

Pain aux olives, beurre et fromage de brebis

Vorspeise
3,50 €

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€

Coques au Tomate et Gingembre

Herzmuschel mit Tomate und Ingwer
14,50€

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

Gebratene Jakobsmuscheln mit Mango-Ingwer-Zitronen Emulsion
18,50€

SOUPE

SUPPEN

Velouté de Légumes, à la Menthe et aux Amandes

Gemüsecreme mit Minze und Mandeln
6,50€

POISSON

FISCH

Confit de Longe de Morue à la Mundial

Stockfisch nach Mundial Art
23€

Poulpe au Four avec Amandes, Abricots et Romarin

Gebackene Oktopus mit Mandeln, Aprikosen und Rosmarin
24€

Poisson Frais du Jour Grillé

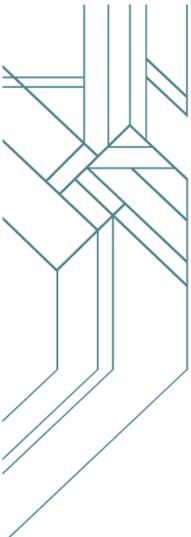
Gegrillter Fisch des Tages

Prix sur demande | Tagespreis

VARANDA

de Lisboa

PANORAMIC RESTAURANT



VIANDE
FLEISCH

Joue de Veau au Four avec Purée de Navet, Carottes et Champignons
Gebratene Kalbsbacke mit Rübencreme, Karotten und Champignons
21,50€

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€

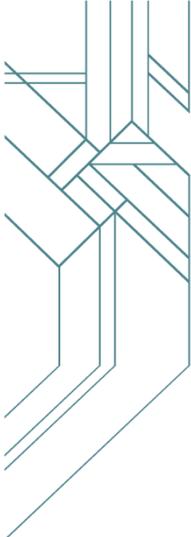
Gemelli aux Champignons et sauce d'asperges blanches
Gemelli mit Champignons und weißer Spargelsauce
18,50€

RIZ
REIS

Riz De Morue Aux Coques Et Coriandre
Stockfisch-Reis mit Herzmuscheln und Koriander
23,50€

Riz de Pieuvre au Vin Rouge, Épices Douces et Tomates Rôties
Oktopus-Reis mit Rotwein, süßen Gewürzen und geröstete Tomaten
21€

Riz au Coq avec Saucisse Fumée et Romarin
Hahnreis mit Geräucherte Mehlwurst und Rosmarin
16,50€



DESSERT
DESSERTS

Mousse au Chocolat avec Confiture de Poires Portugaises
Schokoladenmousse mit portugiesischer Birnenmarmelade
7,50€

Flan au Citron avec Lait de Coco et Pistaches
Zitronenpudding mit Kokosmilch und Pistazien
8,50€

Gâteau Portugais aux Amandes et Œufs avec Glace à la Pomme Verte
Portugiesischer Erdnuss- und Ei-Kuchen mit Granny Smith Apfeleis
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€

Fruits de Saison
Obst der Saison
6€

Fruits Tropicaux
Tropical Fruit
8€

VAT included at the current legal rate

If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed. Regulamento (EU) n°1169/2011.

*No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby

Art. 135, n°3 do Decreto-Lei n°10/20158, 16 de Janeiro