

ENTRADAS

Entretém de boca!...

PÃO DE ALHO Bolo do caco tradicional barrado com deliciosa manteiga de alho caseira	3
PÃO DE ALHO COM QUEIJO O crocante pão de alho, com saboroso queijo mozzarella derretido	4
CLÁSSICO E BOM Sopa diariamente confeccionada com os melhores produtos do mercado	4
SABOR DA SERRA Folhado recheado com queijo de cabra e figos regionais em calda de vinho do Porto, servido sobre mistura de alfaces	9
SALADA CAESAR DO MARINHEIRO Folhas de salada crocantes, lascas de Parmesão, bacon e crútons, molho Caesar e frutos secos	9
CARAVELAS PEQUENAS Camarão frito em infusão de Brandy aromatizado com citronela e malagueta	11
BOMBOCAS Tirinhas de peixe empanadas e fritas, servidas com molho tártaro caseiro	12
FILIGRANA Carpaccio de lombo de vaca aromatizado com vinagrete de alcaparras, pasta de cogumelos, tomate fresco esmagado e lascas de parmesão	14
AS PÉROLAS DO MAR Vieiras coradas em azeite cítrico sobre pak Choi, complementadas com chutney de abóbora e servidas com saborosos profiteroles de presunto	15

MASSAS

Massas e delícias vegetarianas...

MASSA - PAIXÃO DE TODOS Linguini em molho cremoso com cogumelos salteados, espinafres e tomate cherry. Refrescado com folhas de manjeriço	16
QUATRO ESTAÇÕES Estufado de grão, espinafre e manteiga de amendoim envolvido em massa brick, acompanhado com guacamole e salada de alfaces	17

O MARINHEIRO

Comer · Beber · Apreciar

PEIXE

Como manda a tradição, primeiro o peixe...

A COR ROSA DO MAR Filete de salmão Teriyaki no Jospers, pure de funcho e chuchu, pak Choi assada em sabores asiáticos, maça verde caramelizada e seu molho	18
"POLVO E COMPANHIA"... Polvo salteado em azeite de alho e coentros, acompanhado de molho à portuguesa, puré de batata doce e enchidos	19
UMA DAS 1001 MANEIRAS DO BACALHAU Bacalhau com salteado de feijão frade, couve e broa, servido com um toque de farinha e azeitona verde	19
UM TOQUE MEDITERRÂNEO Filetes de peixe galo corados em azeite extra-virgem, adornados por chips de chouriço de porco preto e salicórnia, servido com puré de abóbora aromatizado com Lúcia-lima	20
CAMINHO MARÍTIMO À ÍNDIA Medalhões de tamboril e camarão salteado em molho de caril, acompanhado de arroz	20
FUSÃO DOS ELEMENTOS Tranche de peixe fresco no Jospers sobre pak Choi salteada, manteiga de algas e polenta frita	24
"TATAKI" Atum fresco grelhado em crosta de sésamo, servido com puré de aipo e cebola frita	25

CARNE

... e a carne de seguida!...

HAPPY BAR-B-QUE Hambúrguer de carne Barrosã com queijo "Scamorza" e cebola confitada, em pão fresco. Acompanhado de batata doce frita e molho BBQ caseiro	17
AROMAS ASIÁTICOS Supremo de frango em molho miso, gengibre e laranja, acompanhado de puré de batata doce, milho baby e bimi de brócolos	19
UM CLÁSSICO DO MARINHEIRO Peito de pato fatiado sobre molho escuro de laranja, servido com massa "Linguini", juliana de legumes e amêndoa laminada	20
SABORES DE PORTUGAL Presa de porco ibérico envolvida em molho de vinho do Porto e figos secos, com batata salteada de cebolada a acompanhar	21
UMA VIAGEM À MADEIRA Rack de borrego sobre molho de vinho de Madeira, servido com salteado de funcho e pimento vermelho, polenta frita e chutney de abóbora	25
"BIFE À PORTUGUESA" Suculento bife do lombo de vaca frito com alho, louro e presunto em molho leve de vinho branco, servido com duas texturas de batatas	28



EMENTAS DIGITAIS

<https://picklymenu.com/pt/omarinheiro>

Consulte informação de alergénicos através do QR Code ou fale com os nossos colaboradores

CORTES

O melhor amigo da carne, o Jospers!...

