

Pain, olives, Huil d'Olives et fromage de brebis

Vorspeise

4 €

ENTRÉES À PARTAGER

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Palourdes à la Bulhão Pato (au vin blanc avec ail et coriandre)

Venusmuscheln nach Bulhão Pato Art (in Weißwein mit Knoblauch und Koriander)

21€

Sauté de Crevettes à l'ail, au citron et à l'aubergine

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone und Auberginen

17,50€

Salade de poulpe avec patate douce et menthe

Oktopussalat mit Süßkartoffeln und Minze

14,50€

Coquilles Saint-Jaques sautés avec Émulsion à la Mangue, Gingembre et Citron

Gebratene Jakobsmuscheln mit Mango-Ingwer-Zitronen Emulsion

18,50€

Salade Tiède aux Champignons, Saucisses de Porc Ibérique, Poivrons et Menthe

Warmer Pilzsalat mit Iberischer Schweinswurst, Paprika und Minze

9,50€

SOUPE

SUPPEN

Velouté de Légumes, Fromage Caillé et Basilic

Gemüsecreme mit Hüttenkäse und Basilikum

6,50€

TVA incluse au taux légal en vigueur | Die Mehrwertsteuer ist zum aktuellen gesetzlichen Satz enthalten

Si vous êtes allergique à un aliment / ingrédient, veuillez considérer que nous devons être préalablement informés. Regulamento (UE) n°1169 / 2011
Wenn Sie gegen Lebensmittel / Zutaten allergisch sind, beachten Sie bitte, dass wir vorher informiert werden müssen. Regulamento (EU) Nr. 1169/2011

*Aucun plat ou boisson, y compris les apéritifs, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou rendu inutile de ce fait

„Kein Gericht oder Getränk, einschließlich Vorspeisen, darf in Rechnung gestellt werden, wenn dies nicht vom Kunden angefordert oder dadurch unbrauchbar wird“
Art. 135, n°3 do Decreto-Lei n°10/20158, 16 de Janeiro

VARANDA

de Lisboa

PANORAMIC RESTAURANT



POISSON
FISCH

Confit de Longe de Morue à la Mundial

Stockfisch nach Mundial Art

24€

Poulpe au Four avec Amandes, Abricots et Romarin

Gebackene Oktopus mit Mandeln, Aprikosen und Rosmarin

25€

Crevettes au Curry à la Mangue, Piments Forts Verts et Riz à la Coriandre

Garnelen-Curry mit Mango, grünen scharfen Chilischoten und Korianderreis

23,50€

Poisson Frais du Jour Grillé

Gegrillter Fisch des Tages

Prix sur demande | Tagespreis

VIANDE
FLEISCH

Filet de Porc Ibérique avec Sauce au Miel et à la Coriandre

Iberisches Schweinefilet mit Honig-Koriander-Sauce

21€

Bifteck de Surlonge d'Angus à la Bucher

Angus-Lendensteak

28,50€



PÂTES
PASTA

Penne de Fruits de Mer à la Bulhão Pato (au vin blanc avec ail et coriandre)

Penne mit Venusmuscheln nach Bulhão Pato Art

28€

Lasagne aux Légumes avec Sauce Tomate, Olives et Basilic

Gemüselasagne mit Tomatensauce, Oliven und Basilikum

18,50€

RIZ
REIS

Riz de Maigre aux Palourdes

Adlerfisch Reis mit Venusmuscheln

27€

Riz aux Joes de Porc, Champignons, Chou Frisé et Tomate

Schweinebacken Reis mit Pilzen, Wirsing und Tomaten

18,50€

Riz au Coq avec Saucisse Fumée et Romarin

Hahnreis mit Geräucherte Mehlwurst und Rosmarin

17,50€



DESSERT
DESSERTS

Mousse au Chocolat avec Confiture de Poires Portugaises

Schokoladenmousse mit portugiesischer Birnenmarmelade
7,50€

**Pudding aux Œufs avec Salade de Fruits Rouges, Sirop de Vin de Porto et
Poivre de Jamaïque**

Eierpudding mit rotem Obstsalat, Portweinsirup und Jamaika-Pfeffer
8,50€

**«Encharcada» du Monastère de Santa Clara avec Crème au Gingembre,
Citron et Pistache**

„Encharcada“ des Klosters Santa Clara mit Ingwer-Zitronen-Creme und Pistache
9,50€

Crème Brulée aux Porto Sec

Porto Sec Crème Brulée
6,50€

Sélection de Crème Glacée (2 boules)

Eis (2 Kugeln)
6,50€

Dessert du jour

Dessert des Tages
6,50€

Fruits de Saison

Obst der Saison
6,50€

Assortiment de fromages portugais

Portugiesisches Käsesortiment
14,50€

DESSERT SHOW COOKING

DESSERT SHOW COOKING

Crepe Suzette

Crepe Suzette
14,50€

Banana Flambé

Bananen-Flambé
11,50€