

Menu - 17.04.-28.04.2024

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

Démarreur A

Filet de bœuf mariné à l'échalote, vinaigrette et perles de pomme au miel

L'élégant filet de bœuf mariné maison tranché en filigrane s'harmonise parfaitement avec une vinaigrette à l'échalote finement assaisonnée, avec de la crème de jaune d'œuf faite à la main et des perles de pommes au miel marinées sur un filet de bœuf rôti fait maison Pain focaccia.

9,30 €

ou Démarreur B

Fromage de chèvre caramélisé avec carpaccio de betterave à la crème de noix et espuma de raifort

Fromage de chèvre caramélisé parfumé de la région, incomparable dans ses arômes, blotti sur un lit rafraîchissant de betterave, avec une séduisante crème de noix maison. Ce romantisme culinaire est accompagné d'une salade de ragoût de pommes avec un espuma de raifort passionnant.

8,90 €

ou Démarreur C

Salade César Style Kulinarium

Poitrine de poulet juteuse finement tranchée frite dans un enrobage croustillant sensationnel aux herbes, s'appuie délicieusement sur une sélection de cœurs de salade croustillants, avec des croûtons frits, du bacon croustillant et du parmesan râpé. Cette combinaison de salades populaire dans le monde entier, traditionnellement raffinée avec une vinaigrette César maison, est servie avec des anchois légers et des câpres juteuses à la moutarde.

7,90 €

Soupe

Soupe à la crème d'asperges avec raviolis au fromage

Zoegen

Velouté d'asperges blanches finement assaisonné. Cette spécialité de saison est servie, avec des raviolis maison au fromage de chèvre et de la ciboulette fraîchement coupée.

8,90 €

Tapas de la semaine

- Crème carotte-gingembre maison
- jambon de porc noir juteux
- pâté de pois chiches fait à la main
- cubes de fromage feta mariné

12,80 €



Plat principal A

Poitrine de veau cuite sous vide [bœuf bouilli] avec Légumes de printemps

La poitrine de veau juteuse cuite par des mains de maître sous vide, s'ébat dans un miroir épicé d'une vinaigrette printanière aux légumes et flirte avec des carottes croquantes, des radis rafraîchissants et des boulettes de pommes de terre croustillantes faites à la main.

Portion normale 22,80 € / Petite portion 19,80 €

ou Plat principal B

Ragoût de cuisse de canard confit avec sauce au thym

L'inimitable ragoût de cuisse de canard confit s'harmonise dans son caractère unique avec une sauce au thym élégamment assaisonnée, avec du céleri braisé doucement, des amandes croquantes de l'Algarve et de la polenta veloutée et crémeuse au romarin.

Portion normale 18,30 € / Petite portion 16,30 €

ou Plat principal C

Pour les amateurs de poisson 98% sans arêtes

Filet de bar frit sur la peau, salade de lentilles et vinaigrette à la tomate

Le filet croustillant de bar régional frit sur la peau présente ses saveurs uniques dans toute sa splendeur, avec jusqu'à 98% d'arêtes sur une salade de lentilles assaisonnée rafraîchissante avec une vinaigrette maison aux tomates. Des herbes fraîches de l'Algarve ornent cette composition atlantique, avec de savoureuses tomates cerises croquantes et marinées Radis aux citrons.

Portion normale 22,40 € / Petite portion 19,40 €

ou Plat principal D

Combinaison végétarienne

Beignets de risotto avec Épinards en feuilles et tomates cœur de bœuf au four

Des beignets de risotto parfaitement élaborés trônent, avec une sauce aux fines herbes sur des épinards en feuilles juteuses et des tomates cœur de bœuf charismatiques sortant du four sur des oignons perlés croquants marinés à la main.

Portion normale 18,30 € / Petite portion 16,30 €

ou Plat principal E

Végétalien

Demandez notre combinaison végétalienne

Sur demande, notre cuisine vous servira une cuisine fraîche, de saison et régionale. Préparez des combinaisons végétaliennes pour vous.

Portion 18,30 €



Homeland Gourmet Menu

Au fil des ans, non seulement nos clients se sont rapprochés de nos cœurs, mais aussi de nombreuses recettes et créations de notre cuisine. Nous aimerions vous permettre de nous rendre visite et de profiter de notre
„ Homeland Delight Menu "
pour en profiter.

Le « Menu Plaisir de la Patrie » pas trop grand change une fois par semaine, avec des combinaisons traditionnelles de notre maison.

Le menu Homeland Delight, se compose des éléments suivants.

Seuls des produits régionaux sont utilisés dans ce menu, soutenant ainsi les producteurs locaux et les commerçants portugais.

Démarreur

Veluté d'asperges blanches finement assaisonné. Cette spécialité de saison est servie, avec des raviolis maison au fromage de chèvre et de la ciboulette fraîchement coupée.

Plat principal

Juteuse poitrine de veau cuite de main de maître sous vide, batifole dans un miroir épicé d'une vinaigrette printanière aux légumes et flirte avec des carottes croquantes, Radis rafraîchissants et boulettes de pommes de terre croustillantes faites à la main.

Dessert

Le gâteau aux fraises sensationnel fait maison d'Annett.

Prix par personne 33 €, pour 3 plats

[Nous servons des portions légèrement plus petites dans ce menu]



Dessert A

Gâteau au fromage américain

Cheesecake américain fait maison affiné avec du chocolat blanc, des amandes régionales et des variations de fraises de saison.

8,90 €

Dessert B

Mousse au yaourt Soupe au vin mousseux et baies

La mousse au yaourt unique se pare d'une fine soupe au champagne et brille sur les citrons verts, avec de la vanille fraîche sur du chocolat blanc caramélisé et des baies croquantes de saison.

8,90 €

Dessert C

Gâteau aux fraises maison

La maison sensationnelle d'Annett Gâteau aux fraises.

7,50 €

Dessert D

Crème glacée au nougat

Crème glacée nougat maison.

6,50 €

Dessert E

Vin de dessert noble et rare de l'Algarve

La finale parfaite se marie bien avec un vin de dessert noble et rare à déguster, ou en accompagnement d'un dessert approprié.

6,90 €

Dessert F

Affogato al caffè

Espresso avec crème glacée à la vanille

3,60 €

Unique et spectaculaire

Chocolats maison différents

Chocolats faits maison sur demande.

Par praliné 1,00 €

Du pâtissier et chef René Busse.