



ARS- -ENAL

INTERNATIONAL

RESTAURANT

daily menu

29,00 €



- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi



- STARTERS -

SMOKED SALMON MINI WRAPS

with cream cheese, lettuce and tomato

mini wraps de salmão fumado com queijo creme, alface, tomate

Mini-Wraps mit RäucherLachs, Käsecreme, Salat, Tomate

mini wraps au saumon fumé, crème de fromage, laitue et tomate

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BAKED LEG OF LAMB

in a crust of herbs and chorizo,

madeira wine sauce, potato gratin, ratatouille

perna de borrego assado em crosta de chouriço e ervas,

molho de vinho madeira, batata gratinada, ratatouille

Gebratene Lammkeule mit Chorizo-Kräuter-Kruste,

Madeirawein-Sauce, gratinierte Kartoffeln, Ratatouille

gigot d'agneau au four en croûte d'herbes et chorizo,

sauce au vin de Madère, pommes de terre gratinées, ratatouille

OR . OU . ODER

SALT COD TIMBALE

with chickpea purée, sautéed spinach and roast potato

timbale de bacalhau com puré de grão bico,

espinafres salteados, batata assada

Kabeljau-Timbale mit Kichererbsenpüree,

sautiertem Spinat, Röstkartoffeln

timbale de morue avec de la purée de pois chiches,

épinards sautés, pommes de terre au four

- DESSERTS -

RED VELVET WITH MANGO AND PASSION FRUIT OR FRESH FRUIT SALAD

red velvet com mango e maracujá ou salada de fruta fresca

Red-Velvet mit Mango und Maracuja oder frischem Obstsalat

red velvet à la mangue et au fruit de la passion ou salade de fruits

TUESDAY

terça . Dienstag . mardi



- STARTERS -

TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO JALOUSIE,

Lettuce from our kitchen garden with balsamic vinegar

jalousie de tomate e mozzarella, pesto,

alfaces de nossa horta com vinagre balsâmico

Tomaten-Mozzarella-Jalousie an Pesto,

Salate aus unserem Gemüsegarten mit Balsamico-Essig

jalousie de tomate, mozzarella et pesto,

Laitues de notre potager avec du vinaigre balsamique

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

VENISON FILLET

with red curry sauce on sautéed shiitake mushrooms,

chinese noodles and vegetables of the day

filete de veado com molho de caril vermelho

sobre cogumelos shitake salteados, massa chinesa, legumes do dia

Hirschfilet mit roter Currysauc

auf sautierten Shiitake-Pilzen, chinesischen Nudeln, Tagesgemüse

filet de chevreuil à la sauce au curry rouge

sur des champignons shitake sautés, pâtes chinoises, légumes du jour

OR . OU . ODER

PAN-SEARED SALMON MEDALLIONS,

herb foam, violet potato puree, sautéed spinach

medalhões de salmão corados, espuma de ervas aromáticas,

puré de batata violeta, espinafres salteados

Lachsmedaillons, Kräuterschaum,

purée de pomme de terre violette, sautierter Spinat

médallions de saumon dorés, mousse aux fines herbes,

violetter Kartoffelpüree, épinards sautés

- DESSERTS -

CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRY RAGOUT OR FRESH FRUIT SALAD

mousse de chocolate com ragout de cerejas ou salada de fruta fresca

Mousse au Chocolat mit Kirsch-Ragout oder frischem Obstsalat

mousse ou chocolat accompagnée d'un ragout de cerises ou salade de fruits

WEDNESDAY

quarta . Mittwoch . mercredi



- STARTERS -

ITALIAN ANTIPASTI

antipasti italianas . Italienische Antipasti . antipasti italiens

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

MILANESE VEAL ESCALOPES

(breaded with parmesan), tomato sauce,

sautéed spaghetti, vegetables of the day

escalopes de vitela à milanesa (panados com parmesão),

molho de tomate, esparguete salteado, legumes do dia

Kalbsschnitzel alla Milanesa (mit Parmesan paniert),

Tomatensauce, sautierte Spaghetti, Tagesgemüse

escalopes de veau à la milanaise (panées avec du parmesan),

sauce tomate, spaghetti sautés, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SEA BASS FILLET

