



FOOD MENU

ENTRÉES

GLAZED PORK RIBS WITH ROAST SWEET POTATO PURE

GLASIERTE SCHWEINERIPPCHEN MIT GERÖSTETEM SÜSSKARTOFFELPÜREE

COSTELINHAS DE PORCO GLACEADAS COM PURÊ DE BATATA-DOCE ASSADA

CAPE VERDEAN ESMOREGAL CEVICHE (EXQUISITE ESMOREGAL FISH MARINATED IN FRESH CITRUS, WITH MANGO, CILANTRO, AND A HINT OF CHILLI)

KAPVERDISCHE ESMOREGAL-CEVICHE

(EXQUISITER ESMOREGAL-FISCH, MARINIERT IN FRISCHEN ZITRUSFRÜCHTEN, MIT MANGO, KORIANDER UND EINEM HAUCH VON CHILI)

CEVICHE DE ESMOREGAL CABO-VERDIANO

(REQUINTADO PEIXE ESMOREGAL MARINADO EM CITRINOS FRESCOS, COM MANGA, COENTROS E UM TOQUE DE CHILI)

TUNA TARTARE WITH AVOCADO (FRESH DICED TUNA MARINATED IN SOY SAUCE AND GINGER, SERVED WITH CREAMY AVOCADO AND CRISPY CORN)

THUNFISCH-TARTAR MIT AVOCADO

(FRISCHE THUNFISCHWÜRFEL, MARINIERT IN SOJASAUCE UND INGWER, SERVIERT MIT CREMIGER AVOCADO UND KNUSPRIGEM MAIS)

TÁRTARO DE ATUM COM ABACATE

(ATUM FRESCO CORTADO EM CUBOS, MARINADO EM MOLHO DE SOJA E GENGIBRE, SERVIDO COM ABACATE CREMOSO E MILHO CROCANTE)

MAINS

DELUXE SURF & TURF (GRILLED SHRIMP TAIL AND JUICY PRIME BEEF FILLET, SERVED WITH HERB-GARLIC BUTTER, GRILLED ASPARAGUS, AND TRUFFLED MASHED POTATOES)

DELUXE SURF & TURF

(GEGRILLTER KRABBENSCHWANZ UND SAFTIGES RINDERFILET, SERVIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER, GEGRILLTEM SPARGEL UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE)

DELUXE SURF & TURF

(RABO DE CAMARÃO GRELHADO E SUCULENTO FILETE DE CARNE DE VACA, SERVIDO COM ALHO E ERVAS, MANTEIGA, ESPARGOS GRELHADOS E PURÊ DE BATATA TRUFADO)

GRILLED LOBSTER - €40 (EXTRA CHARGE) (WHOLE LOBSTER COOKED TO PERFECTION, SERVED WITH LEMON, GARLIC, BUTTER, ROASTED VEGETABLES, AND COCONUT RICE)

GEGRILLTER HUMMER

(GANZER HUMMER, PERFEKT ZUBEREITET, SERVIERT MIT ZITRONE, KNOBLAUCH, BUTTER, GEBRATENEM GEMÜSE UND KOKOSNUSSREIS)

LAGOSTA GRELHADA

(LAGOSTA INTEIRA COZINHADA NA PERFEIÇÃO, SERVIDA COM LIMÃO, ALHO, MANTEIGA, LEGUMES ASSADOS E ARROZ DE COCO)

ANGUS SIRLOIN STEAK - €40 (EXTRA CHARGE) (PREMIUM ANGUS SIRLOIN STEAK, GRILLED TO LOCK IN ITS JUICES, SERVED WITH HOMEMADE CHIMICHURRI AND RUSTIC ROSEMARY POTATOES)

ANGUS-SIRLOIN-STEAK

(PREMIUM ANGUS SIRLOIN STEAK, SAFTIG GEGRILLT, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM CHIMICHURRI UND RUSTIKALEN ROSMARINKARTOFFELN)

