




## 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 zerpfückter 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*

