

HOTEL CASCAIS MIRAGEM

HEALTH & SPA



RESTAURANTE  
*Gourmet*

## PARA COMEÇAR

TO BEGIN | LE COUVERT

Seleção de pães e manteiga composta,  
degustação de azeites e amuse-bouche do Chefe

*Selection of breads and butter,  
olive oil tasting, and Chef's amuse-bouche*

*Sélection de pains et beurre aromatisé,  
dégustation d'huile d'olive et amuse-bouche du chef*

4.50€

## AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Espargos verdes, ovo escalfado e  
espuma de Queijo St. Jorge

*Green asparagus, poached egg, and  
St. George's cheese foam*

*Asperges vertes, œuf poché et espuma  
de fromage de Saint-Georges*

11.00€

Spring rolls de novilho wagyu, puré  
de chalota, trufa e creme de mostarda

*Wagyu beef spring rolls, shallot puree  
truffle, and mustard cream*

*Rouleaux croustillant de bœuf Wagyu, purée  
d'échalotte, crème de truffe et moutarde*

20.00€

## AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Atum laqueado em jus de groselha e óleo de cebolinho, caviar de beringela e burrata

*Lacquered tuna in currant jus and chive oil, eggplant caviar and burrata*

*Thon laqué au jus de groseille et huile de ciboulette, caviar d'aubergine et burrata*

21.00€

Profiterole de sapateira e abacate, toranja, lima e crocante de parmesão

*Crab and avocado profiterole, grapefruit, lime and parmesan crunch*

*Profiterole de crabe et avocat, pamplemousse, citron vert et croquant de parmesan*

21.00€

Salada de camarão ao vapor, bouquet de rebentos e molho beurre blanc

*Steamed cooked shrimp salad, sprout bouquet and beurre blanc sauce*

*Salade de crevettes au vapeur, bouquet de pousses et sauce au beurre blanc*

24.00€

Carpaccio de bacalhau, tártaro de mexilhão á marinheira e aneto

*Codfish carpaccio, mussel tartare and dill*

*Carpaccio de cabillaud, tartare de moules a la marinère et aneth*

17.00€

## AS ENTRADAS

STARTERS | LES ENTRÉES

Waffle de salmão fumado, nata azeda,  
rebentos de girassol e ovas keta

*Smoked salmon waffle, sour cream,  
sunflower sprouts, and keta roe*

*Gaufrette de saumon fumé, crème citronné,  
pousses de tournesol et œufs de keta*

21.00€

✓ Beterraba em cassis acidulado  
e folhas de oxalis roxas

*Beetroot in acidulated cassis  
and purple oxalis leaves*

*Betterave au cassis acidulé  
et feuilles d'oxalis pourpre*

10.00€

✓ Tomate cherry em textura, tarte fina e orégãos,  
gelado de azeitona e creme de coentros

*Cherry tomatoes in texture, fine pie, and oregano,  
olives ice cream and coriander cream*

*Tomates cerises en texture, tarte fine et origan,  
glace d'olive noire et crème de coriandre*

15.00€

## SOPAS

SOUPS | SOUPE

Sopa de mar, creme de alho e coulis de coentros

*Fish soup, garlic cream and coriander coulis*

*Soupe de mer, crème d'ail et coulis de coriandre*

15.00€

Crema de beldroegas com tomate suado, quenelle de queijo cabra e tosta de orégãos

*Purslane cream with poached tomato goat cheese quenelle and oregano toast*

*Crème de pourpier à la tomate, quenelle de chèvre et toast à l'origan*

9.00€

## RISOTTO & GNOCCHI

Risoto nero di seppia com lulas e lima kaffir, salicórnia e espuma do mar

*Risotto nero di seppia with fresh squid and kaffir lime, samphire, and fish foam*

*Risotto nero di seppia aux calamars et combava, salicorne et écume de mer*

25.00€

✶ Risoto de tofu, gengibre, citronela, legumes biológicos e espargos crocantes

*Risotto, with tofu, ginger, lemongrass, organic vegetables, and crispy asparagus*

*Risotto de tofu, gingembre, citronnelle, légumes bio, asperges croustillantes*

17.00€

## RISOTTO & GNOCCHI

Risoto de açafão, vieira salteada com Champagne,  
ervas frescas e manteiga de camarão

*Saffron risotto, sautéed scallop with Champagne,  
fresh herbs, and shrimp butter*

*Risotto au safran, coquille Saint-Jacques au Champagne,  
herbes fraîches et beurre de crevettes*

27.00€

Gnocchi recheado de berbigão e lingueirão,  
funcho e jus de crustáceos

*Potato gnocchi stuffed with cockles and  
razor clams, fennel and crustacean jus*

*Gnocchis farcis aux coques et couteaux,  
jus de crustacés et fenouil*

19.00€

## OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Bacalhau meia cura, foie gras salteado, daikon  
em pickles, húmus de beterraba e cacau

*Half-cured cod fish, sautéed foie gras, pickled  
daikon, beetroot hummus and cocoa*

*Morue demi-cure, foie gras poêlé, daïkon  
mariné, houmous de betterave et cacao*

34.00€

Soufflé de pregado, medalhão de lagosta salteada,  
espinafres, batata em cocote, salada de ervas  
aromáticas e creme de alho

*Turbot soufflé, sautéed lobster medallion,  
Spinach, cocotte potatoes, fresh herb salad and garlic cream*

*Soufflé de turbot, médaillon de langouste sauté,  
Épinards, pommes de terre en cocote, salade d'herbes et crème à l'ail*

30.00€

## OS PEIXES

FISH DISHES / LE POISSON

Robalo corado, musseline de ervilhas, ruibarbo, galette de milho, molho de chalotas, anchovas e alcaparras

