



GEDECK

1	Sortiertes Brot, Oliven, Thunfisch-Dip und Algharvianische Karotten	€3.70
2	Knoblauchbaguette mit gratiniertem Mozzarella-Käse und Oregano	€5,00
4	Überbackenen Ziegenkäse "Chevre" mit Honig und Mandeln	€7,90
16	Iberischen Schinken „Pata Negra“, handgeschnitten	€15.90
367	Butter \ Sardinienpaste \ Streichkäse	€1/Uni

KALTE VORSPEISEN

34	Garnelen Cocktail mit Avocado	€11.00
12	Traditioneller getrockneter Thunfisch „Muxama“ auf Apfelvinaigrette	€12.50
13	Portugiesischer roher Kabeljausalat namens „Punheta de Bacalhau“	€12.50
42	Lachs Carpaccio	€12.50
15	Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio auf Orangenmarmelade	€12.90
19	Angus Rinderfilet-Carpaccio	€12.90
39	Thunfisch Tataki mit süßem Chilisauce, geschmort mit Sesam	€13.50
14	Oktopus Galizischer Art, mit Garnelen und Kichererbsen	€13.50

WARME VORSPEISEN

8	Geröstete Kürbiscremesuppe	€4.80
5	Meeresfrüchte und fischcremesuppe, aromatisiert mit Koriander	€6.00
38	Portugiesische Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit salat	€10.50
41	Panierte Champignons, servierte mit aioli Soße	€10.50
40	Muscheln nach "Fischarmen" Art, mit Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	€12.00
32	Sautierte Garnelen mit Knoblauch und Koriander, geschält	€15.00
43	Gebratenes Foie gras, mit Süß-saurer Erdbeersauce auf Toast	€17.00
31	Gratinierte Jakobsmuscheln nach São Domingos Art	€17.00
20	Schwertmuscheln "Bulhão Pato" Art, Olivenöl, Knoblauch und Koriander	€17.50
33	Tiger Riesengarnelen mit Knoblauch und Piri-Piri- Soße	€22.50
30	Venusmuscheln "Bulhão Pato" Art, Olivenöl, Knoblauch und Koriander	€25.50



FISCH UND MEERSFRÜCHTE

115	Gegrilltes Lachsfilet mit Orangensauce und Mandeln	€19.00
114	Gegrilltes Thunfischsteak	€19.00
116	Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Mango-Ingwer-Sahnesauce	€19.00
117	Gegrilltes Kabeljau-Loiin, mit Olivenöl und Knoblauch	€21.50
179	Seeteufel und Garnelen in einer milden Currysauce	€21.50
120	Gemischter Seeteufel-Garnelen Spieß	€21.50
122	Oktopus nach "Lagareiro" Art, mit Olivenöl und Knoblauch	€22.50
153	Linguine nero, Garnelen, Jakobsmuscheln, Champignons und Rucola	€22.50
113	Gegrilltes Seezunge	€25.00
112	Garnelen Tiger Jumbo Gegrilltes in Zitronenbuttersauce	€38.00
97	Zackenbarsch und Garnelen Nudeleintopf (2 Personen)	€52.00
93	Schwertmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen Reiseintopf (2 pers)	€52.00
123	Oktopus und Meeresfrüchten Cataplana (2 personen) (Oktopus, Garnelen, Venusmuscheln und Muscheln)	€52.00
124	Kabeljau und Meeresfrüchten Cataplana (2 personen) (Kabeljau, Garnelen, Venusmuscheln und Muscheln)	€52.00
132	Fisch und Meeresfrüchten Cataplana (2 personen) (Auswahl typischer fische für Cataplana, Garnelen, venusmuscheln und Muscheln)	€52.00
131	Meeresfrüchten Cataplana (2 personen) (Garnelen, Tiger Garnelen, Flusskrebse, venusmuscheln und Muscheln)	€68.00
91	"Reichhaltiger" Meeresfrüchten Reiseintopf (2 personen) (Garnelen, Tiger Garnelen, Krabbenfüllung, Flusskrebse, Venusmuscheln und Muscheln)	€77.00

NACH VORHERIGER BESTELLUNG (nach Verfügbarkeit und mindestens 2 Tage im Voraus)

99	Lachsfilet in Blätterteig "Lachs en Croûte"	€23.50
100	"São Domingos" Meeresfrüchte Brett (2 personen) (sautierte und gekochte Garnelen, gegrillte Tiger Garnelen, Austern, krabbe, Austern, krabbe, venusmuscheln, Muscheln, Knoblauch Brot und Cocktail Sauce)	€99.00
101	"São Domingos" Spezial Mega Meeresfrüchte Brett (2 personen) (Hummer auf dem Grill, gegrillte Tiger Jumbo Garnele, sautierte Tiger Garnelen, Austern, krabbe, venusmuscheln, Muscheln, Knoblauch Brot und Cocktail Sauce)	€199.00