Prime Ribs Entrecosto de porco ibérico glaceado com molho BBQ. Servido com batata frita	21
Rib eye ligeiro marmoreado , suculento e com sabor profundo (aprox. 250gr.) Servido com batata salteada com cebolada	28
Bife do lombo de vaca , do mais nobre e tenro, com um sabor elegante e sofisticado (aprox. 200gr.) Servido com batata salteada com cebolada	28
Tomahawk um corte da parte dianteira do lombo, com sabor intenso, com osso extra longo, (para 2 pessoas, aprox. 1kg) Servido com batata salteada com cebolada	58

ACOMPANHAMENTOS

Para completar a sua refeição escolha entre:

Arroz	4
Batata doce frita	4
Batata frita	4
Batata salteada com cebolada	4
Espinafres em folha	4
Polenta frita	4
Salada mista	4
Salteado de feijão frade e couve	4
Cogumelos salteados	5
Legumes salteados	5

Molhos

Manteiga de ervas	3
Molho BBQ com Bourbon Whiskey (frio)	3
Molho de pimenta verde	3
Molho de vinho da Madeira	3
Molho de vinho do Porto com figos secos	3

Couvert	preço por pessoa	2
(Pão, manteiga e paté de azeitonas)		

GOSTOU DA SUA VISITA?



Partilhe a sua experiência
www.ath.pt

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços em €, incluem IVA a taxa legal em vigor

ENTRADAS

Entretenga su boca...

PAN DE AJO	3
Bolo do caco (pan tradicional de la Isla de la Madeira) untado con una deliciosa manteca de ajo casera	
PAN DE AJO CON QUESO	4
Crocante pan de ajo con sabroso queso Muzzarella derretido	
CLÁSICO Y BUENO	4
Una sopa elaborada, diariamente, con los mejores productos del mercado	
SABOR DE LA SIERRA	9
Hojaldre relleno con queso de cabra e higos regionales en caldo de vino de Oporto, servido sobre ensalada de lechuga	
ENSALADA CÉSAR DEL MARINERO	9
Hojas de ensalada crocantes, queso parmesano, tocino, picatostes, frutos secos y salsa César	
CARABELAS PEQUEÑAS	11
Camarón frito en infusión de brandy con sabor a citronela y pimienta picante	
BOMBOCAS	12
Goujons de pescado fritos, servidos con salsa tártara casera	
FILIGRANA	14
Filete de Carpaccio de Ternera completado con vinagreta de alcaparras, pasta de champiñones, puré de tomate y virutas de queso parmesano	
LAS PERLAS DEL MAR	15
Vieiras manchadas en aceite de oliva cítrico sobre pak choi, acompañadas de chutney de calabaza y servidas con sabrosos profiteroles de jamón	

PASTAS

Pasta y delicias vegetarianas...

LA PASIÓN DE TODOS	16
Linguini en salsa de ricota con setas salteadas, espinacas y tomate cherry, revigorado con hojas de albahaca fresca	
LAS CUATRO ESTACIONES	17
Estofado de garbanzo, espinacas y mantequilla de cacahuete, envuelto en masa Brick, acompañado con guacamole y ensalada	

O MARINHEIRO

Gustos · Sabores · Bienestar

PESCADOS

Como manda la tradición, el pescado primero...

EL COLOR ROSA DEL MAR	18
Filete de salmón Teriyaki grillado en Josper, con puré de hinojo y chayote, sobre Pak Choi asado en sabores Asiáticos y manzana verde caramelizada	
PULPO Y COMPANÍA	19
Pulpo salteado en aceite de ajo y cilantros, acompañado de salsa a la portuguesa, puré de batata y embutidos	
UNA DE LAS 1001 FORMAS DEL BACALAO	19
Bacalao con salteado de frijol frade, col y broa, servido con un toque de harina y aceitunas verdes	
CON UN TOQUE MEDITERRÁNEO	20
Filetes de pescado San Martiño fritos en aceite de oliva, servido con puré de calabaza aromatizado con hierba de cedrón y adornados por chips de chorizo de cerdo ibérico y salicórnia	
CAMINO MARÍTIMO À LA INDIA	20
Medallones de Tamboril con camarones salteados en salsa de caril, y acompañado de arroz	
FUSIÓN DE LOS ELEMENTOS	24
Tramo de pescado fresco a la brasa, acompañado de pak choi salteada, mantequilla de algas y polenta frita	
TATAKI	25
Filete de atún "Rabilho", en crostra de sésamo, servido con puré de apio y cebolla frita	