*Seared sea bass, greens pea mousseline, rhubarb, corn galette, shallots, anchovies and capers sauce*

*Filet du bar au beurre, mousseline de petits pois, galette de maïsrhubarbe, sauce à l'échalotes, anchois et câpres*

36.00€

Wok de gambas com farandole de legumes e massa soba, amendoins, coentros, cebola frita e molho e soja

*Woked prawn with vegetable farandole and soba pasta, peanuts, coriander, onions, and sauce*

*Wok de crevettes sauté, julienne de légumes et pâtes soba, cacahuètes, coriandre, oignons frits et sauce soja*

27.00€

Cherne corado com berbigão, sabayon de espargos, confit de limão cedrat e espuma de erva príncipe

*Seared stone bass with fresh cockles, asparagus sabayon, cedrat lemon confit and lemongrass spume*

*Mérou avec coque, sabayon d'asperges, citron de cédrat confit et mousse de citronnelle*

45.00€

## AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Magret de pato corado, mil folhas de couve chinesa, batata-doce, yuzu, gengibre e creme de satay

*Sautéed duck breast chinese cabbage mille-feuille, sweet potato, yuzu, ginger, and satay cream*

*Magret de canard, mille-feuille de chou chinois, pomme de terre douce, yuzu, gingembre et crème de satay*

28.00€

## AS CARNES

THE MEATS / LES VIANDES

Lombo de novilho nacional em crosta de massa folhada,  
brandada de pistachio, cenoura estufada,  
puré de batata trufado e jus de avelã

*Local beef filet in puff pastry crust, pistachio brandade,  
stewed carrot, truffle mashed potatoes and hazelnut jus*

*Filet de bœuf nationale en croûte feuilletée, brandade  
de pistache, compotée de carottes, purée de pommes  
de terre à la truffe et jus de noisettes*

35.00€

Peito de frango do campo com camarão e massa de arroz,  
gel de tamarindo e emulsão pad thai

*Farm chicken breast with shrimp and rice noodles,  
tamarind gel and pad thai emulsion*

*Poitrine de poulet fermier aux crevettes et nouilles de riz,  
gel de tamarin et émulsion de pad thai*

26.00€

Carré de borrego assado, panisse de grão-de-bico,  
pack choy, chalota e alecrim, jus reduzido de tandoori

*Roast rack of lamb, chickpea panisse, pack choy,  
shallots and rosemary, reduced tandoori jus*

*Carré d'agneau rôti, panisse de pois chiches, pack choy,  
échalote et romarin, jus réduit de tandoori*

32.00€

Plumas de porco ibérico na grelha, tatin de ananás dos Açores,  
crocante de batata vitelotte e salada de rebentos e flores

*Typical grill "Plumas" Iberian pork, Azores pineapple tatin,  
crispy vitelotte potatoes, sprouts, and flowers salad*

*Plumes de porc ibérique grillé, tarte tatin à l'ananas des Açores,  
pommes de terre vitelotte croustillantes et salade de pousses et fleurs*

29.00€



## O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Bolo morno de noz com recheio de abóbora  
e canela, gelado de requeijão

*Warm walnut cake stuffed with pumpkin and  
cinnamon, curd cheese ice cream*

*Gâteau chaud aux noix avec garniture à la citrouille  
et à la cannelle, crème glacée au lait caillé*

10.00€

Soufflé de caramelo salgado, avelãs e gelado de nata

*Soufflé of salted caramel, hazelnuts, and cream ice cream*

*Soufflé de caramel salé, noisettes et crème glacée*

11.00€

Pera recheada com queijo e frutos secos,  
massa filo e gelado de Moscatel

*Stuffed pear with cheese and nuts, phyllo pastry  
and Moscatel ice cream*

*Poire farcie au fromage et aux noix, pâtes philo et  
crème glacée au Moscatel*

9.50€

Parfait de chocolate em biscoito de amêndoa,  
framboesas e flor de sal

*Chocolate parfait in almond biscuit, raspberries, and salt flower*

*Parfait au chocolat en biscuit des amandes,  
framboises et fleur du sel*

11.00€

## O NOSSO MUNDO DOCE

OUR SWEET WORLD / NOTRE MONDE DOUX

Bolo de mel e seu cremoso, cereja  
jubileu e favos crocantes

*Honey cake and its creamy, cherry  
jubilee and crispy combs*

*Gâteau au miel et ses rayons crémeux,  
erise jubilaire et croustillants*

10.00€

Biscoito três chocolates, crème brûlée de banana,  
chocolate gold e gelado de coco

*Three chocolates biscuit, banana brûlée, gold  
chocolate cream and coconut ice cream*

*Biscuit trois chocolats, brûlée de banane, chocolat dorée  
et crème glacée à la noix de coco*

12.00€

A nossa seleção de queijos

*Our cheese selection*

*Notre sélection des fromages*

16.00€

# INFORMAÇÕES

INFORMATION | INFORMATIONS

## » “Intolerâncias e Alergias Alimentares”

» Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes

» Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

» IVA incluído á taxa em vigor - Este estabelecimento possui livro de reclamações

## » “Food intolerances and allergies”

» Before making your request for food and drinks, please let us know if you want clarification about our ingredients

» No dish, food or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or if it was not consumed

» VAT included at the current rate

» This establishment has a complaint book

» Amounts presented in euros

## » “Intolérances alimentaires et allergies”

» Avant de commander de la nourriture et des boissons, s’il vous plaît laissez-nous savoir si vous voulez des éclaircissements sur nos ingrédients

» Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s’il n’est pas demandé par le client ou s’il est inutilisable

» TVA incluse au taux en vigueur

» Cet établissement dispose d’un cahier de réclamations