

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€

**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 aux 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€