PARA HACERLE BIEN AL ALMA	18
Un Risotto de setas combinadas, con láminas de queso parmesano y refrescado con vino de Oporto	

CARTERAS JOY	19
Raviolis rellenos de calabaza y queso de cabra, salsa aterciopelada de queso de cabra y calabaza asada con mejorana	

CARNE

Y a continuación... la carne!

HAPPY BAR-B-QUE	17
Hamburguesa de carne "Barrosã" con queso "Scamorza" y cebolla cristalizada en pan fresco y acompañado de batata frita con salsa BBQ casera	
AROMAS ASIÁTICOS	19
Suprema de pollo en salsa de miso, jengibre y naranja, acompañada de puré de batata, mazorcas bebé y bimi de brócolis	
UN CLÁSICO DEL MARINERO	20
Pechuga de pato en lonchas sobre salsa oscura de naranja, servido con "Linguini", juliana de verduras y almendras laminadas	
SABORES DE PORTUGAL	21
Escalopes de presa de cerdo ibérico envueltos en salsa de vino de Oporto e higos secos, con patatas encebolladas	
UN VIAJE A MADEIRA	25
Rack de cordero sobre salsa de vino de Madeira, servido con salteado de hinojo y pimiento rojo, polenta frita y Chutney de calabaza	
BIFE À LA PORTUGUESA	28
Suculento bife de solomillo frito con ajo, hojas de loro y jamón en una liviana salsa de vino blanco, servido con dos texturas de patatas	

MENÚS DIGITALES

<https://picklymenu.com/es/omarinheiro>
Infórmese online y con nuestros colaboradores acerca de las sustancias alergénicas

JOSPER GRILL

EL MEJOR AMIGO DE LA CARNE!...

Prime Ribs	21
Costillas de cerdo ibérico glaseado con salsa barbacoa. Servido con patata frita	
Entrecôte levemente marmoleado, succulento y con sabor intenso (cant. 200gr) acompañado de patatas encebolladas	28
Bife de solomillo, del mas noble y tierno, con un sabor elegante y sofisticado acompañado de patatas encebolladas (cant. 200gr)	28
Tomahawk un corte distinguido de la parte delantera del lomo, que ofrece un sabor acentuado, con hueso extra largo, cant. 1kg acompañado de patatas encebolladas (para 2 personas)	58

ACOMPANÑAMIENTOS

Que acompañan su comida:

Arroz	4
Batata frita	4
Patata frita	4
Patatas encebolladas	4
Espinaca fresca	4
Polenta frita	4
Ensalada mixta	4
Salteado de Frijol frade y col rizada	4
Setas salteadas	5
Verduras salteadas	5

Salsas

Manteca de hierbas	3
Salsa BBQ con Bourbon Whisky (frio)	3
Salsa de pimienta verde	3
Salsa de vino de la isla de Madeira	3
Salsa de vino de Oporto con higos secos	3

Cubierto	precio por persona	2
(Pan, mantequilla, y paté de aceituna)		

¿LE GUSTÓ SU VISITA?



Comparte su experiencia
www.ath.pt

Ningún plato, producto alimentario o bebida, incluso el "couvert", puede ser cobrado si no es solicitado por el cliente o si en inutilizado por este.

Precios en €, Incluye impuestos

STARTERS

To whet your appetite...