BIFE DO LOMBO DE ANGUS

(BIFE DO LOMBO DE ANGUS PREMIUM, GRELHADO PARA MANTER OS SUCOS, SERVIDO COM CHIMICHURRI CASEIRO E BATATAS RÚSTICAS COM ALECRIM)

FILET MIGNON WITH RED WINE SAUCE (TENDER FILET MIGNON WRAPPED IN BACON, FINISHED WITH A RED WINE REDUCTION, SERVED WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND POTATO GRATIN)

FILET MIGNON MIT ROTWEINSOSSE

(ZARTES FILET MIGNON IM SPECKMANTEL, VERFEINERT MIT EINER ROTWEINREDUKTION, SERVIERT MIT SAUTIERTEM SPARGEL UND KARTOFFELGRATIN)

FILET MIGNON COM MOLHO DE VINHO TINTO

(FILET MIGNON TENRO ENVOLTO EM BACON, FINALIZADO COM UMA REDUÇÃO DE VINHO TINTO, SERVIDO COM ESPARGOS SALTEADOS E BATATA GRATINADA)

FOOD MENU

SIDES

TRUFFLED MASHED POTATO

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
PURÊ DE BATATA TRUFADA

GRILLED VEGETABLES

GEGRILLTES GEMÜSE
LEGUMES GRELHADOS

RUSTIC ROSEMARY POTATOES

RUSTIKALE ROSMARINKARTOFFELN
BATATAS RÚSTICAS COM ALECRIM

ARUGULA AND GOAT CHEESE SALAD

SALAT AUS RUCOLA UND ZIEGENKÄSE
SALADA DE RÚCULA E QUEIJO DE CABRA

BUTTERED ASPARAGUS

GE BUTTERTER SPARGEL
ESPARGOS COM MANTEIGA

DESSERTS

PASSION FRUIT CHEESECAKE

(SMOOTH AND CREAMY CHEESECAKE WITH A TROPICAL TOUCH OF PASSION FRUIT AND A CRISPY COOKIE CRUST)

PASSIONSFRUCHT-KÄSEKUCHEN (GESCHMEIDIGER UND CREMIGER KÄSEKUCHEN MIT EINER TROPISCHEN NOTE VON PASSIONSFRUCHT UND EINER KNUSPRIGEN KEKSKRUSTE)

CHEESECAKE DE MARACUJÁ (CHEESECAKE SUAVE E CREMOSO COM UM TOQUE TROPICAL DE MARACUJÁ E UMA CROSTA DE BOLACHA CROCANTE)

CHOCOLATE & RUM FONDANT

(RICH CHOCOLATE CAKE WITH A MOLTEN CENTER AND A HINT OF CARIBBEAN RUM, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM)

SCHOKOLADEN-RUM-FONDANT

(REICHHALTIGER SCHOKOLADENKUCHEN MIT EINEM GESCHMOLZENEN KERN UND EINEM HAUCH VON KARIBISCHER RUM, SERVIERT MIT VANILLEEIS)

CHOCOLATE & RUM FONDANT

(BOLO DE CHOCOLATE RICO COM UM CENTRO DERRETIDO E UM TOQUE DE RUM DAS CARAÍBAS, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA)

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

(CLASSIC CRÈME BRÛLÉE WITH A TROPICAL TWIST OF COCONUT AND A CARAMELIZED SUGAR TOPPING)

KOKOSNUSS CRÈME BRÛLÉE

(KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE MIT EINEM TROPISCHEN HAUCH VON KOKOSNUSS UND EINEM KAREMELLISIERTEN ZUCKERGUSS)

CREME BRÛLÉE DE COCO

(CRÈME BRÛLÉE CLÁSSICO COM UM TOQUE TROPICAL DE COCO E UMA COBERTURA DE AÇÚCAR CARAMELIZADO)

ALLERGEN GUIDE



PEANUTS



SESAME



SOYBEANS



FISH



GLUTEN



MILK



LUPIN



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MOLLUSCS



SULPHUR DIOXIDE



MUSTARD

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.