

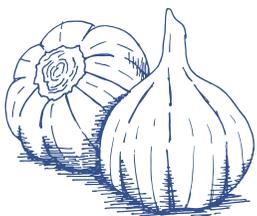
WAS SIND PETISCOS?



Petiscos sind kleine portugiesische Snacks, ideal zum Teilen oder als Vorspeise. Die Portionsgrößen ähneln denen einer Vorspeise, die Vielfalt ist beeindruckend: gegrillter Fisch, Fleisch, Käse, Aufschnitt, Gemüsegerichte oder Meeresfrüchte – alles ist möglich! Man bestellt eine Auswahl, teilt sie in der Gruppe und genießt gemeinsam die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Eine perfekte Gelegenheit, die portugiesische Küche kennenzulernen



BOM PROVEITO!



COUVERT



Pãozinho 5,5€

Knuspriges Sauerteigbrot mit cremiger Knoblauchsoße

„Molho Alho“ 2,5€ 3,10

Hausgemachte Knoblauchcreme mit Petersilie

Dip Cremoso 6,5€

Kicherbsenpüree

Trio Queijo 22,5€

Variation portugiesischer Käsespezialitäten | Konfitüre | Trauben | Karamellisierte Walnuss | Salat von Wildkräutern | Oliven-Mix
Brotkorb | Molho Alho

1-2 Personen

Trio Fumado 22,5€

Port. Räucherschinken | Gegrillte Chourizo | Alheira (port. Brotwurst) | Honig-Senfsauce | Pickles | Salat von Wildkräutern

Brotkorb | Molho Alho

1-2 Personen

Piri Piri Honey Dip 5,9€

cremig, würzig und mit einer feinen süß-herben Note
scharf

Azeitonas 5,5€

Oliven-Mix mit Kräutern

Á portuguesa 19,5€

Brotkorb | Molho Alho
Olivenmix | portugiesische Käsespezialität | hochwertige Fischkonserve

Tosta Sardinha 9€

Edel-Fischkonserve auf einer knusprigen Sauerteigscheibe

Piri Piri Platte 35€

Ein Käse- und Räuchertraum
Trio Queijo & Trio Fumado
2-4 Personen



PETISCOS



VEGETERIANO

Pirimentos 9€

Bratpaprika vom Lavasteingrill

Salada do Sul 16.8€

Fenchel-Orangen-Salat mit
karamellisierter Walnuss

Aromas de Outono 18.9€

Kürbiscarpaccio | Steinpilze
karamellierte Walnüsse |

Croquete de Tremoço 13.9€

Knusprige Krokette aus
Lupinenbohnen, fein gewürzt und
perfekt zum Dippen – eine köstliche
pflanzliche Spezialität

CARNE

Bolinhas de Alheira 16,9€

Portugiesische Wurst aus Wild und Brot
zu Bällchen gerollt und frittiert

Tartar de Bife 22,9€

Handgeschnittenes Argentinisches
Rinderfilet auf Sauerteigbrotscheibe

Altonaer Kaviar

Serviert auf knusprig frittiertem
Bio-Eigelb, veredelt mit Crème fraîche.

3 Stück (Mindestbestellmenge) 21€

Jedes weitere Stück 6,9€

Pasteis de Bacalhau

frittierte Kabeljaukroketten mit
Forellenkaviar und Crème fraîche

3 Stück (Mindestbestellmenge) 16,9€

Jedes weitere Stück 5€

Ceviche von der Jakobsmuschel 14,9€

Frische Jakobsmuscheln, mariniert in
Limette, verfeinert mit aromatischen
Kräutern und knackigem Gemüse

Jacobsmuschel auf einem Bett von Wildkräutern 26,5€

Mexilhão 22,90€

(ca. 800 g)

Frische Miesmuscheln in einem feinen
Weißweinsud mit frischen Kräutern

Polvo Fino 21,9€

Zartes Oktopus-Carpaccio, serviert mit
aromatischem Wildkräutersalat und
gegrillter feiner Paprika

Tagesfrische Austern

Die Herkunft wechselt regelmäßig.