GARLIC BREAD 3
Delicious homemade Garlic Butter spread on a traditional Bread from the Madeira Island

GARLIC BREAD WITH CHEESE 4
The crunchy Garlic Bread, topped with melted Mozzarella Cheese

SOUP OF THE DAY 4
A different Soup every day, made from the freshest regional Vegetables

PASTORAL FLAVOUR 9
Filo-pastry Pouch stuffed with Goat Cheese, Fig Mash and Honey, served on fresh Lettuce Salad

MARINHEIRO'S CAESAR SALAD 9
Romaine Lettuce Bed topped with Bacon, freshly grated Parmesan Cheese, Croutons and creamy Caesar Dressing and nuts

LITTLE SAILING SHIPS 11
Fried Prawns Portuguese Style, slightly spicy, with Garlic, Piri Piri and Lemongrass

BOMBOCAS 12
Deep fried Fish Goujons, served with homemade Tartar Sauce

FILIGREE 14
Filet of Beef Carpaccio dressed with Capers Vinaigrette, Mushroom Paste, mashed Tomato and shavings of Parmesan Cheese

SEA PEARLS 15
Scallops flushed in citric Olive Oil over a Bed of Pak Choi, complemented with Pumpkin Chutney and served with smoked Ham Profiteroles

PASTAS

Pastas and Vegetarian Delicacies...

EFFORTLESS PASSION 16
Linguini in Ricotta Sauce, with sautéed Mushrooms, Spinach, Cherry Tomatoes and Basil Leaves

FOUR SEASONS 17
Stewed Chickpeas, Spinach and Peanut Butter, enveloped in crispy Brick Pastry, served with Guacamole and small Lettuce Salad

O MARINHEIRO

Eating · Drinking · Appreciating

FISH

Following Tradition, first the Fish...

THE COLOR PINK OF THE SEA 18

Teriyaki Salmon Fillet cooked on Charcoal Grill, over Fennel-Chayote Puree and Pak Choi with caramelized Apple and Asian Flavors

OCTOPUS & CO. 19

Octopus sautéed in Olive Oil, Garlic and Coriander, served with Portuguese Sauce, sweet Potato Mash and local Chorizo

ONE OF THE 1001 COD RECIPES 19

Cod Fish Filet (traditional Portuguese salted "Bacalhau") on sautéed black eyed Peas, Cabbage and Maize Bread. Served with a hint of green Olives and "Farinheira" Sausage

MEDITERRANEAN TOUCH 20

John Dory Fish Medley flavoured with Lemon Balm, accompanied by Pumpkin Mash and adorned with crispy Breadcrumbs, Chourizo Chips and Salicornia

VASCO DA GAMA'S SEA ROUTE 20

Prawns and Monkfish Medallions served on creamy Curry Sauce and white Rice

ELEMENTAL FUSION 24

Fresh Fish Tranche grilled in the Josper Charcoal Oven, served over sautéed Pak Choi with Seaweed Butter and crisped Polenta

TATAKI 25

Grilled Bluefin Tuna in Sesame Crust served with Celery Mash and fried Onions

FOR THE SOUL 18

Risotto with Mushroom Mix, a splash of white Port Wine and fresh grated Parmesan Cheese

LITTLE BAGS OF JOY 19

Ravioli filled with Pumpkin and Goat Cheese in creamy sauce flavored with Marjoram

MEAT

Second, the Meat...

HAPPY BAR-B-QUE 17

Hamburger from Barrosã Meat and "Scamorza" Cheese in a fresh Bun, served with sweet Potato Fries and homemade BBQ Sauce

ORIENTAL FLAVOURS 19

Chicken Breast on Ginger, Orange and Miso Sauce, served with sweet Potato Mash, Baby Corn and Bimi Broccoli

A MARINHEIRO CLASSIC 20

Tender Duck Breast on dark Orange Sauce, paired with Linguini Noodles topped with Vegetables Julienne and toasted Almonds

LUSO-TASTING 21

Iberian free range Pork Escallops on a light Port Wine Sauce with Figs, accompanied by sautéed Potatoes

A TRIP TO MADEIRA ISLAND 25

Saddle of lamb in Madeira Wine Sauce, together with sautéed Fennel and red Peppers, served with fried Polenta Cubes and Pumpkin Chutney

"BIFE À PORTUGUESA" 28

Succulent Fillet of Beef with Garlic, Bay Leaf and Portuguese smoked Ham involved in white Wine Sauce, served with two textures of potato

EMENTAS DIGITAIS

<https://picklymenu.com/en/omarinheiro>
For more Details about allergenic Substances please ask the Staff and check the Online Menu

HOW WAS YOUR VISIT?

