Sobremesa**

O pão de ló caseiro de mirtilo-amêndoa-do-ló de Annett.

#### **Preço por pessoa 33,50 €, para 3 cursos**

[servimos porções ligeiramente menores neste menu]



Sobremesa A

### **Espetáculo de Manga**

Mousse de manga caseira, com geleia e gel de manga. Esta nobre variação de sobremesa é servida, com creme de chocolate, crumble de baunilha, limas regionais e um espuma de manga de iogurte.

**8,90 €**

Sobremesa B

### **Sedução de framboesa**

Panna Cotta legante de iogurte de framboesa, com chocolate caramelizado, Gel de framboesa e framboesas fresca artesanal.

**8,90 €**

Sobremesa C

### **Bolo de Amêndoa Mirtilo**

O pão de ló de amêndoa de mirtilo caseiro de Annett.

**7,50 €**

Sobremesa D

### **Gelado de Chocolate Hortelã-Pimenta**

Chocolates caseiros Gelado de hortelã-pimenta.

**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.**