



ARS- -ENAL

INTERNATIONAL
RESTAURANT

daily menu ...

29,00 €

- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi

- STARTERS -

SMOKED SALMON ROLLS

with green asparagus, Lettuce from our garden and orange sauce
rolinhos de salmão fumado com espargos verdes,
alface da nossa horta, molho de Laranja
Räucherlachsrollchen mit grünem Spargel,
Kopfsalat aus unserem Gemüsegarten, Orangen-Sauce
rouleaux de saumon fumé aux asperges vertes,
laitue de notre potager, sauce à l'orange

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BEEF MEDALLIONS

with mushroom sauce, duchess potatoes
and fresh market vegetables
medalhães de vaca com molho de cogumelos,
batata duchesse, legumes frescos do mercado
Rindermedallions mit Pilz Sauce,
Duchesse-Kartoffeln, frisches Gemüse vom Markt
médallions de bœuf avec de la sauce aux champignons,
pommes de terre duchesse, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

GRILLED GILTHEAD BREAM FILLET,
butter and herb sauce, boiled potatoes
and fresh vegetables from the market
filete de dourado grelhado, molho de manteiga
e ervas aromáticas, batata cozida, legumes frescos do mercado
Gegrilltes Doradenfilet, Butter-Kräuter-Sauce,
gekochte Kartoffel, frisches Gemüse vom Markt
filet de daurade grillé, sauce au beurre et aux fines herbes,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes frais du marché

- DESSERTS -

TIRAMISU OR FRUIT SALAD

tiramisú ou salada de fruta
Tiramisu oder Obstsalat
tiramisu ou salade de fruits

TUESDAY

terça . Dienstag . mardi

- STARTERS -

CARPACCIO OF BRESAOLA

with a salad of mushrooms and lettuce from our garden
carpaccio de bresaola com salada de cogumelos, alface da horta
Bresaola-Carpaccio mit Pilzsalat, Kopfsalat dem Gemüsegarten
carpaccio de bresaola avec une salade de champignons, laitue du potager

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BLACK PORK CHEEK

herb-flavoured potato purée, fresh market vegetables
bochecha de porco preto, purê de batata aromatizada com ervas,
legumes frescos do mercado
Geschmorte Bäckchen vom Iberischen Schwein,
Kartoffelpüree mit Kräuternaroma, frisches Gemüse vom Markt
joue de porc noir, purée de pommes de terre aux fines herbes,
légumes frais du marché

OR . OU . ODER

POACHED SALMON,

champagne sauce, sautéed linguini
and fresh market vegetables
posta de salmão escalado, molho de champanha,
Linguini salteados, legumes frescos do mercado
Pochierte Lachsscheibe, Champagnersauce,
sautierte Linguini, frisches Gemüse vom Markt
filet de saumon poché, sauce au champagne,
Linguini sautés, légumes frais du marché

- DESSERTS -

PASSION FRUIT TRANCHE OR FRUIT SALAD

tranche de maracujá ou salada de fruta
Aufgeschnittene Maracuja oder Obstsalat
tranches de fruit de La passion ou salade de fruits

WEDNESDAY

quarta . Mittwoch . mercredi

- STARTERS -

POULTRY TERRINE WITH LETTUCE AND PASSION FRUIT SAUCE

terrina de aves com alfaces e molho maracujá
Geflügelterrinen mit Kopfsalat und Maracuja-Sauce
terrine de volaille accompagnée de laitue
et de sauce au fruit de La passion

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BLACK PORK FILLET

in a gorgonzola and sun-dried tomato crust,
port wine sauce, white wine risotto
and fresh market vegetables
filete de porco preto em crosta de gorgonzola
e tomate seco, molho de vinho do porto,
risoto de vinho branco, legumes frescos do mercado
Filet vom Iberischen Schwein in einer Kruste
aus Gorgonzola und getrockneter Tomate,
Portwein-Sauce, Weißwein-Risotto, frisches Gemüse vom Markt
filet de porc noir en croûte de gorgonzola et tomate séchée,
sauce au Porto, risotto au vin blanc, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

SCABBARD FISH TEMPURA,

red chimichurri, baked potato
and fresh market vegetables
tempura de filete de espada, chimichurri vermelho,
batata cozida, legumes frescos do mercado
Filet vom Degenfisch im Tempura-Mantel, rote Chimichurri,
gekochte Kartoffel, frisches Gemüse vom Markt
tempura de filet de sabre, chimichurri rouge,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes frais du marché

- DESSERTS -

CHOCOLATE PAVÉ WITH BERRIES OR FRUIT SALAD

pavê de chocolate com frutos silvestres ou salada fruta
Schokoladen-Pavé mit Wildbeeren oder Obstsalat
pavé de chocolat aux fruits des bois ou salade de fruits

THURSDAY

quinta . Donnerstag . jeudi

- STARTERS -

ASIAN MUSSEL SALAD

with papaya, red onion and coriander
salada de mexilhão asiático
com papaia, cebola roxa e coentros
Asiatischer Muschelsalat
mit Papaya, roten Zwiebeln und Koriander
salade de moules asiatiques
à la papaye, oignon rouge et coriandre

