



ESSEN MIT SEELE

Mar Português

*Ó mar salgado, quanto do teu sal
são lágrimas de Portugal!*

Por te cruzarmos, quantas mães choraram,

Quantos filhos em vão rezaram!

Quantas noivas ficaram por casar

Para que fosses nosso, ó mar!

Valeu a pena? Tudo vale a pena

Se a alma não é pequena.

Quem quer passar além do Bojador

Tem que passar além da dor.

Deus ao mar o perigo e o abismo deu,

Mas nele é que espelhou o céu.

-Fernando Pessoa

Portugiesische Brotzeit

ZUM START – BROT, DIPS & KLEINIGKEITEN

DER PORTUGIESISCHE AUFTAKT: RUSTIKAL, EHRlich & HAUSGEMACHT.

IDEAL ZUM ANKOMMEN, TEILEN & VORFREUDE WECKEN.

P Ä O Z I N H O 5 , 9

SAUERTEIGBROT MIT
MOLHO ALHO

A Z E I T O N A S 5 , 5

OLIVENMIX

P O R T U G U E S A 1 9 , 5

BROTKORB | MOLHO ALHO
OLIVENMIX | FISCHKONSERVE
KÄSESPEZIALITÄT

T O S T A S A R D I N H A 1 5 , 9

EDEL-FISCHKONSERVE AUF
SAUERTEIGSCHEIBE UND
AVOCADO

T O S T A K A V I A R 1 7

SAUERTEIGBROT MIT BUTTER
UND FORELLEN KAVIAR UND
FLEUR DE SEL

M O L H O A L H O 2 , 5

HAUSGEMACHTE
KNOBLAUCHCREME

T R I O Q U E I J O 2 4

VARIATION
PORTUGIESISCHER
KÄSESPEZIALITÄTEN
KONFITÜRE | TRAUBEN
WALNÜSSE
SALAT VON WILDKRÄUTERN
OLIVENMIX | BROTKORB |
MOLHO ALHO

T R I O F U M A D O 2 4

VARIATION
PORTUGIESISCHER
WURSTSPEZIALITÄTEN
RÄUCHERSCHINKEN
GEGRILLTE CHOURIÇO
ALHEIRA (PORT.BROTWURST)
HONIG-SENFSAUCE | PICKLES
SALAT VON WILDKRÄUTERN
BROTKORB | MOLHO ALHO

P I R I P I R I P L A T T E - M I X 3 9

TRIO FUMADO & TRIO QUEIJO

D I P C R E M O S O 6 , 5

KICHERERBSENPUREE MIT
BESTEM PORTUGIESISCHEM
OLIVENÖL & EINEM HAUCH
ZITRONE



WAS SIND PETISCOS ?

PETISCOS – PORTUGALS KLEINE TELLER
KLEINE HÄPPCHEN, GROSSE VIELFALT:
PERFEKT ZUM TEILEN
ODER ALS VORSPEISE.

UNSER TIPP: 2-3 PETISCOS FÜR DEN
ANFANG IN DIE MITTE – DAZU EINE BEILAGE
UND IHR HABT EIN GANZES MENÜ.
IDEAL, UM GEMEINSAM IN DIE
PORTUGIESISCHE KÜCHE EINZUTAUCHEN.



veggie

PIRIMENTOS 9

BRATPAPRIKA VOM
LAVASTEINGRILL -
MIT FLEUR DE SEL

SALADA SUL 18,9

ENCHEL-ORANGEN-SALAT MIT
KARAMELLISIERTER WALNUSS

TREMOÇO CROCANTE 14,5

KNUSPRIGE KROKETTEN AUS
LUPINENBOHNEN

OVOS ROTOS VEGETERIANA 18,9

DIE PORTUGIESISCHE
VERSION EINES
BAUERNFRÜHSTÜCKS
KNUSPRIGE POMMES | BIO-EI
CHEDDAR | TRÜFFEL | PICKEL

carne

ALHEIRA KROKETTEN 18,9

PORTUGIESISCHE WURST AUS
WILD & BROT
KNUSPRIGE KROKETTE -
SERVIERT MIT EINEM
SENF-DIP

TÁRTARO DE BIFE 25

HANDGESCHNITTENES
TARTAR
MARINIERT IN MOLHO
VERDE ROTE ZWIEBELN |
KAPERN WACHTELEI |
SAUERTEIGBROT

OVOS ROTOS TUGA 24

KNUSPRIGE POMMES | BIO-EI
CHEDDAR | PICKLES |
TRÜFFEL | GEGRILLTE
CHOURIÇO

do mar

PASTEIS DE BACALHAU 17,9

DREI FRITTIERTE KABELJAU-KROKETTEN MIT FORELLENKAVIAR UND CRÊME FRAÎCHE
JEDES WEITER STÜCK 6,9

HOT GAMBAS PIRI PIRI 19,5

BLACK-TIGER-GARNELEN
WEISSWEIN-KNOBLAUCH-SAUCE
VERFEINERT MIT FEURIGER PIRI PIRI
UND PAPRIKA

VIERAS 26,5

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT
LIMETTE UND WILDKRÄUTERSALAT