on spring vegetables, lime and rocket butter, sautéed potatoes

filete de robaloinho grelhado sobre legumes da primavera,

manteiga de limão e rúcula, batata salteada

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Frühlingsgemüse,

Limetten-Rucola-Butter, sautierte Kartoffeln

filet de bar grillé sur des légumes de printemps,

beurre au citron vert et roquette, pommes de terre sautées

- DESSERTS -

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM OR FRESH FRUIT SALAD

crumble de maçã com gelado de baunilha ou salada fruta fresca

Apfel-Crumble mit Vanilleeis oder frischem Obstsalat

crumble aux pommes avec de la glace à la vanille ou salade de fruits

THURSDAY

quinta . donnerstag . jeudi



- STARTERS -

SMOKED DUCK BREAST

with apple salad and passion fruit sauce

peito de pato fumado com salada de maçã e molho de maracujá

Geräucherte Entenbrust mit Apfelsalat und Maracuja-Sauce

magret de canard fumé accompagné d'une salade de pommes

et d'une sauce au fruit de la passion

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

PORK FILLET WELLINGTON, MADEIRA WINE SAUCE,

herbed potatoes, vegetables of the day

filete wellington de porco, molho de vinho madeira,

batata com ervas, legumes do dia

Filet Wellington vom Schwein, Madeirawein-Sauce,

Kräuterkartoffeln, Tagesgemüse

filet wellington de porc, sauce au vin de Madère,

potatoes de terre aux herbes, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SNAPPER FILLET

