

Menu - 01.05.-12.05.2024

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

Soupe

Bisque de crustacés avec Herbes côtières

Elégante bisque de crustacés raffinée, avec votre propre insert. Orné de légumes de saison finement assortis et herbes côtières croquantes de l'Algarve.

8.90 €

ou Démarreur A

Tartare de saumon mariné à la crème d'avocat et petits champignons

Tartare de saumon mariné de maître à la crème fraîche juteuse avec des échalotes croquantes et une crème d'avocat rafraîchissante. Cet apéritif gourmand est servi avec des petits champignons, du concombre mariné et du croustillant Céréral crunch affiné avec tomates mûres.

9,30 €

ou Démarreur B

Filet de bœuf tranché sur brioche maison avec mayonnaise à la truffe et échalotes au four

Le filet de bœuf tranché à froid et tranché de manière séduisante est juteux sur une tranche de brioche maison grillée et croustillante. Une élégante mayonnaise à la truffe maison rehausse cet apéritif spectaculaire. Il est servi, Cette spécialité de la maison à base de Variations de salade de feuilles sur les échalotes et un magistral Réduction balsamique au vin de Porto.

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

- pâté de thon maison
- Pâté de tomates séchées aux amandes de l'Algarve
- Herbes marinées carottes
- Crème de fromage feta faite à la main

12,80 €



Plat principal A

Cordon Bleu Portugais farci au jambon, chorizo et deux Variations de fromage

Cordon bleu portugais sensationnel croustillant de jeune bœuf, farci de jambon séché à l'air de l'Algarve Porc et chorizo fumé de la Serra et raffiné en harmonie, avec deux variétés de fromages régionaux. Ce spectacle croustillant est servi à un printemps tiède Salade de pommes de terre sur croustillant Légumes du marché.

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

ou Plat principal B

Filet de porc de l'Algarve avec sauce au porto

Le juteux filet de porc rôti de l'Algarve se pare d'une sauce brillante au vin de Porto maison. Cette spécialité régionale est servie avec du chou-fleur pané et croustillant et poireaux de printemps croquants raffiné avec un fait main Purée d'herbes et de pommes de terre.

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

ou Plat principal C

Pour les amateurs de poisson 98% sans arêtes

Morue confite dans une sauce au vin blanc avec poivrons et bâtonnets de macaire croustillants

Filet de cabillaud juteux avec avec un capuchon croustillant sensationnel se blottit élégamment contre une sauce au citron et au vin blanc finement assaisonnée. Cette spécialité portugaise est servie avec des variations de poivre raffinées, mijotée et aussi en purée. Des bâtonnets de macaire de pommes de terre croustillants faits à la main raffinent cet Atlantic Combinaison de poissons.

Portion normale 22,40 € / Petite portion 20,40 €

ou Plat principal D

Combinaison végétarienne

Falafel maison avec sauce au yaourt aux herbes, Grenade et couscous

Falafel croustillant maison avec une sauce au yaourt aux herbes finement assaisonnée sur une élégante salsa de poivrons, avec de la crème de grenade et d'avocat ainsi que du citron d'Algarve et couscous affiné aux épices.

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

Elégante bisque de crustacés raffinée, avec votre propre insert. Orné de légumes de saison finement assortis et d'herbes côtières croquantes de l'Algarve.

Plat principal

Cordon bleu portugais sensationnel croustillant de jeune bœuf, farci de jambon séché à l'air de porc d'Algarve et de saucisse chouriço fumée de la Serra et raffiné en harmonie, avec deux variétés de fromages régionaux. Ce spectacle croustillant est servi avec une salade de pommes de terre printanière tiède avec des légumes croquants du marché.

Dessert

Le gâteau maison aux myrtilles, aux amandes et à la génoise d'Annett.

Prix par personne 33,50 €, pour 3 plats

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



Dessert A

Spectacle de mangue

Mousse de mangue maison, avec gelée et gel de mangue. Cette variante de dessert noble est servie, avec de la crème au chocolat, un crumble à la vanille, des citrons verts régionaux et un espuma de mangue au yaourt.

8,90 €

Dessert B

Séduction Framboise

Elégante panna cotta au yaourt à la framboise, au chocolat caramélisé Gel de framboise et framboises fraîches sur un croustillant fait à la main

hanche cuite au four.

8,90 €

Dessert C

Gâteau aux bleuets et aux amandes

La génoise maison aux myrtilles et aux amandes d'Annett.

7,50 €

Dessert D

Crème glacée au chocolat et à la menthe poivrée

Chocolats faits maison Crème glacée à la menthe poivrée.

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.