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

DUCK CONFIT ON SAUTÉED COUSCOUS

with peppers and fresh market vegetables
pato confitado sobre couscous salteado
com pimentão, legumes frescos do mercado
Entencornfit auf sautiertem Couscous
mit Paprika, frisches Gemüse vom Markt
confit de canard sur couscous sauté
ou paprika, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

GRILLED GROUPEL,

orange foam over fregola sarda
with gorgonzola and fresh vegetables
posta de gorgouza grelhada, espuma de Laranja
sobre fregola sarda com gorgonzola e legumes frescos
gegrillter Zackenbarsch, Orangenschium
über Fregola Sarda mit Gorgonzola und frischem Gemüse
mêrou grillé, mousse d'orange
sur fregola sarda ou gorgonzola et légumes frais

- DESSERTS -

COCONUT QUINDIM OR FRUIT SALAD

quindim de coco ou salada de fruta
Kokos-Quindim oder Obstsalat
quindim (flan aux œufs) à la noix de coco ou salade de fruits

FRIDAY

sexta . Freitag . vendredi

- STARTERS -

PARMA HAM WITH MELON

presunto de parma com melão
Parmaschinken mit Zuckermelone
jambon de Parme au melon

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

LAMB SHANK

with provencal crust, mint sauce,
potatoes au gratin and fresh market vegetables
carrê de borrego em crosta provençal, molho de menta,
batata gratinada, legumes frescos do mercado
Lammcarrié mit Kräuterkruste à la Provence, Minzsauc,
gratinierter Kartoffel, frisches Gemüse vom Markt
carré d'agneau en croûte provençale, sauce à la menthe,
pommes de terre gratinées, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

SEA BASS FILLET

filled with courgette and fennel, lime sauce,
cuttlefish ink tagliarini and fresh market vegetables
filete de robalo recheado com courgete e funcho, molho de Lima,
tagliarini de tinta de choco, legumes frescos do mercado
Seebarschfilet mit Zucchini-Fenchel-Fülllung, Limetten-Sauce,
Tagliarini mit Tintenfischtinte, frisches Gemüse vom Markt
filet de bar farci à la courgette et à fenouil, sauce au citron vert,
tagliarini à l'encre de seiche, légumes frais du marché

- DESSERTS -

MINIATURES FROM OUR PATISserie OR FRUIT SALAD

miniaturas da nossa pastelaria ou salada de fruta
Feingebäck aus unserer Patisserie oder Obstsalat
Mignardises de notre pâtisserie ou salade de fruits

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi

- STARTERS -

MARINATED SALMON TARTAR

with avocado and orange salad
tártaro de salmão marinado
com salada de pêra abacate e Laranja
Mariniertes Lachstatar mit Avocado-Orangen-Salat
tartare de saumon mariné
avec de la salade d'avocat et orange

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

ROAST BEEF

with béarnaise sauce, roast potatoes with rosemary
and fresh market vegetables
rosbife com molho béarnaise,
batatas assadas com alecrim, legumes frescos do mercado
Roastbeef mit Sauce béarnaise,
gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, frisches Gemüse vom Markt
roastbeef à la sauce béarnaise,
pommes de terre rôties au romarin, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

MONKFISH SALTIMBOCCA

with ham and sage, butter sauce, sautéed gnocchi
and fresh market vegetables
saltimbocca de tamboril com presunto e salva, molho de manteiga,
gnocchi salteados, legumes frescos do mercado
Seeteufel-Saltimbocca mit Schinken und Salbei,
Buttersauce, sautierte Gnocchi, frisches Gemüse vom Markt
saltimbocca de lotte avec du jambon et de la sauge,
sauce au beurre, gnocchi sautés, légumes frais du marché

- DESSERTS -

LEMON MERINGUE TARTLETS OR FRUIT SALAD

tartelettes de limão merengadas ou salada de fruta
Zitronen-Baiser-Tartelettes oder Obstsalat
tartelettes au citron meringuées ou salade de fruits

SUNDAY

domingo . Sonntag . dimanche

- STARTERS -

SHRIMP COCKTAIL, ROSÉ SAUCE, LETTUCE, CAVIAR

cocktail de camarão, molho rosé, alfaces, caviar
Garnelencocktail, Rosé-Sauce, Kopfsalat, Kaviar
cocktail de crevettes, sauce rosée, laitues, caviar

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

DUCK BREAST

with port wine sauce, sweet potato purée
and fresh market vegetables
peito de pato com molho de vinho do porto,
purê de batata doce, legumes frescos do mercado
Entencornfit mit Portwein-Sauce,
Süßkartoffelpüree, frisches Gemüse vom Markt
magret de canard à la sauce au Porto,
purée de patate douce, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

REGIONAL BLACK SCABBARD FISH FILLET,

passion fruit sauce, boiled potatoes
and fresh market vegetables
filete de espada à regional, molho de maracujá,
batata cozida, legumes frescos do mercado
Degenfischfilet nach regionaler Art, Maracuja-Sauce,
gekochte Kartoffel, frisches Gemüse vom Markt
filet de sabre à la mode régionale, sauce au fruit de la passion,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes frais du marché

- DESSERTS -

CREPES FILLED WITH BERRIES and vanilla ice cream or fruit salad

crepe com frutos vermelhos e gelado baunilha ou salada de fruta
Crêpe mit roten Beeren und Vanilleeis oder Obstsalat
crêpes aux fruits rouges et à la glace à la vanille 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.