1 Stück: 6 €

6 Stück: 35,50 €

Serviert mit roter Vinaigrette und
Limette

Tuna Tártaro 24,9€

auf einer Avocadocreme

Veredelt mit einer

Gurken-Koriander- Wasabi-
Emulsion

Super Bock auf Black-Tiger- Riesengarnele 19,5€

2 Knusprig ausgebackene
Riesengarnelen im luftig-leichten
Super Bock Tempura-Teig. Serviert
mit einem aromatischen Dip

Gambas Piri Piri 19,5€

Black-Tiger-Garnelen in einer
pikanten Weißwein-Knoblauch-
Sauce, verfeinert mit feuriger Piri
Piri und roter Paprika

Salada Polvo 24€

Kalter Oktopussalat
auf Wildkräutern

SOPA

Caldo Verde 9,6€

Traditionelle portugiesische Suppe mit Grünkohl und Kartoffeln, serviert mit einer Scheibe geröstetes Sauerteigbrot
+Chouriço 4,5

Sopa de Peixe 18,9€

Aromatische Fischsuppe auf einer Tomatenessenz, verfeinert mit frischen Fischstücken und Meeresfrüchten, serviert mit einer Scheibe geröstetes Sauerteigbrot

COMFORT FOOD

Ovos Rotos à Tuga 18,5€

die portugiesische Version eines Bauernfrühstücks: Knusprige Strohkartoffeln, Bio-Ei, geschmolzener Cheddar und hausgemachte Pickles
+Chouriço 5,5€
+Schinken 6,5€
+Trüffel 9,9€

HAUPTGÄNGE

CARNE

Alheira frita 19,5€

Knusprig gebratene Alheira-Wurst, serviert mit Spiegelei und Pommes

Bitoque 34€

300g argentinisches Entrecote vom Lavasteingrill, serviert mit dunkler Rinderjus, Bio-Ei und hausgemachten Pickles

Rinderfilet 39€

Zartes, aufgeschnittenes Rinderfilet (ca. 250g)
+ SB Tempura Riesengarnele 9€
+frischer Trüffel 9,9€

Dry Aged Rinder Tomahawk Steak

21 Tage Knochen gereift
Herkunft Deutschland
ab 1 kg
je 100g 12,5€

PEIXE

Ganze Dorade vom Grill 29€

Frisch gegrillte Dorade, gefüllt mit aromatischen Kräutern und Limette – auf Wunsch mit Kapern und Tomaten verfeinert.

Polvo a Largreiro 29€

Zart gegrillter Oktopus nach traditioneller Art

Bacalhau à Brás 26,9€

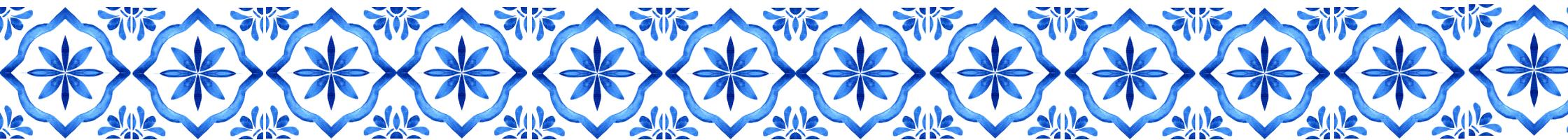
Fein zerpflückter Salz-Kabeljau mit knusprigen Strohkartoffeln, verfeinert mit Zwiebeln und aromatischen Kräutern

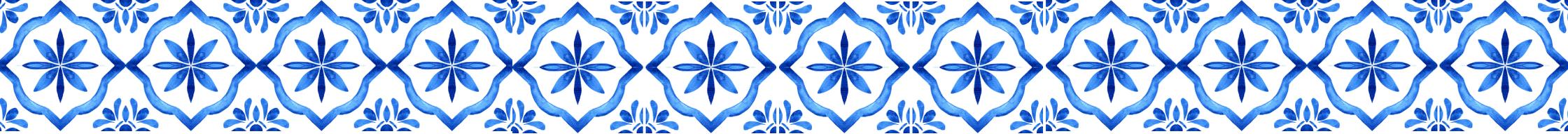
Bife de atum à algarvia 33€

Zartes Thunfischsteak nach Algarvia-Art, in einer aromatischen Tomatenbasis, verfeinert mit mediterranen Kräutern

Delicias do mar für 2 Personen 59€

Gambas, Jakobsmuscheln, Oktopus-Tentakel und Thunfischsteak – eine Auswahl der besten Meeresfrüchte zum Teilen





SIDES

Batata a Murro 8,5€

gebratene Kartoffeln mit
mediterranen Kräutern

Batata Frita 7,5€

Legumes 8€

Variation von saisonalem Gemüse

Getrüffeltes Kartoffelpüree 9,9€

Pilze der Saison 11€

gebraten, in Kräutern geschwenkt

Salada Selvagem 8,5€

Salat von Wildkräutern

SOBREMESA

**Zartbittermousse au chocolat mit
Meersalzkristallen 11€**

Baba de Camelo 11,9€

Ein portugiesisches Dessert aus
karamellisierter Kondensmilch

Bolo de Bolacha 7,9€

Klassische portugiesische Keks-
Torte, geschichtet mit Kaffeecreme
und Butterkeksen – zart, cremig
und vollmundig im Geschmack

Creme Brulee Sour 13,5€

Flüßige Creme Brulee mit Pastel de
nata Liquer

enthält Alkohol