Share your experience
www.ath.pt

JOSPER GRILL

Your meat's best friend!...

Prime Ribs 21
Iberian free range Pork Ribs glazed with BBQ Sauce, served with Chips

Tender Rib-Eye Steak lightly marbled, succulent and with a heavenly depth in Flavour (approx. 250g) 28
served with sautéed potatoes

Premium Fillet of Beef with an elegant and sophisticated Flavour (approx. 200g) 28
served with sautéed potatoes

Tomahawk Steak - A tender Cut of "on the Bone Rib Steak", dry aged and packed with Flavour (for 2 People, approx. 1kg) 58
served with sautéed potatoes

SIDE DISHES

To further enrich your Dining Experience:

Rice 4
Sweet Potato Fries 4
French Fries 4
Sautéed Potatoes 4
Fresh Spinach 4
Fried Polenta Cubes 4
Mixed Salad 4
Black eyed Peas sautéed with Cabbage 4
Sautéed Mushrooms 5
Sautéed Vegetables 5

Sauces

Herb Butter 3
BBQ Sauce with Bourbon Whisky (cold) 3
Green Pepper Sauce 3
Madeira Wine Sauce 3
Port Wine Sauce with dried Figs 3

Couvert Price per Person 2
(Bread, Butter and Olive Tapenade)

No Dish, Food or Drink, including the Couvert Charge, may be charged for if it has not been requested by the Client.

Prices in €, VAT included at legal Rate

VORSPEISEN

Gaumenfreuden...

KNOBLAUCHBROT Traditionelles Brot mit hausgemachter Knoblauchbutter	3
KNOBLAUCHBROT MIT KÄSE Unser Knoblauchbrot mit geschmolzenem Mozzarella	4
KLASSISCH UND IMMER FEIN Täglich frisch zubereitete Suppe, je nach Marktangebot	4
GESCHMACK DER HEIMAT Filoteig-Täschchen gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen in Portweinjus, serviert mit kleinem Blattsalat	9
MARINHEIROS CAESARSALAT Knackige Salatblätter, Parmesanhobel, Speck, Brotcrûtons und Nüsse an leichter Caesarsauce	9
KLEINE SEGELSCHIFFE Leicht scharfe Krevetten aromatisiert mit Brandy, Zitronengras und "Piri Piri"	11
BOMBOCAS Häppchen vom fangfrischen Fisch im Bierteig, serviert mit Sauce Tartar	12
"FILIGRANA" Rinderfilet Carpaccio aromatisiert mit Kapern-Vinagrette, Champignoncreme, Tomatenmark und Parmesan	14
DIE PERLEN DES MEERES Kurz gebratene Jakobsmuscheln auf Pak Choi, mit Kürbischutney und Rohschinkenprofiterolles	15

TEIGWAREN

Teigwaren und vegetarische Gerichte...

JEDERMANNS LEIDENSCHAFT Linguini an Sahnesauce mit Champignons, Spinat und Cherrytomaten. Verfeinert mit Basilikum	16
„VIER JAHRESZEITEN...“ Kichererbsenragout mit Spinat und Erdnussbutter in krockanter Brickteig-Hülle, serviert mit Guacamole und kleinem Blattsalat	17

O MARINHEIRO

Essen · Trinken · Geniessen

FISCH

Der Tradition folgend - zuerst der Fisch...

