



Prazeres da Ria Formosa (Freuden der Ria Formosa)

Unser Konzept ist eine Küche basiert auf frischen Schalentieren und Meeresfrüchten aus unserer Lagune, bekannt als die "Ria Formosa".

Klassifiziert als immateriellen Erbes der Menschheit, Mediterrane Ernährung holt das Beste aus Brot, Wein, Olivenöl, Fisch und alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Saison. Basiert auf einem alten Stil der Menschen, die im

Mittelmeerraum wohnten. Unsere Gerichte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, werden nach der alten Tradition der mediterranen Küche gemacht.








Speisekarte

Eintrittsgebühr	€	1,50
Brotkorb	"	1,00
Käse	"	2,50








Vorspeisen

08 Dornengarnelen 	€	15,00
09 Gambas von der Algarve (300g) 	"	Tagespreis
10 Garnelen Gekocht (300g) 	"	9,00
11 Rote Garnelen in Knoblauch gebraten (300g) 	"	15,00
15 Gegrillte Tiger Garnelen (300g) 	"	17,00
30 Venus Muscheln mit Knoblauch gebraten (300g) 	"	15,00
40 Knoblauchmuscheln (300g) 	"	13,00
50 Bohnenmuscheln in Knoblauch (300g) 	"	14,00
60 Schwertmuscheln in Knoblauch (300g) 	"	14,00
70 Gebratene Garnelen in Knoblauch (300g) 	"	15,00
80 Austern (pro Dutzend) 	"	18,00
81 Entenmuscheln (300g) 	"	15,00
82 Jakobsmuscheln m/ Knoblauch (300g) 	"	15,00
84 Murex Muscheln/Schnecken (300g) 	"	15,00
85 Pustelschnecken (300g) 	"	10,00



Krebstiere

90 Gefüllte Krabbe (pro Kg) 	"	Tagespreis
91 King size Gefüllte Krabbe >1,5 Kg (pro Kg) 	"	Tagespreis
92 Hummer (pro Kg) 	"	Tagespreis
93 Languste (pro Kg) 	"	Tagespreis
94 Spinnenkrabbe (pro Kg) 	"	Tagespreis
95 Flusskrabs (pro Kg) 	"	Tagespreis
96 Samtkrabbe (pro einheit) 	"	7,00

Fisch (Gegrillt oder auf ein Fliese)

100	Seebarsch Wilde (pro Kg) 	€	Tagespreis
110	Dorade Wilde (pro Kg) 	”	Tagespreis
120	Sohle Wilde (pro Kg) 	”	Tagespreis
140	Thunfisch auf Zwiebeln (pro portion) 	”	14,00
150	Lachs gegrillt (portion) 	”	14,00
152	Kabeljau auf ein Fliese (portion) 	”	18,00
153	Seeteufel auf ein Fliese (portion) 	”	18,00

Vorschläge des Chefs

160	Oktopus zu Prazeres 	”	18,00
170	Gerbratener Oktopus 	”	18,00
171	Gegrillter Oktopus 	”	18,00
180	Oktopus auf ein Fliese 	”	18,00
200	Gemischte Meeresfrüchte 	”	15,00
210	Gemischte zu Prazeres (Fleisch und Fisch) 	”	15,00
250	Calamari/Fintenfischstreifen mit Tomatereis 	”	13,00
280	“Xarém” (maismehlsuppe mit Muscheln) 	”	13,00
300	Garnelencurry auf Ananas 	”	15,00
320	Riesen Teller Meeresfrüchte “a la Prazeres” 	”	45,00
321	Teller Meeresfrüchte aus den “Kuchenchef” 	“	48,00







Fleisch

350	”Schwarzes Schwein” Gegrilltes mit Garnelen 	”	15,00
362	Lammkoteletts Gegrilltes 	”	16,00
365	Steak auf ein Stein grill 	”	17,00
366	Steak auf ein Stein grill mit Garnele 	„	19,00






Spieße (mit Garnelen)

370	Kalbfleisch 	€	18,00
380	Schwarzen Schwein 	”	18,00
381	Oktopus 	”	18,00
390	Seeteufel mit Speck und Chorizo 	”	18,00
400	Surf and Turf (Fleisch und Fisch) 	”	18,00
402	Tiger Garnelen 	„	20,00

Reis in Tontopf (portion)

405 Hummer (2 Personen) 	€	<i>Tagespreis</i>
406 Languste (2 Personen) 	,,	<i>Tagespreis</i>
410 Meeresfruchte 	,,	15,00
420 Seeteufel mit Garnelen 	,,	15,00
430 Schwertmuscheln 	,,	15,00
450 Oktopus 	,,	15,00

Cataplans mit Meeresfruchte(2 Personen)

500 Nur Meeresfruchte 	€	39,00
510 Seeteufel 	,,	39,00
520 Kabeljau 	,,	39,00
530 Oktopus 	,,	39,00
535 Thunfisch 	“	39,00
536 Hummer 	“	<i>Tagespreis</i>

Vegetarische Gerichte

538 Pasta/Nudeln mit Gemüse 	,,	12,00
539 Omelett mit Champignons 	,,	10,00
540 Gemüse auf ein Fliese 	,,	14,00

Kinder menu

570 Paniert Huhnerbrust	,,	8,00
580 Paniert Fisch	,,	8,00