

Menú - 01.05.-12.05.2024

www.kulinarium.pt
www.kulinarium-academy.com

Sopa

Sopa de crustáceos con Hierbas costeras

Elegante sopa de crustáceos refinada, con su propio inserto. Adornado con verduras de temporada finamente surtidas y Hierbas costeras crujientes del Algarve. **8.90 €**

o Iniciador A

Tartar de salmón en escabeche con crema de aguacate y setas

Retozar de tartar de salmón en escabeche con jugosa crème fraîche con chalotas crujientes y una refrescante crema de aguacate. Este aperitivo gourmet se sirve con champiñones pequeños, pepino marinado y crujiente Crujido cereal refinado con tomates maduros. **9,30 €**

o Iniciador B

Solomillo de ternera en rodajas sobre brioche casero con mayonesa de trufa y chalotas al horno

Capas de lomo de res en rodajas seductoras y cortadas en frío jugosas sobre una rebanada tostada crujiente de brioche casero. Elegante mayonesa casera de trufa realza este espectacular aperitivo. Se sirve, esta especialidad de la casa con adobados Variaciones de ensalada de hojas al horno chalotas y un magistral Reducción de balsámico de vino de Oporto.

9,30 €

o Ensalada A

Ensalada César al estilo Kulinarium

Jugosa pechuga de pollo en rodajas finas, frita en una sensacional capa crujiente de hierbas, se apoya deliciosamente en una selección de corazones de ensalada crujientes, con picatostes fritos, tocino crujiente y queso parmesano rallado. Esta combinación de ensaladas popular en todo el mundo, tradicionalmente refinada con un aderezo casero de César, se sirve con anchoas ligeras y jugosas alcaparras con mostaza.

7,90 €

o Ensalada B

Queso de Cabra Caramelizado con Aderezo de Remolacha y Frambuesa

El distintivo queso de cabra caramelizado de la región se acurruca en una jugosa cama de remolacha y variaciones de lechuga de temporada, en un aderezo de frambuesa seductoramente fragante y nueces seductoras.

7,90 €

Tapas de la semana

- Paté de atún casero
- Paté de tomate seco con almendras del Algarve
- hierbas marinadas zanahorias
- Crema artesanal de queso feta

12,80 €



Plato principal A

Cordon Bleu portugués relleno de jamón, chorizo y dos regionales Variaciones de queso

Sensacional cordon bleu portugués crujiente de ternera joven, relleno de jamón secado al aire del Algarve Salchicha de cerdo y chouriço ahumado de la Serra y refinado en armonía, con dos variedades de quesos regionales. Este espectáculo crujiente está servido a una primavera tibia Ensalada de patatas sobre crujiente Verduras del mercado.

Ración normal 22,80 € / Ración pequeña 19,80 €

o Plato principal B

Solomillo de cerdo del Algarve con salsa de vino de Oporto

El jugoso filete de cerdo asado del Algarve se adorna con una brillante salsa casera de vino de Oporto. Esta especialidad regional se sirve con coliflor empanizada crujiente y puerros de primavera crujientes refinado con un estilo artesanal Puré de hierbas y patatas.

Ración normal 18,30 € / Ración pequeña 16,30 €

o Plato principal C

Para los conocedores del pescado 98% libre de espinas

Bacalao confitado en salsa de vino blanco con pimiento morrón y palitos crujientes de macaire

Jugoso solomillo de bacalao con Con una sensacional tapa crujiente se acurruca elegantemente contra una salsa de vino blanco y limón finamente condimentada. Esta especialidad portuguesa se sirve con refinadas variaciones de pimientos, guisadas y también en puré. Los palitos de macaire de patata crujientes hechos a mano refinan este Atlántico Combinación de pescados.

Ración normal 22,40 € / Ración pequeña 20,40 €

o Plato principal D

Combinación vegetariana

Falafel casero con salsa de yogur de hierbas, Granada y cuscús

Falafel casero crujiente con una salsa de yogur de hierbas finamente condimentada sobre una elegante salsa de pimiento, con crema de granada y aguacate y limón del Algarve y cuscús refinado con especias.

Ración normal 18,30 € / Ración pequeña 16,30 €

o Plato principal E

Vegano

Pregunta por nuestra Combinación Vegana

A petición, nuestra cocina servirá cocina fresca, de temporada y regional.

Prepara combinaciones veganas para ti.

Ración 18,30 €



Menú Patria Gourmet

A lo largo de los años, no solo nuestros huéspedes se han acercado a nuestros corazones, sino también muchas recetas y creaciones de nuestra cocina. Queremos hacer posible que nos visites y disfrutes de nuestra „Menú Homeland Delight " disfrutar.

El no demasiado grande "Menú de Disfrute de la Patria" cambia una vez a la semana, con combinaciones tradicionales de nuestra casa.

El menú Homeland Delight, consta de los siguientes componentes.

En este menú solo se utilizan productos regionales, apoyando así a los productores locales y a los comerciantes portugueses.

Iniciador

Elegante sopa de crustáceos refinada, con su propio inserto. Adornado con verduras de temporada finamente surtidas y crujientes hierbas costeras del Algarve.

Plato principal

Sensacional cordon bleu portugués crujiente de ternera joven, relleno de jamón secado al aire de cerdo del Algarve y chouriço ahumado de la Serra y refinado en armonía, con dos variedades de quesos regionales. Este espectáculo crujiente se sirve con una tibia ensalada de patatas de primavera con verduras crujientes del mercado.

Postre

Bizcocho casero de arándanos, almendras y arándanos de Annett.

Precio por persona 33,50 €, para 3 cursos

[servimos porciones un poco más pequeñas en este menú]



Postre A

Espectáculo de mango

Mousse de mango casero, con gelatina y gel de mango. Se sirve esta noble variación de postre, con crema de chocolate, crumble de vainilla, limas regionales y una espuma de yogur y mango.

8,90 €

Postre B

Seducción de frambuesa

Elegante panna cotta de yogur de frambuesa, con chocolate caramelizado
Gel de frambuesa y frambuesas frescas sobre un crujiente
hecho a mano Cadera horneada.

8,90 €

Postre C

Pastel de arándanos y almendras

Bizcocho casero de arándanos y almendras de Annett.

7,50 €

Postre D

Helado de chocolate y menta

Chocolates caseros Helado de menta.

6,50 €

Postre E

Vino de postre noble y raro desde el Algarve

El final perfecto va bien con un vino de postre noble y raro para disfrutar, o como acompañamiento de un postre adecuado.

6,90 €

Postre F

Affogato al caffè

Espresso con helado de vainilla

3,60 €

Único y espectacular

Chocolates caseros diferentes

Bombones caseros bajo petición.

Por praliné 1,00 €

Del pastelero y chef René Busse.