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT,
CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR USED BY THE CUSTOMER.
VAT INCLUDED. MENU SUBJECT TO CHANGES WITHOUT PRIOR NOTICE

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. menu sujeito a alterações sem aviso prévio

Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.
Mehrwertsteuer inbegriffen. Änderungen der Speisekarte ohne Vorankündigung vorbehalten

aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client.
prix TTC. menu sujet à modifications sans préavis



- SPARKLING WINE -

RAPOSEIRA // 27.00 € (75cl)

PORTOBAY SELECTION // 4.20 € (15cl) . 19.00 € (75cl)

- CHAMPAGNE -

MOËT & CHANDON // 34.00 € (37,5cl) . 55.00 € (75cl)

POMMERY // 55.00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52.00 € (75cl)

- WINES -

GREEN

minho

MURALHAS DE MONÇÃO // 3.30 € (15cl) . 10.00 € (37,5cl) . 17.00 € (75cl)

REGUEIRO // 18.40 € (75cl)

CONTACTO // 21.00 € (75cl)

WHITE

douro

ALTANO // 3.40 € (15cl) . 16.50 € (75cl)

PORMENOR // 22.50 € (75cl)

beiras

PORTOBAY SELECTION // 3.80 € (15cl) . 19.90 € (37,5cl) . 14.90 € (75cl)

tejo

QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC // 18.40 € (75cl)

ENCOSTA DO SOBRAL CHARDONNAY // 17.20 € (75cl)

alentejo

ADEGA MAYOR VERDELHO // 21.00 € (75cl)

PÊRA MANCA // 48.00 € (75cl)

madeira

TERRAS DO AVÔ // 5.20 € (15cl) . 22.00 € (75cl)

ROSÉ

alentejo

D. JOANA // 3.60 € (15cl) . 15.10 € (75cl)

madeira

ATLANTIS // 4.90 € (15cl) . 20.20 € (75cl)

RED

douro

ALTANO // 3.40 € (15cl) . 16.50 € (75cl)

CHRYSEIA // 59.00 € (75cl)

PACHECA SUPERIOR // 19.50 € (75cl)

DUORUM // 20.50 € (75cl)

tejo

QUINTA DA LAPA SYRAH // 19.40 € (75cl)

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 25.00 € (75cl)

alentejo

PORTOBAY SELECTION // 4.10 € (15cl) . 11.40 € (37,5cl) . 15.90 € (75cl)

HERDADE DO ROCCIM ALCANTANE BOUSCHET // 18.50 € (75cl)

madeira

TERRAS DO AVÔ // 5.20 € (15cl) . 22.00 € (75cl)

- WINES - OF THE MONTH

WHITE

três-os-montes

QUINTA VALLE MADRUGA // 23.50 € (75cl)

dão

QUINTA DO COVÃO // 21.40 € (75cl)

tejo

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 22.50 € (75cl)

alentejo

TERRAS DE ESTREMOZ // 18.10 € (75cl)

RED

douro

POMARES // 22.80 € (75cl)

QUINTA MARIA IZABEL // 22.90 € (75cl)

alentejo

TERRAS DE ESTREMOZ // 18.90 € (75cl)

- APERITIFS -

MADEIRA SERCIAL (5 years) // 3.60 € (6cl)

MADEIRA VERDELHO (5 years) // 3.60 € (6cl)

MADEIRA SERCIAL (10 years) // 5.60 € (6cl)

MADEIRA VERDELHO (10 years) // 5.60 € (6cl)

PORT GRAHAM'S (extra dry) // 3.80 € (6cl)

TIO PEPE // 3.90 € (6cl)

- BEERS -

CORAL DRAUGHT BEER // 3.60 € (30cl) . 4.80 € (50cl)

imperial . Bier vom Fass . bière pression

CORAL NON ALCOHOLIC // 3.40 € (20cl)

- MINERAL WATER -

WITHOUT GAS // 2.30 € (25cl) . 3.80 € (75cl)

sem gás . ohne Kohlensäure . plate

WITH GAS // 2.30 € (25cl) . 3.80 € (1l)

com gás . mit Kohlensäure . gazeuse

- SOFT DRINKS -

COCA-COLA // 2.50 € (33cl)

COCA-COLA ZERO // 2.60 € (33cl)

7 UP // 2.50 € (25cl)

BRISA MARACUJÁ // 2.50 € (36cl)

passion fruit . Passionfrucht . fruit de La passion

- JUICES -

ORANGE, APPLE, PINEAPPLE // 2.60 € (20cl)

Laranja, maçã, ananás

Orange, Apfel, Ananas

orange, pomme, ananas