CEVICHE 15,9

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL

GAUSTERN 35

TAGESFRISCHE AUSTERN - WECHSELNDE
HERKUNFT - SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER
HIMBEERVINAIGRETTE

POLVO FINO 21,9

ZARTES OKTOPUS-CARPACCIO, SERVIERT MIT
AROMATISCHEM WILDKRÄUTERSALAT UND
GEGRILLTER FEINER PAPRIKA

SALADA POLVO 19,9

KALTER OKTOPUSSALAT MIT PAPRIKA UND
FRISCHEN KRÄUTERN

TUNA TARTARO 26

AUF EINER AVOCADOCREME
VEREDELT MIT EINER
GURKEN- WASABI-EMULSION

sides

BATATA A MURRO 8,5

GEBRATENE
KARTOFFELN
MIT MEDITERRANEN
KRÄUTERN

POMMES 8

LEGUMES SAISONAL 9

WILDER BROKKOLI 11,8

SALAT VON WILDKRÄUTERN 9

typisch português

hauptgänge

POLVO A LARAGREIRO 29

ZART GEGRILLTER OKTOPUS NACH
TRADITIONELLER ART
ZWIEBELN | KNOBLAUCH | FRISCHE KRÄUTER

AMEIJOAS A BULHAO PATO 28

500G VENUSMUSCHEL
ZWIEBELN | KNOBLAUCH |
FRISCHE KRÄUTER | WEISSWEINSUD

BACALHAU À BRÁS 28,9

FEIN ZERPFLÜCKTER SALZ-KABELJAU
STROHKARTOFFELN | ZWIEBELN | FRISCHE KRÄUTER
OLIVE | NORI-ALGE

Hauptgänge

peixe

DORADA 3 4 , 5

FILET | KORIANDERBUTTER | WILDER
BROKKOLI
BATATA Á MURRO

TUNA 2 9 , 9

KURZ ANGEBRATENES THUNFISCHSTEAK
SALICORNE-ALGEN | KNOBLAUCH | PIRI PIRI
FRISCHE KRÄUTER | OLIVENÖL

DELICIAS DO MAR 1 4 9

OKTOPUS-TENTAKEL | DORADENFILET
BLACKTIGER-GARNELE | JAKOBSMUSCHELN
BATATA Á MURRO | BATATA FRITA | SALAT
KÖRNIGE SENF-LIMETTEN-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN

carne

BITOQUE 3 5 , 9

280 G ENTRECOTE
SERVIERT MIT DUNKLER RINDERJUS,
BIO-EI | PICKLES
MIND. 20 MIN

RINDERFILET 3 9

220G MIT RINDERJUS
MIND. 20MIN

DRY AGED RINDER TOMAHAWK STEAK T A G E S P R E I S

21 TAGE KNOCHEN GEREIFT
HERKUNFT DEUTSCHLAND
AB 1,3KG

Dessert

PASTEL DE NATA 4 , 5

PORTUGIESISCHES BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN,
GEFÜLLT MIT EINER CREMIGEN
VANILLEPUDDING-FÜLLUNG MIT
FRÜCHTE TOPPING

SERRADURA 1 4

EIN TRADITIONELLES SCHICHTDESSERT AUS
LUFTIGER KONDENSMILCHCREME UND FEIN
ZERBRÖSELTEN BUTTERKEKSEN

Empfehlungen

Vorspeisen

WÄHLE EINE BEILAGE UND DU HAST EINEN HAUPTGANG

SPARGELSALAT MIT ORANGE & MINZE 1 6 , 5

GRÜNER & WEISSER SPARGEL, ORANGE, FRISCHE
MINZE, PETERSILIE,
BESTES OLIVENÖL

SPARGEL MIT CHOURIÇO & FLAMBIERTE R ZIEGENKÄSE 1 9 , 5

SAUTIERTER SPARGEL MIT KNUSPRIGER CHOURIÇO,
LAUWARMER ZIEGENKÄSE, HONIG-SENF-DRESSING
& BROTCIPS

SPARGEL MIT BACALHAU & WACHTELEI 2 4 , 5

GEGRILLTER SPARGEL, CONFIIERTER BACALHAU,
POCHIERTES WACHTELEI,
SCHALOTTEN-ZITRONEN-VINAIGRETTE & KRÄUTER

Hauptgang

SPARGEL A PORTUGUESA 3 1

DEUTSCHER WEISSER STANGENSPPARGEL,
SANFT GEGART
MIT HAUCHDÜNNEM, LUFTGETROCKNETEM
PORTUGIESISCHEM SCHINKEN,
BATATA À MURRO & EINER WARMEN BUTTER-
ZITRONEN-SAUCE