

Menú - 17.04.-28.04.2024

[www.kulinarium.pt](http://www.kulinarium.pt)  
[www.kulinarium-academy.com](http://www.kulinarium-academy.com)

Iniciador A

### **Solomillo de ternera en escabeche con chalotas, vinagreta y perlas de miel y manzana**

El elegante solomillo de ternera en escabeche casero en rodajas de filigrana armoniza a la perfección con una vinagreta de chalota finamente condimentada, con crema de yema de huevo hecha a mano y perlas de miel y manzana en escabeche sobre filete de ternera asado casero Pan focaccia.

**9,30 €**

o Iniciador B

### **Carpaccio de Queso de Cabra Caramelizado con Remolacha con Crema de Nueces y Espuma de Rábano Picante**

Fragante queso de cabra caramelizado de la región, inconfundible en aromas, acurrucado sobre una refrescante cama de remolacha, con una seductora crema de nueces casera. Este romance culinario se acompaña de una ensalada de ragú de manzana con emocionante espuma de rábano picante.

**8,90 €**

o Iniciador C

### **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 €**

Sopa

### **Sopa de crema de espárragos con raviolis de queso Zoegen**

Sopa de crema de espárragos blancos finamente condimentada y aterciopelada. Esta especialidad de temporada se sirve con raviolis caseros de queso de cabra y cebollino recién cortado.

**8,90 €**

### **Tapas de la semana**

- Crema casera de zanahoria y jengibre
- jugoso jamón de cerdo negro
- Paté de garbanzos artesanal
- cubos de queso feta marinado

**12,80 €**

Plato principal A

## **Pechuga de ternera cocida al vacío [ternera hervida] con Verduras de primavera**

Jugosa pechuga de ternera cocinada por manos maestras al vacío, retoza en un espejo picante de una vinagreta de verduras primaverales y coquetea con zanahorias crujientes, rábanos refrescantes y crujientes albóndigas de patata hechas a mano.

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

o Plato principal B

## **Ragú de muslo de pato confitado con salsa de tomillo**

El inconfundible ragú de muslo de pato confitado armoniza en su singularidad con una salsa de tomillo elegantemente condimentada, con apio ligeramente estofado, almendras crujientes del Algarve y polenta cremosa y aterciopelada de romero.

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

o Plato principal C

Para los conocedores del pescado 98% libre de espinas

## **Solomillo de lubina frito con piel con ensalada de lentejas y aliño de tomate**

El crujiente filete de lubina regional frito con piel presenta sus sabores únicos en todo su esplendor, con hasta un 98% libre de huesos en una ensalada de lentejas refrescantemente condimentada con aderezo de tomate casero. Las hierbas frescas del Algarve adornan esta composición atlántica, con sabrosos tomates cherry crujientes y en escabeche Rábano con limones.

**Ración normal 22,40 € / Ración pequeña 19,40 €**

o Plato principal D

Combinación vegetariana

## **Rosquillas de risotto con Hojas de espinacas y tomates corazón de ternera al horno**

Se entronizan rosquillas de risotto perfectamente elaboradas, con una salsa de finas hierbas sobre jugosas espinacas de hoja y carismáticos tomates corazón de buey que salen del horno sobre crujientes cebollas perla encurtidas a mano.

**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**

Sopa de crema de espárragos blancos finamente condimentada y aterciopelada. Esta especialidad de temporada se sirve con raviolis caseros de queso de cabra y cebollino recién cortado.

### **Plato principal**

Jugosa pechuga de ternera cocinada por manos maestras al vacío, retoza en un espejo picante de una vinagreta de verduras primaveral y coquetea con zanahorias crujientes, refrescantes rábanos y crujientes albóndigas de patata hechas a mano.

### **Postre**

El sensacional pastel de fresa casero de Annett.

**Precio por persona 33 €, para 3 cursos**

[servimos porciones un poco más pequeñas en este menú]



Postre A

### **Tarta de queso americana**

Tarta de queso americana casera refinada con chocolate blanco, almendras regionales y variaciones de fresas de temporada.

**8,90 €**

Postre B

### **Mousse de yogur Sopa de vino espumoso y frutos rojos**

La mousse de yogur única se adorna con una fina sopa de champán y brilla sobre limas, con vainilla fresca sobre chocolate blanco caramelizado y bayas crujientes de temporada.

**8,90 €**

Postre C

### **Tarta de fresa casera**

El sensacional casero de Annett Tarta de fresa.

**7,50 €**

Postre D

### **Helado de turrón**

Helado de noogat casero.

**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.**