



*Prazeres da Ria Formosa
(Freuden der Ria Formosa)*

Speisekarte

<i>Eintrittsgebühr</i>	€	3,00
<i>Brotkorb</i>	”	1,50
<i>Käse</i>	”	4,00

Vorspeisen

<i>08 Dornengarnelen</i>	€	<i>Tagespreis</i>
<i>09 Gambas von der Algarve</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>10 Garnelen Gekocht</i>	”	14,00
<i>11 Rote Garnelen in Knoblauch gebraten</i>	”	19,00
<i>15 Gegrillte Tiger Garnelen</i>	”	25,00
<i>30 Venus Muscheln mit Knoblauch gebraten</i>	”	21,00
<i>31 Knoblauch in Knoblauch</i>	”	16,00
<i>40 Knoblauchmuscheln</i>	”	16,00
<i>50 Bohnenmuscheln in Knoblauch</i>	”	19,00
<i>60 Schwertmuscheln in Knoblauch</i>	”	20,00
<i>70 Gebraten Garnelen in Knoblauch</i>	”	19,00
<i>80 Austern (pro Dutzend)</i>	”	20,00
<i>81 Entenmuscheln</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>82 Jakobsmuscheln m/ Knoblauch</i>	”	19,00
<i>84 Murex Muscheln/ Schnecken</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>90 Gefüllte Krabbe (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>91 King size Gefüllte Krabbe >1,5 Kg (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>92 Hummer (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>93 Languste (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>94 Spinnenkrabbe (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>95 Flusskrabs (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>96 Samtkrabbe (pro einheit)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>320 Riesen Teller Meeresfrüchte “a la Prazeres”</i>	”	53,00
<i>321 Teller Meeresfrüchte aus den “Kuchenchef”</i>	”	85,00

Fisch (Gegrillt oder auf ein Fliese)

<i>100 Seebarsch Wilde (pro Kg)</i>	€	<i>Tagespreis</i>
<i>110 Dorade Wilde (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>120 Sohle Wilde (pro Kg)</i>	”	<i>Tagespreis</i>
<i>140 Thunfisch auf Zwiebeln (pro portion)</i>	”	19,00
<i>150 Lachs gegrillt (portion)</i>	”	18,00
<i>152 Kabeljau auf ein Fliese (portion)</i>	”	21,00
<i>153 Seeteufel auf ein Fliese (portion)</i>	”	21,00

Vorschläge des Chefs

160	Oktopus zu Prazeres	”	21,00
170	Gerbratener Oktopus	”	21,00
171	Gegrillter Oktopus	”	21,00
180	Oktopus auf ein Fliese	”	21,00
200	Gemischte Meeresfrüchte	”	18,00
210	Gemischte zu Prazeres (Fleisch und Fisch)	”	18,00
250	Calamari/Fintenfischstreifen mit Tomatenreis	”	15,00
280	“Xarém” (maismehlsuppe mit Muscheln)	”	19,00
300	Garnelencurry auf Ananas	”	19,00

Fleisch

350	”Schwarzes Schwein” Gegrilltes mit Garnelen	”	19,00
362	Lammkoteletts Gegrilltes	”	19,00
365	Steak auf ein Stein grill	”	22,00
366	Steak auf ein Stein grill mit Garnelen		24,00

Kebabs

370	Kalbfleisch	€	21,00
380	Oktopus-Spieß	”	21,00
390	Seeteufel mit Speck und Chorizo	”	21,00
400	Surf and Turf (Fleisch und Fisch)	”	21,00
402	Tiger Garnelen	”	26,00

Reis im Fontopf (portion)

405	Hummer (2 Personen)	€	Tagespreis
406	Languste (2 Personen)	”	Tagespreis
410	Meeresfruchte	”	19,00
420	Seeteufel mit Garnelen	”	19,00
430	Schwertmuscheln	”	19,00
450	Oktopus	”	19,00

Cataplanas mit Meeresfruchte(2 Personen 45min Vorbereitung)

500	Nur Meeresfruchte	€	52,00
510	Seeteufel	”	49,00
530	Oktopus	”	49,00

Vegetarische Gerichte

538	Pasta/Nudeln mit Gemüse	”	15,00
539	Omelett mit Champignons	”	12,00
540	Gemüse auf ein Fliese	”	15,00

Kinder menu

570	Paniert Hühnerbrust	”	12,00
580	Paniert Fisch	”	12,00

