



ARS - ENAL

INTERNATIONAL RESTAURANT · · ·

daily menu · · ·

29,00 €

- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi



PORTUGUESE BUFFET

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

OR . OU . ODER

LETTUCE FROM OUR VEGETABLE GARDEN

with avocado pear, cherry tomato and mozzarella

alface da horta com pera abacate, tomate cereja e mozzarella

Gartensalat mit Avocado, Kirschtomaten und Mozzarella

Laitue du potager avec de l'avocat, de la tomate cerise et de la mozzarella

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, puré de batata aromatizado com ervas,

Legumes frescos do mercado

Geschmorte Bäckchen vom Iberischen Schwein,

Kartoffelpüree mit Kräuteraroma, 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

pasta de salmão escalfado, molho de champagne,

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

OR . OU . ODER

VEGAN CHICKEN STROGONOFF

basmati rice and fresh vegetables from the market

stroganoff de frango vegan, arroz basmati, legumes frescos do mercado

Veganes Huhn Stroganoff, Basmatireis und frisches Gemüse vom Markt

poulet stroganoff végan, riz basmati, 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

Geflügelterrine mit Kopfsalat und Maracuja-Sauce

terrine de volaille accompagnée de laitue

et de sauce au fruit de La passion

OR . OU . ODER

BULGUR SALAD WITH YOGHURT, TOMATO AND MINT

salada de bulgur com iogurte, tomate e hortelã

Bulgursalat mit Joghurt, Tomate und Minze

salade de boulgour au yaourt, à la tomate et à la menthe

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,

potommes de terre cuites à l'eau, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

AUBERGINE STUFFED WITH VEGETABLES WITH TOMATO SAUCE

beringela recheada com legumes com molho tomate,

risoto de vinho branco, legumes frescos do mercado

Aubergine mit Gemüsefüllung mit Tomatensauce,

Weißweinnisotto und frischem Gemüse vom Markt

aubergine farcie aux légumes à la sauce tomate,

risotto au vin blanc, légumes frais du marché

- DESSERTS -

CHOCOLATE PAVÉ WITH BERRIES OR FRUIT SALAD

pavé 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 asiática

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

OR . OU . ODER

LETTUCE FROM OUR VEGETABLE GARDEN

with vegetable wraps and beetroot hummus

alfaces da horta com wraps de legumes e húmus de beterraba

Gartensalat mit Gemüsewraps und Rote-Bete-Hummus

Laitues du potager avec wraps de légumes et houmous de betterave

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

Entenconfit 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 GROUPER,

orange foam over fregola sarda

with gorgonzola and fresh vegetables

pasta de garoupa 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 au gorgonzola et légumes frais

OR . OU . ODER

VEGAN MEATBALLS WITH ARRABBIATA SAUCE

couscous and market vegetables

almôndegas de carne vegan com molho arrabbiata, couscous, legumes do mercado

Vegane Fleischbällchen mit Arrabbiata-Sauce, Couscous und Gemüse vom Markt

boulettes de viande végan à la sauce arrabbiata, couscous, légumes du marché

- 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

SUMMER BARBECUE BUFFET

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi

ITALIAN BUFFET

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

OR . OU . ODER

ROMAINE LETTUCE SALAD WITH CRISPY VEGETABLES

caesar dressing and garlic croutons

salada de alface romana com legumes crocantes,

molho César e croutons de alho

Römersalat mit knackigem Gemüse,

Caesar-Dressing und Knoblauch-Croutons

salade de laitue romaine avec des légumes croquants,

sauce César et croutons à l'ail

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,

puré de batata doce, legumes frescos do mercado

Entenbrust 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

MONKFISH SALTIMBOCCA

butter sauce, sautéed gnocchi, fresh market vegetables

saltimbocca de tamboril,

molho de manteiga, gnocchi salteado, legumes frescos do mercado

Seeteufel-Saltimbocca, Buttersauce,

sautierte Gnocchi, frisches Marktgemüse

saltimbocca de lotte, sauce au beurre, gnochis sautés, légumes frais du marché

OR . OU . ODER

AUBERGINE AND COURGETTE CANNELONI

stuffed with sun-dried tomatoes and sultanas,

on a mushroom ragout with sweet potato purée

and fresh market vegetables

cannelloni de beringela e courgetes recheadas

com tomate seco e passas, sobre ragout de cogumelos,

puré de batata doce, legumes frescos do mercado

Auberginen- und Zucchini-Cannelloni,

mit Füllung aus getrockneten Tomaten und Sultaninen

auf Pilzragout, Süßkartoffelpüree und frischem Gemüse vom Markt

cannelloni d'aubergines et courgettes farcies

à la tomate séchée et aux raisins secs, sur ragout de champignons,

purée de patate douce, 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 CONTACT 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)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)

VEUVE MONNIER // 52,00 € (75cl)