FLEISCH

79	Hähnchenbruststeaks mit Champignoncremesauce	€16.00
78	Sous Vide Schweinefilet mit Portwein und Honigsauce	€18.00
81	Entenbrust mit Orangensauce	€22.50
76	Koteletts vom Lammkarree Gegrilltes mit Minzsauce	€34.90
77	Hähnchenbrust-Cataplana mit Garnelen und Pilze (2 personen)	€45.00
87	“Algarve“ Fleisch und Meeresfrüchten Cataplana (2 personen) (Schweinefilet, garnelen, venusmuscheln und muscheln)	€48.50

PREMIUM ANGUS-RINDFLEISCH, GETREIDEGEFÜTTERT, AUS SÜDAMERIKA

80	Stroganoff	€17.50
68	Gegrilltes Rumpsteak	€18.50
69	Gegrilltes Glätteisen Steak „Flat Iron Steak“	€23.50
75	Gegrilltes „Ribeye“ Steak	€29.90
82	Gegrilltes Rinderfiletsteak	€33.50
84	Rinderfiletsteak mit Champignoncremesauce	€34.50
72	Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersauce	€34.50
73	Rinderfiletsteak portugiesischer Art, in Sauce aus Knoblauch, Lorbeer, und Weißwein mit einer Scheibe Parmaschinken darüber	€34.50
71	Rinderfiletsteak mit Roquefort Käsesauce	€34.90
83	Tournedos Rossini, mit foie gras und Madeira-Sauce, auf Toast	€40.00
70	Tournedos à la Chef, mit Tiger Riese Garnele, Jakobsmuschel und maitre d'hotel butter	€50.00
74	Chateaubriand, Gegrillt und geschnitten Stück vom Rinderfilet mit Soße Béarnaise, für 2 Personen	€70.00

NACH VORHERIGER BESTELLUNG (nach Verfügbarkeit und mindestens 2 Tage im Voraus)

102	Rinderfilet „Wellington“, Premium Angus Rindfleisch, Getreide gefüttert	€40.00
103	Portugiesische Schweinefleisch mit Venusmuscheln, 2 Personen	€45.00
104	Geschmortes Lamm, langsam in Rotwein gegart, 4 Personen	€95.00
105	Gegrillter T-Bone. Premium Angus Rindfleisch, Getreide gefüttert	€40.00
106	Gegrillter Tomahawk, Premium Angus Rindfleisch, Getreide gefüttert, 2pax	€85.00



VEGETARISCHE GERICHTE

150	Zucchini, Karotte und Kichererbsen mildes Curry	€15.50
151	Linguine nero, Tofu, Champignon, Spargel, Kirschtomate, Rucola	€15.50
155	Gegrillter Tofu und Gemüsespieß, mariniert mit Sojasauce	€15.50
156	São Domingos Salat – grüne salate, Tofu, Vollkornnudeln, avocado, Melone, Apfel, frischer Mozzarella-Käse, Mandeln und Joghurtsauce	€15.50

KINDERMENÜ

110	Chicken nuggets mit pommes frites	€10.00
118	Englische Schweinswürstchen mit Pommes frites	€10.00
187	Cheeseburger und pommes frites	€10.00
188	Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit Pommes	€10.00
189	Gegrilltes Seebarschfilet mit pommes frites	€10.90
111	Gegrilltes kleines Thunfisch-Lendensteak mit pommes frites	€10.90
185	Gegrilltes Rindersteak mit pommes frites	€12.50

EXTRA BEILAGEN

190/	Wildreis Oder Einfache Linguine nero	€3.50
191/	Pommes frites Oder Hausgemachte runde Pommes	€3.50
192/	Auswahl von Gemüse Oder Sautierte Kartoffeln	€3.50
863/	Champignoncremesauce Oder Madeira Wein Soße	€3.50
154/	Currysauce Oder Grüner Pfeffersauce	€3.50
158/	Sauce Béarnaise Oder Portugiesische Soße	€3.50
159/	Orangensauce mit Mandeln Oder Mango Ingwer cremesauce	€3.50
157	Roquefort-Käsesauce	€4.50
107	Sautierte Champignons mit Olivenöl und Knoblauch	€7.50

Speisen oder Getränke, einschließlich des Couverts, dürfen nur verrechnet werden, wenn sie vom Kunden angefordert und verbraucht wurden. DL 10/2015 of 16-1. Mehrwertsteuer zum aktuellen Kurs enthalten.