

Menu - 01.05.-12.05.2024

www.kulinarium.pt

Soep

www.kulinarium-academy.com

Bisque van schaaldieren met Kustkruiden

Elegante bisque van schaaldieren verfijnd, met uw eigen inzetstuk. Versierd met fijn gesorteerde seizoensgroenten en knapperige kustkruiden van de Algarve.

8.90 €

of Beginner A

Tartaar van ingelegde zalm met avocadocrème en kleine champignons

Meesterlijk gepekeld zalmtartaar stoeit met sappige crème fraîche met knapperige sjalotten en een verfrissende avocadocrème. Dit gastronomische voorgerecht wordt geserveerd met kleine champignons, gemarineerde komkommer en krokant Cerial crunch verfijnd met gerijpte tomaten.

9,30 €

of Beginner B

Gesneden ossenhaas op zelfgebakken brioche met truffelmayonaise en gebakken sjalotten

Verleidelijk gesneden, koud gesneden ossenhaas lagen sappig op een knapperig geroosterd plakje zelfgebakken brioche. Elegante huisgemaakte truffelmayonaise versterkt dit spectaculaire voorgerecht. Het wordt geserveerd, Deze specialiteit van het huis met gemarineerde Bladsalade variaties op gebakken sjalotten en een meesterlijke Portwijn Balsamico Reductie.

9,30 €

of Salade A

César Salade Culinaire Stijl

Sappige fijngesneden kipfilet gebakken in een sensationeel krokant jasje met kruiden, leunt heerlijk op een knapperige salade hartselectie, met gebakken croutons, krokant spek en geschaafde Parmezaanse kaas. Deze wereldwijd populaire saladecombinatie, traditioneel verfijnd met een huisgemaakte César-dressing, wordt geserveerd met lichte ansjovis en sappige kappertjes met mosterd.

7,90 €

of Salade B

Gekarameliseerde geitenkaas met rode biet en frambozendressing

Kenmerkende gekarameliseerde geitenkaas uit de regio nestelt zich op een sappig bedje van rode biet en seizoensgebonden slavariaties, op verleidelijk geurende frambozendressing en verleidelijke walnoten.

7,90 €

Fijne tapas

- Huisgemaakte tonijnpaté
- gedroogde tomatenpaté met amandelen uit de Algarve
- gemarineerde kruiden wortelen
- Handgemaakte fetakaas crème

12,80 €



Hoofdgerecht A

Portugese Cordon Bleu gevuld met ham, chorizo en twee regionale Kaas Variaties

Krokante sensationele Portugese cordon bleu van jong rundvlees, gevuld met luchtgedroogde ham uit de Algarve Worst van varkensvlees en gerookte chouriço van de Serra en verfijnd in harmonie, met twee regionale kaasvarianten. Dit krokante spektakel wordt geserveerd naar een lauwe lente Aardappelsalade op krokant Groenten van de markt.

Normale portie € 22,80 / Kleine portie € 19,80

of Hoofdgerecht B

Filet van varkensvlees uit de Algarve met portwijnsaus

Sappige geroosterde filet van varkensvlees uit de Algarve siert zich met een glanzende huisgemaakte portwijnsaus. Deze regionale specialiteit wordt geserveerd met knapperige, gepaneerde bloemkool en knapperige lenteprei verfijnd met een handgemaakte Kruiden- en aardappelpuree.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht C

Voor visinsiders, 98% botvrij

Gekonfijte kabeljauw in witte wijnsaus met paprika en krokante macaire sticks

Sappige kabeljauwfilet met met een sensationele krokante dop nestelt zich elegant tegen een fijn gekruide citroen-witte wijnsaus. Deze Portugese specialiteit wordt geserveerd met verfijnde pepervariaties, gestoofd en ook als puree. Handgemaakte krokante aardappel macaire sticks verfijnen deze Atlantische Oceaan Vis combinatie.

Normale portie € 22,40 / Kleine portie € 20,40

of Hoofdgerecht D

Vegetarische combinatie

Huisgemaakte falafel met kruidenyoghurtsaus, Granaatappel en couscous

Krokante huisgemaakte falafel met een fijn gekruide kruidenyoghurtsaus op een elegante paprikasalsa, met granaatappel-en avocadocrème en Algarve-citroen en couscous verfijnd met kruiden.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht E

Veganistisch

Vraag naar onze vegan combinatie

Op verzoek is onze keuken vers, seizoensgebonden en regionaal Bereid veganistische combinaties voor je.

Portie € 18,30



Homeland genotsmenu

Door de jaren heen zijn niet alleen onze gasten ons dierbaar geworden, maar ook veel recepten en creaties uit onze keuken. Wij willen u graag de mogelijkheid bieden om ons en onze te bezoeken „ Lokaal gastronomisch menu " genieten.

De niet al te grote “lokale gourmetkaart” wisselt één keer per week, met traditionele combinaties van ons huis.

Het lokale gastronomische menu,
bestaat uit de volgende componenten.

Dit menu maakt alleen gebruik van regionale producten en ondersteunt lokale producenten en Portugese retailers.

Beginner

Elegante bisque van schaaldieren verfijnd, met uw eigen inzetstuk. Versierd met fijn gesorteerde seizoensgroenten en knapperige kustkruiden van de Algarve.

Hoofdgerecht

Knapperige sensationele Portugese cordon bleu van jong rundvlees, gevuld met luchtgedroogde ham van varkensvlees uit de Algarve en gerookte chouriçoworst uit de Serra en verfijnd in harmonie, met twee regionale kaasvarianten. Dit krokante spektakel wordt geserveerd met een lauwwarme lenteaardappelsalade met knapperige groenten van de markt.

Toetje

Annett's huisgemaakte bosbessen-amandel-biscuitgebak.

Prijs per persoon €33,50 voor 3 gangen

[in dit menu serveren wij iets kleinere portiegroottes]



Toetje A

Mango Spektakel

Huisgemaakte mangomousse, met gelei en mangogel. Deze nobele dessertvariatie wordt geserveerd, met chocoladecrème, vanillecrumble, regionale limoenen en een yoghurt-mango-espuma.

8,90 €

Toetje B

Frambozen Verleiding

Elegante frambozenyoghurt panna cotta, met gekarameliseerde chocolade Frambozengel en verse frambozen op een handgemaakte, krokante Gebakken hip.

8,90 €

Toetje C

Bosbessen Amandel Cake

Annett's zelfgemaakte bosbessen-amandelbiscuit.

7,50 €

Toetje D

Chocolade Pepermunt IJs

Huisgemaakte chocolaatjes Pepermunt ijs.

6,50 €

Toetje E

Edele en zeldzame dessertwijn uit de Algarve

Een fijne en zeldzame dessertwijn is de perfecte afsluiter om van te genieten, of als begeleiding bij een passend dessert.

6,90 €

Toetje F

Affogato al caffè

Espresso met vanille-ijs

3,60 €

Uniek en spectaculair

Zelfgemaakte chocolaatjes op aanvraag.

€ 1,00 per praline

Van banketbakker en meesterkok René Busse.