with cashew gremolata on beet gnocchi,

ham foam, vegetables of the day

posto de pargo grelhado com gremolata de cajú

sobre gnocchi de beterraba, espuma de presunto, legumes do dia

Gegrilltes Snapperfilet mit Cashew-Gremolata

auf Rübengnocchi, Schinkenschaum, Tagesgemüse

filet de vivaneau grillé avec gremolata de cajou grillée

sur un gnocchi de betterave, mousse de jambon cru, légumes du jour

- DESSERTS -

PINA COLADA PARFAIT OR FRESH FRUIT SALAD

parfait de pina colada ou salada de fruta fresca

Piña-Colada-Parfait oder frischer Obstsalat

parfait de pina colada ou salade de fruits frais

FRIDAY

sexta . Freitag . vendredi



- STARTERS -

SMOKED TROUT FILLET

with apple and red onion salad, wasabi mayonnaise

filete de truta fumada

com salada de maçã e cebola roxa, maionese de wasabi

geräuchertes Forellfilet

mit Apfel-Rotzwiebel-Salat, Wasabi-Mayonnaise

filet de truite fumée,

salade de pommes et oignons rouges, mayonnaise au wasabi

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

CHICKEN SUPREME

filled with bresaola and herbs, cognac sauce,

potato purée flavoured with truffle oil, vegetables of the day

supremo de frango recheado com bresaola e ervas, molho cognac,

purê de batata aromatizado com azeite de trufa, legumes do dia

Suprême vom Hühnchen mit Bresaola-Kräuter-Füllung, Cognac-Sauce,

Kartoffelpüree mit Trüffelöl-Aroma, Tagesgemüse

suprême de poulet farci à la bresaola et aux herbes, sauce cognac,

purée de pommes de terre aromatisée à l'huile de truffes, légumes du jour

OR . OU . ODER

CRISPY SWORDFISH GOUJONS,

yogurt sauce with cucumber, boiled potatoes,

wok-sautéed vegetables with sesame

crocantes de goujons de espadarte, molho de iogurte com pepino,

batatas cozidas, legumes salteados no wok com sésamo

Knusprige Filetstreifen vom Schwertfisch, Joghurtsauce mit Gurke,

gekochte Kartoffeln, in Wok sautiertes Gemüse mit Sesam

goujons d'espadon croquants, sauce au yaourt avec des concombres,

potatoes de terre cuites à l'eau, légumes sautés au wok

avec des graines de sésame

- DESSERTS -

WILD BERRY MOUSSELINE

flavoured with mint or fresh fruit salad

mousseline de frutos do bosque aromatizada

com hortelã ou salada de fruta fresca

Walbeerenmousseline

mit Minze aromatisiert oder frischem Obstsalat

mousseline de fruits des bois

parfumée à la menthe ou salade de fruits

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi



- STARTERS -

BEEF FILLET CARPACCIO,

rocket and parsley pesto, parmesan shavings

carpaccio de filete de vaca, pesto de rúcula e salsa, lascas de parmesão

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola-Salsa-Pesto, geriebener Parmesan

carpaccio de filet de bœuf, pesto de roquette et persil, copeaux de parmesan

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

LAMB LOIN CRUSTED

with sun-dried tomatoes, olives and feta,

rosemary sauce, sautéed potatoes, vegetables of the day

Lombo de borrego em crosta de tomate seco, azeitonas e feta,

molho de alecrim, batata salteada, legumes do dia

Lammfilet in Kruste in einer Kruste aus getrockneten Tomaten,

Olive und Feta, Rosmarin-Sauce, sautierte Kartoffel, Tagesgemüse

Longe d'agneau en croûte de tomates séchées, olives et fêta,

sauce au romarin, pommes de terre sautées, légumes du jour

OR . OU . ODER

FILLET OF SOLE

filled with salmon, champagne sauce,

pilau rice timbale with paprika, vegetables of the day

filete de Linguado recheado com salmão, molho de champanhe,

timbale de arroz pilau com pimentão, legumes do dia

Seezungen-Filet mit Lachsfüllung, Champagner-Sauce,

Reis-Pilaw-Timbale mit Paprika, Tagesgemüse

filet de sole farci au saumon, sauce champagne,

timbale de riz pilaf aux poivrons, légumes du jour

- DESSERTS -

PEACH CHEESECAKE, RED FRUIT COULIS OR FRESH FRUIT SALAD

cheesecake de pêssego, coulis de frutos vermelhos ou salada de fruta fresca

Käsekuchen mit Pfirsich, coulis von roten Beeren oder frischer Obstsalat

cheesecake à la pêche, coulis de fruits rouges ou salade de fruits frais

SUNDAY

domingo . Sonntag . dimanche

- STARTERS -

HOMEMADE PORTUGUESE TAPAS

tapas portuguesas caseiras

hausgemachte portugiesische Tapas

tapas portugais faits maison

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BEEF ENTRECÔTE "À CAFÉ DE PARIS",

roast potatoes, vegetables of the day

entrecôte de vaca à café de paris,

batata assada, legumes do dia

Gratinierter Entrecôte vom Rind "à café de paris",

gebratener Kartoffel, Tagesgemüse

entrecôte de bœuf "à café de paris",

potatoes de terre au four, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED TUNA STEAK,

onion sauce, fried corn, vegetables of the day

posto de atum grelhada, molho de cebolada,

milho frito, legumes do dia

Gegrilltes Thunfisch-Steak, Zwiebel-Sauce,

frittiertier Mais, Tagesgemüse

tranche de thon grillée, sauce aux oignons frits,

mais frit, légumes du jour

- DESSERTS -

MINIATURES FROM OUR PATISserie OR FRESH FRUIT SALAD

miniaturas da nossa pastelaria ou salada de fruta fresca

Feingebäck aus unserer Patisserie oder frischem Obstsalat

mignardises de notre pâtisserie ou salade de fruits

FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALLERGIES,

INTOLERANCES AND CHILDREN'S MENUS,

PLEASE CONSULT OUR TEAM BEFORE PLACING YOUR ORDER.

para mais informações sobre alergias,

menus especiais sem glúten e menus infantis,

consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Weitere Informationen über Allergien,

Gluten-freie Menus und Kindermenüs,

fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.

pour toute information sur les allergies,

menus sans gluten et menus pour les enfants,

veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.