DIE FARBE ROSA DES MEERES Lachsfilet Teriyaki vom Grill, an Fenchel-Chayotenfruchtputee, serviert auf Pak Choi mit asiatischen Aromen und caramelisiertem Apfel	18
TINTENFISCH und CO. Tintenfisch sautiert in Olivenöl mit Knoblauch und Koriander, serviert mit portugiesischer Sauce, Süsskartoffelpüree und lokaler Wurst	19
BACALHAU – 1001 ARTEN... Kabeljaufilet mit Mönchsbohnen, Kohl und Maisbrot, serviert mit grünen Oliven und portugiesischer Wurst	19
MEDITERRAN ANGEHAUCHT Medley von Petersfisch Filets auf Kürbispüree mit Eisenkraut, Chourizo Chips, Salicornia und krokanten Kräuter-Brotstreuseln	20
SEEWEG NACH INDIEN Seeteufelmedallions und Krevetten an leichter Currysauce, serviert mit Reis	20
FUSION DER ELEMENTE Marktfrischer Fisch vom Jospo Grill serviert mit sautiertem Pak Choi, Algenbutter und frittiertem Polenta	24
TATAKI Geflammter, Thunfisch, aussen krossgebraten und innen herrlich pur. Mit Sesam, Selleriepüree und Zwiebelringen	25

FLEISCH

Und nun – zum Fleisch!...

HAPPY BAR-B-QUE „Barrosã“ Hamburger, „Scamorza“ Käse und Zwiebeln in frischem Brötchen, serviert mit Süsskartoffelfritten und BBQ Sauce	17
ASIATISCHE AROMEN Hühnchenbrust auf Misosauce mit Ingwer und Orange. Als Beilage servieren wir Süsskartoffelpüree, Babymais und Brokkoli Bimis	19
EIN MARINHEIRO KLASSIKER Gegrillte Entenbrust auf dunkler Orangensauce. Serviert mit Linguini, Gemüsejuliana und Mandelblättchen	20
DIE AROMEN PORTUGALS Gegrillte Schnitzelchen vom iberischen Freilandschwein, serviert auf Portweinsauce mit getrockneten Feigen und Bratkartoffeln	21
EINE REISE NACH MADEIRA Lammrücken auf Madeirawein-Sauce serviert mit Fenchel-Paprikagemüse, frittiertem Polenta und Kürbischutney	25
„BIFE À PORTUGUESA“ Saftiges Rinderfilet gebraten mit Knoblauch, Lorbeer und Rohschinken in leichter Weissweinsauce, serviert mit Kartoffeln in zwei Texturen	28

ONLINE MENU



<https://picklymenu.com/de/omarinheiro>
Fragen Sie unsere Mitarbeiter wenn Sie Allergeninformationen möchten und konsultieren Sie unser Online Menu über den QR Code.

WIE WAR IHR BESUCH BEI UNS?



Teilen Sie Ihre Erfahrungen
www.ath.pt

JOSPER GRILL

Der beste Freund des Fleisches

Prime Ribs Rippchen vom iberischen Freilandschwein glasiert mit Sauce BBQ serviert mit Pommes frites	21
Leicht marmoriertes Ribeye Steak , saftig und geschmackvoll (ca. 250gr.) Serviert mit Bratkartoffeln	28
Zartes premium Rinderfilet , elegant und anspruchsvoll im Geschmack (ca. 200gr.) Serviert mit Bratkartoffeln	28
Tomahawk Steak – geschmackvolles Zwischenrippenstück mit extra langem Knochen, (für 2 Personen, ca. 1kg) Serviert mit Bratkartoffeln	58

BEILAGEN!...

Wählen Sie aus folgenden Beilagen zu Ihrer Hauptspeise:

Reis	4
Pommes frites	4
Süßkartoffelfritten	4
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	4
Frittierte Polenta	4
Salat	4
Frischer Blattspinat	4
Mönchsbohnen mit Kohl, portugiesische Art	4
Sautierte Champignons	5
Gemüse	5

Saucen

Kräuterbutter	3
BBQ Sauce mit Bourbon Whiskey (kalt)	3
Madeirawein – Sauce	3
Pfeffersauce	3
Madeirawein – Sauce	3
Portweinsauce mit Feigen	3

Couvert	Preis pro Person	2
(Brot, Butter und Olivenpaté)		

Keine Gerichte, Speisen oder Getränke, einschliesslich des Couvert, dürfen verrechnet werden wenn sie nicht vom Kunden angefordert und/oder verbrauchsunfähig gemacht wurden.

Preise in € inklusive MwSt.