

## **Nahrung**

Die Küche des Restaurants "O Barradas" orientiert sich an der traditionellen portugiesischen Kochkunst, angereichert mit vielen Kreationen.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir nur die besten einheimischen Zutaten, wie zum Beispiel kaltgepresstes, reines Olivenöl aus dem Alentejo.

Frische Kräuter und Gemüse beziehen wir vorzugsweise aus der näheren Region. Des Weiteren legen wir Wert darauf, nur täglich frisch gefangenen Fisch aus dem Atlantik, meist aus der Gegend um Sagres, zu servieren.

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von portugiesischen Jungrindern, die in Freihaltung mit entsprechend angepasster Fütterung heranwachsen.

Ihr Essenserlebnis wird durch unsere große Auswahl portugiesischer Weine komplettiert. Gerne zeigen wir Ihnen unseren umfangreichen Weinkeller und sind Ihnen bei der Weinauswahl behilflich.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und hoffen, dass dieser Abend für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder als Gast in unserem Lokal begrüßen zu dürfen.



# Barradas

## Restaurante

### Couvert

Typisch portugiesisches Weißbrot sowie hausgemachtes mediterranes Brot, serviert mit Möhrensalat, Oliven, Käseblättern und delikatem Feigen	1.60 €
Hausgemachte Thunfischpaste	1.50 € (2 Personen)

### Vorspeisen

Barco Algarvio kleine gekochte Garnelen auf Melone mit Cocktailsauce	7.50 €
Garnelen "à Casa" kleine gebratene Garnelen in pikanter Sauce, serviert mit Tomate	7.50 €
Kleiner Garnelenspieß gegrillt, serviert mit Aioli	8.80 €
Portugiesische Wurst von iberischen Schwein, flambiert	4.80 €
Marinierte Paprika mit Sardellen	4.80 €
Melone mit Schinken "Bisaro"	6.80 €

### Salate

Tomatensalat	3.50 €
Gemischter Salat	6.80 €
Salat "à Casa" Nisa Käse mit Tomate, Paprika, Oliven und Balsamico	5.50 €
Mediterraner Salat Käseraspel auf Rucola, Serpakäse, karamellisierten Balsamico und Früchten der Saison	5.50 €

### Suppen

Typisch portugiesische Gemüsesuppe	3.00 €
Delikate Tomatensuppe	3.00 €
Delikate Tomatensuppe mit Krabben	4.00 €



# Barradas

## Restaurante

Wir legen Wert darauf, nur frischen, wilden Fisch aus dem Atlantik zu servieren. Da sich das Fischangebot nach dem täglichen Fischfang richtet, sind nicht immer alle aufgeführten Fischarten verfügbar, und auch der Preis schwankt.

### Fischgerichte

Meerbrasse, Rotbrasse,  
Seezunge, Barsch,  
Zackenbarsch, Wolfsbarsch, etc.

Fisch im Ofen gebacken "Algarvio"  
mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln und Weißwein

Fisch im Ofen gebacken "à Casa"  
mit frischen Koriander, Petersilie, Zwiebeln, Kartoffeln und Weißwein

Fisch vom Holzkohlegrill  
serviert mit heißer Knoblauchbutter

Fisch gebraten  
in Butter, mit Knoblauch und Kapern

Fisch in Salzkruste  
saftig und zart wird der Fisch im eigenen Saft gegart  
auf Vorbestellung für zwei und mehr Personen

Tagespreis

Fischcataplana  
verschiedene Kochfischsorten mit Krabben im Kupferkessel zubereitet  
auf Vorbestellung für zwei und mehr Personen

36.00 € (2 personen)

"Caldeirada"  
delikater portugiesischer Fischeintopf  
auf Vorbestellung für zwei und mehr Personen

34.00 € (2 personen)

Zu allen Gerichten Beilage nach Wunsch:  
Salzkartoffeln / Pommes frites / Reis oder  
Kartoffeln nach Art des Hauses  
(gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Zwiebeln)

