



# Vila Valverde

## Menu à La Carte

„Kommen Sie und entdecken Sie unsere Gourmetgerichte mit traditionellen Aromen, hergestellt aus frischen regionalen Produkten, mit Respekt vor der Natur und der Null-Abfall-Philosophie.“

### Starter

Hokkaido-Creme <i>Ingwer, Zitronengras und Kokosnuss</i>	13€	Fisch-Ceviche von unserer Küste <i>Rote Zwiebel, Koriander, Chili und Limette</i>	18€
Maresia <i>Wurzeln und Jakobsmuscheln</i>	19€	Ziegenkäse Millefeuille <i>Pflaumentextur</i>	16€

### Fisch

Glasierter Oktopus <i>Oktopus, Bratkartoffeln, Gemüse</i>	38€
Stockfisch Kabeljau <i>Xerém, Ei, Koriander und Violette Kartoffel</i>	39€
Algarvische Cataplana – 2 Pax <i>Fisch, Meeresfrüchte und Süßkartoffeln</i> <i>Reservierung (bis 12Uhr)</i>	55€
Fisch in einer Salzkruste – 2 Pax <i>auf Gemüse aus eigenem anbau</i> <i>Reservierung (bis 12 Uhr)</i>	58€

### Fleisch

Lammfilet <i>Rotkohl, Pastinaken, Rote Bete, Madeirasauce, Portobello-Pilze</i>	36€
Schweinebäckchen <i>Süßkartoffel, Karotte und Rotwein</i>	30€
Rinderlende <i>Kartoffel, Spinat und Fleischsauce</i>	36€

### Vegetarisch

Graupensalat <i>Pesto, Kirschtomaten und Gemüse</i>	23€
Gnocchi <i>Mit Tomatensauce und Crème Fraiche</i>	23€
Geschmorte Linsen <i>Mit Eiern</i>	25€

### Nachtisch

Schokoladenmousse <i>Schokolade, Kakao, Maltodextrin, Basilikum, Himbeere</i>	12€
Creme Brûlée <i>Orange, Fenchel, Sahne und Eier</i>	14€
Orangen-Rollkuchen <i>Orange, Crumble und Orangensorbet</i>	14€
Traditioneller süßer Reis <i>Carolino-Reis</i>	15€
Mango Mousse	18€

