

Menu - 17.04.-28.04.2024

Entrada A

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

### **Lombo de vaca com chalotas, vinagrete e pérolas de mel-maçã**

O elegante filigrana fatiado harmoniza perfeitamente com um vinagrete de chalota bem temperada, com creme de gema de ovo feito à mão e pérolas de maçã, com filé de carne assada caseiro pão focaccia.

**9,30 €**

ou Entrada B

### **Queijo de Cabra Caramelizado com Carpaccio de Beterraba com Creme de Noz e Espuma de Rábano**

Queijo de cabra caramelizado, com aromas, abraçados com uma cama de beterraba, com um creme de noz caseiro. Esta romance culinária é acompanhada com uma salada de ragu de maçã com espuma excelente de rábano.

**8,90 €**

ou Entrada C

### **César Salada Estilo Kulinarium**

Peito de frango fatiado e frito com ervas frescas e que apoia deliciosamente uma salada delicada com croutons fritos, bacon crocante e queijo de parmesão ralado. Esta combinação popular e tradicionalmente é acompanhada com um molho César caseiro, com anchovas e alcaparras com mostarda.

**7,90 €**

Sopa

### **Sopa de creme de espargos com ravioli de queijo Zoegen**

Sopa de creme de espargos brancos finamente temperados. Esta especialidade sazonal é servida, com ravioli caseiro de queijo de cabra e cebolinha recém-cortada.

**8,90 €**

### **Tapas da semana**

- creme caseiro de cenoura-gengibre
- presunto de porco preto
- Paté de grão-de-bico caseiro
- cubos de queijo feta marinados

**12,80 €**



Prato principal A

### **Sous vide peito de vitela cozido [carne cozida] com legumes de primavera**

Peito de vitela cozido com sous vide, acompanhado com vinagrete de legumes tipo primavera e com cenouras, rabanetes e bolas de batata artesanais.

Porção normal 22,80 € / Porção pequena 19,80 €

ou Prato principal B

### **Ragu de perna de pato com molho de tomilho**

Ragu da perna de pato harmoniza com a sua beleza com um molho de tomilho com aipo refogado, amêndoas algarvias, polenta e creme de alecrim.

Porção normal 18,30 € / Porção pequena 16,30 €

ou Prato principal C

Para os iniciados de peixe 98% sem ossos

### **Filete de robalo frito na pele com salada de lentilhas e molho de tomate**

Filete de robalo regional frito na parte da pele, mostra os seus sabores únicos em pleno esplendor, com até 98% de espinhas livres e uma salada de lentilhas refrescam com um molho de tomate caseiro. Ervas frescas do Algarve que acompanham saborosamente os tomates de cereja e rabanete com limões.

Porção normal 22.40 € / Pequena porção 19.40 €

ou Prato principal D

Combinação Vegetariana

### **Donuts de risoto com folhas frescas de espinafres e tomates de coração**

Donuts de risoto perfeitos, com um molho fino de ervas frescas e folhas de espinafre e tomates de coração e cebolas.

Porção normal 18,30 € / Porção pequena 16,30 €

ou Prato principal E

Vegano

### **Peça a nossa combinação vegana**

A pedido a nossa cozinha prepara para si combinações veganas frescas, sazonais e regionais para si.

Portion 18,30 €



## **Menu de prazeres da pátria**

Ao longo dos anos, não só nos afeiçoámos aos nossos hóspedes, mas também muitas receitas e criações da nossa cozinha.

Gostaríamos de vos dar a oportunidade de nos visitar e saborear as nossas  
**„Menu de prazeres da pátria“**  
para desfrutar.

O não muito grande "Homeland Enjoyment Menu" muda uma vez por semana, com combinações tradicionais da nossa casa.

### **O Menu Homeland Delight, consiste nos seguintes componentes.**

O menu "caseiro", não muito grande, muda uma vez por semana, com combinações tradicionais da nossa casa.

#### **Entrada**

Sopa de creme de espargos brancos finamente temperados.  
Esta especialidade sazonal é servida, com ravioli caseiro de queijo de cabra e cebolinha recém-cortada.

#### **Prato principal**

Peito de vitela cozido com sous vide, acompanhado com vinagrete de legumes tipo primavera e com cenouras, rabanetes e bolas de batata artesanais.

#### **Sobremesa**

O sensacional bolo de morango caseiro de Annett.

#### **Preço por pessoa 33 €, para 3 cursos**

[servimos porções ligeiramente menores neste menu]



Sobremesa A

### **Cheesecake Americano**

Cheesecake americano caseiro refinado com chocolate branco, amêndoas regionais e variações de morangos sazonais.

**8,90 €**

Sobremesa B

### **Mousse de iogurte em forma de sopa, de espumante e bagas**

Mousse de iogurte única com forma de sopa, de espumante e brilha com limas, com baunilha sobre chocolate branco caramelizado e bagas da estação.

**8,90 €**

Sobremesa C

### **Bolo de Morango Caseiro**

O Sensacional caseiro de Annett Bolo de morango.

**7,50 €**

Sobremesa D

### **Gelado avelã**

Gelado de avelã caseiro.

**6,50 €**

Sobremesa E

### **Vinho de sobremesa nobre e raro do Algarve**

Um vinho de sobremesa fino e raro é o vinho de sobremesa vinho de sobremesa raro perfeito para saborear, ou como acompanhamento de uma sobremesa adequada.

**6,90 €**

Sobremesa F

### **Affogato al caffè**

Expresso expresso com gelado de baunilha.

**3,60 €**

Único & Espetacular

### **Chocolates caseiros diferentes**

Chocolates caseiros a pedido.

Pro Praline 1,00 €

**Do pasteleiro e do chefe de cozinha René Busse.**