## Fleischgerichte

Lammsteak gebraten, an Portweinsauce mit Schinken und Rosmarin	15.50 €
Lammfilets gegrillt, serviert mit heißer Minzebutter	19.50 €
Lammtopf delikat zubereitet nach Art des Hauses	10.50 €
Hähnchenfleisch am Spieß gegrillt, gewürzt mit Rosmarin und Piri-piri	9.50 €
Hähnchenbrust "Meditarranico" mit typisch portugiesischer Tomatensauce	9.50 €
Fleischspieß "à Casa" Schweinelendchen und portugiesische Wurst gegrillt, serviert mit pikanter Sauce	12.50 €
Schweinefleisch "à Barradas" würzig-feurig zubereitet nach Art des Hauses	8.50 €
Fleischspieß "Spezial" Schweinelendchen, Kalbsfleisch Mirandesa, Schinkenspeck und Schalotten gegrillt, serviert mit heißer Knoblauchbutter	15.50 €
Cataplana Algarvia mariniertes Schweinefleisch mit Herzmuscheln, im Kupferkessel zubereitet, für zwei und mehr Personen	40.00 € (2 personen)



Mirandesa und Arouquesa Fleisch,  
beste Qualitätsgarantie.

Kalbsfilet gegrillt, serviert mit heißer Knoblauchbutter	24.50 €
Kalbskotelet gegrillt, serviert mit heißer Knoblauchbutter	22.50 €
Kalbssteak mit Knoblauch gebraten, serviert in Weißweinsauce mit Balsamico und Estragon	22.50 €

### **Meeresfrüchte**

Atlantikspieß Garnelen und kleine Tintenfische gegrillt	18.50 €
Garnelenspieß gegrillt, serviert mit Knoblauch-Butter-Sauce	21.00 €
Garnelen "à Barradas" gebraten in Knoblauch, serviert mit pikanter Sauce	21.00 €
Riesengarnelen gegrillt, serviert mit Knoblauch-Butter-Sauce	80.00 € / kg
"Carabineros" gekocht, serviert mit Aioli und Cocktailsauce oder gebraten in Knoblauch, serviert mit pikanter Sauce	80.00 € / kg
Languste Auf Vorbestellung für zwei und mehr Personen	Tagespreis

### **Vegetarische Gerichte**

Kartoffel-Gemüse-Gratin	7.50 €
Spaghetti "à Casa" mit hausgemachtem Mandel-Basilikum-Pesto, serviert mit kleinem Tomatensalat	8.50 €

### **Kinderteller**

Fischstäbchen mit Pommes frites oder Reis	4.50 €
Hänchenbrust am Spieß mit Pommes frites oder Reis	4.50 €
Spaghetti Bolognese	4.50 €

### **Hauswein**

Régios 0.75 l rot oder weiß	12.50 €
Régios 0.375 l rot oder weiß	6.50 €

### **Desserts**

Unser verlockendes und variierendes Angebot an hausgemachten Nachspeisen ist vielfältig. Wir legen Wert darauf, mit einheimischen und saisonalen Produkten zu arbeiten. Sowohl typisch portugiesische Desserts als auch fantastische Kreationen des Hauses sind empfehlenswert und versprechen überraschende Gaumenfreuden.

Die Angebote entnehmen Sie bitte unserer Desserttafel.

Alle Preise inklusive 13% Mehrwertsteuer  
Dieses Restaurant führt ein Beschwerdebuch

Für besondere Anlässe und Geiern stehen wir Ihnen mit unserem professionellen Wissen zur Seite. Planen Sie mit uns Ihr ganz spezielles Menu und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Weiterhin bieten wir Ihnen die Möglichkeit, hochwertige hausgemachte und andere portugiesische Produkte auf unserer Terrasse zu erwerben.

Luís en Andrea Pequeno.