



NAU

PORTUGIESISCH ENTDECKEN

SPEISEN



BEM-VINDOS

HERZLICH WILLKOMMEN

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Steuern und Bedienung.



ENTRADAS

VORSPEISEN

Gambas Macieira

Gambas in Macieira-Brandy gebraten auf Gurken-Carpaccio

15,70

Polvo Fatiado

Hauchfein geschnittener Krake auf frischem Salatbett

13,20

Folhados de Queijo de Cabra

In Blätterteig gebackener Ziegenkäse auf fruchtigem Salat mit Rosmarinhonig

9,80



SALADAS

SALATE

Salada Mista

Gemischter Salat der Saison, abgerundet mit frischem Apfel-Honig-Dressing

6,40

Salada com Frango

Marinierte Rosmarin-Hähnchenbruststreifen auf knackigen Salatblättern

9,30

Salada de Atum

Saftiger Thunfisch mit grünem Salatbouquet

14,50



MASSAS

NUDELN

Massa ao Mar Spaghetti mit Meeresfrüchten und süßen Cherrytomaten in einer Weißwein-Sauce	14,70
Massa Primavera Mix von gelben und grünen Bandnudeln mit frischem Gemüse der Saison	9,80
Massa com Pontas de Filete Farfalle mit Rinderfiletspitzen und Zucchini in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce	15,90



PEIXES

FISCH

Mista de Peixe	16,90
Dreierlei vom Fisch, gegrillt, mit Butterfinish an kurz gedünstetem Gemüse	
Tamboril à S. Luís¹	26,90
Gegrillter Seeteufel in mediterraner Kräutervariation, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert	
Robalo em Papelote	19,40
Edler Wolfsbarsch in Pergament mit Weißwein- und Kräuter-Akzenten an Drillingskartoffeln	

¹ Azeitonas escurecidas | Oliven geschwärzt



CARNES

FLEISCH

Pernil de Cordeiro com Alecrim Zarte Lammhüfte in Rosmarin gebraten auf gegrilltem Gemüse	16,30
Frango com Ervas Aromáticas Marinierte Perlhuhnbrust in Kräutersauce auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	17,50
Filete de Vaca à Nau Rosa gebratenes Rinderfilet im Speckmantel auf Gemüsebett mit Spaltenkartoffeln	28,70



SOBREMESAS

NACHSPEISEN

Bolo de chocolate com gelado de baunilha Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	7,10
Pudim caseiro Hausgemachter Karamellpudding	4,50
Tarte de Laranja Orangentorte mit Walnusseis	6,90