



Restaurante
Mediterrâneo

FOOD MENU

STARTERS

THE CHEF'S CAESAR SALAD (MADE WITH LOCALLY GROWN LETTUCE)...



Cäsarsalat nach Art des Küchenchefs mit regionalem Salat /
Salade César du chef à base de laituc localc /
Salada Cesar do chef feita com alface local /
Ensalada Cesar del chef elaborada con lechuga de la zona...

LA SERENA STEAK TARTAR...



Tartare de Boeuf La Serena / Tartaro de Bife La Serena /
Tartar de ternera La Serena...

SANTO ANTÃO GOAT'S CHEESE SALAD WITH ROASTED PEPPERS...



Salat mit Ziegenkäse aus Santo Antão und gerösteten
Paprikaschoten / Salade de fromage de chèvre de Santo
Antão aux poivrons grillés / Salada de queijo de cabra de
Santo Antão com pimentos assados / Ensalada de queso de
cabra de Santo Antão con pimientos asados...

LOCAL TUNA TATAKI WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SOY SAUCE...



Tataki aus lokalem Thunfisch mit nativem Olivenöl extra und
Sojasauce / Tataki de thon local a T'huile d'olive extra vierge et a
la sauce soja / Tataki de atum local com azeite extra virgem e
molho de soja / Tataki de atún local con aceite de oliva virgen
extra y salsa de soja...

MAINS

BEEF BOURGUIGNON (WITH SPECIAL MASHED POTATOES)...



Rindfleisch nach Burgunder Art mit speziellem Kartoffelpüree /
Boeuf bourguignon accompagné d'une purée de pommes de
terre spéciale / Carne de vaca ao estilo bourguignon com puré
especial de batata / Carne de ternera al estilo bourguignon con
puré de patatas especial...

FRIED OCTOPUS FROM CABO VERDE (WITH SWEET PAPRIKA POTATOES & GREEN SAUCE)...



Frittierte Tintenfisch aus Kap Verde mit Kartoffeln in süßem
Paprikapulver und grüner Soße / Poulpe frit du Cap-Vert
accompagné de pommes de te / Polvo frito de Cabo Verde com
batatas à páprica doce e molho verde / Pulpo frito de Cabo Verde
con patatas al pimentón dulce y salsa verde...

CATCH OF THE DAY (COOKED IN WHITE BUTTER WITH GREEN ASPARAGUS)...



Fisch des Tages aus der Region, in weißer Butter mit grünem
Spargel / Poisson local du jour, à la beurre blanc et aux
asperges vertes Peixe local do dia, na manteiga branca com
espargos verde / Pescado local del día, en mantequilla blanca
con espárragos verdes...

HOMEMADE BURGER (WITH OUR HOUSE SAUCE)...



Hausgemachter Burger mit hausgemachter Soße /
Hamburger maison avec sauce maison /
Hambúrguer caseiro com molho da casa /
Hamburguesa casera con salsa de la casa...

SPINACH RAVIOLI WITH MUSHROOM RAGÙ...



Spinat-Ravioli mit Pilzragout / Raviolis aux épinards et ragoût de
champignons / Ravioli de espinafre com ragu de cogumelos /
Raviolis de espinacas con ragú de setas...



Restaurante
Mediterrâneo

FOOD MENU

DESSERTS

SILVER SUNDAE... 

PROFITEROLE WITH ICE CREAM AND SALTED CARAMEL SAUCE...     

Profiterole mit Eis und gesalzener Karamellsoße / Profiterole avec glace et sauce au caramel salé
Profiterole com gelado e molho de caramelo salgado / Profiterol con helado y salsa de caramelo salado...

CREPE SUZETTE DI TERRA (MANGO, LIME & GROGUE)...  

Crepe Suzette di Terra (Mango, Limette und Grogue) / Crêpe Suzette di Terra (mangue, citron vert et grogue) /
Crepe Suzette di Terra (manga, lima e Grogue) / Crepe Suzette di Terra (mango, lima y Grogue)...

BOLO RED VELVET...   

Red-Velvet-Kuchen / Gâteau Red Velvet
Bolo Red Velvet / Pastel Red Velvet...

CARIBBEAN COCONUT PUDDING...  

Karibischer Kokosnusspudding / Pudding à la noix de coco des Caraïbes
Pudim de coco das Caraíbas / Pudín caribeño de coco...

NOTA IMPORTANTE:

CASO VOCÊ TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, DEIXE-NOS SABER.
REGULAMENTO UE 1169/2011

IMPORTANT NOTE:

IN CASE YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.

ALLERGEN GUIDE



PEANUTS



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



EGG



CUSTACEANS



TREE NUTS



GLUTEN



MILK



LUPIN



SULPHUR DIOXIDE



CELERY



MUSTARD