

ALGARVE À LA CARTE

Sardinhas, Piri Piri, vinhos: Delicie-se com a cozinha portuguesa, desde as típicas sardinhas, até ao famoso vinho, passando por fantásticos patês. Azeite frutado, peixe acabado de pescar, ervas aromáticas do próprio jardim, um coquetel ao pôr-do-sol e a vista sobre a imensidão do Atlântico.

É um prazer receber a sua visita no «Vista Mar»

Sardinen, Piri Piri, Weine: Geniessen Sie Portugal kulinarisch. Von der typischen Sardine über die feurige Würzpaste Piri-Piri bis zum berühmten Wein. Fruchtiges Olivenöl, fangfrischer Fisch, Kräuter aus dem eigenen Garten.

Ein Cocktail zum Sonnenuntergang und der Blick über die Weiten des Atlantik.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im «Vista Mar»

Sardines, Piri Piri, wines: enjoy the culinary delights of Portugal, which include sardines, fiery chili sauce and famous wines. Fruity olive oil, freshly caught fish, herbs from the garden and a sunset cocktail as you look out over the Atlantic.

We look forward to welcoming you at Vista Mar

vista
mar
restaurant & bar

Entradas | Vorspeisen | Starters

EUR

Couvert e pão | *Couvert und Brot* | *Couvert and bread* p.P.

2.10

Salada mista | *Gemischter Salat* | *Mixed salad* ⁶|¹⁴

4.90

Pequena | *klein* | *small*

3.80

Fish cakes com salada verde e molho cocktail ¹|³|⁴|⁶

9.60

Fischfrikadellen mit grünem Salat und Cocktail-Sauce



Fish cakes with green salad and cocktail sauce

Salada de quinoa branca e vermelha com manga e abacate ⁵|⁶|¹¹

9.90

Salat aus roter und weisser Quinoa mit Mango und Avocado



Red and white quinoa salad with mango and avocado

Salada de salmão curado, laranja, puré de rábano e funcho ⁷|¹⁰|¹⁴

11.60

Salat mit gebeiztem Lachs, Orangen, Fenchel-Meerrettichpürée

Salad with cured salmon, oranges, horseradish-fennel-puree

Carpaccio de vitelão em sous vide com roquefort e nozes ¹|⁸

11.80

Sous-vide gegartes Kalbscarpaccio mit Roquefort-Käse und Nüssen



Sous-vide veal carpaccio with roquefort cheese and nuts

Duo de camarão e mexilhão com molho agridoce e chilli ¹|²|¹¹|¹³|¹⁴

12.30

Meeresfrüchte-Duo (Garnelen und Miesmuscheln mit süß-sauer-Sauce und Chilli)

Seafood duo (shrimps and mussels with sweet-sour sauce and chilli)

Prato antipasto com legumes da estação (2 pax) ¹|⁷|⁸|⁹|¹¹

16.40

Antipasti Platte mit Gemüse der Saison (2 Personen)

Antipasti plate with seasonal vegetables (2 persons)

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja
7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam
12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Sopas | Suppen | Soups

EUR

Sopa do dia | *Tagessuppe* | Soup of the day

03.90

Gaspacho com croutons de pão e presunto crocante ^{1 | 14}

Gazpacho Suppe mit Croûtons und knusprigem Schinken

Gazpacho soup with croûtons and crispy ham



03.90

Creme de ervilhas com gelado de parmesão e cogumelos silvestres ⁷

Kalte Erbsencremesuppe mit Parmesan Käse und Wildpilzen

Cold pea cream with parmesan cheese and wild mushrooms



04.80

Vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian

Lasanha Vegetariana com salada da época ^{1 | 3 | 7 | 9}

Vegetarische Lasagne mit Saisonsalat

Vegetarian lasagna with seasonal salad



11.20

Seitan assado com cogumelos salteados e esmagada de batata ^{6 | 7}

Gebackenes Seitan mit sautierten Pilzen und gestampften Kartoffeln

Roasted seitan with sautéed mushrooms and mashed potatoes



12.40

Risoto de beterraba, gorgonzola e nozes ^{7 | 8 | 14}

Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola Käse und Walnüssen

Beetroot risotto, gorgonzola cheese and walnuts



12.60

Tofu marinado com risoto de ervilhas e chilli ^{6 | 7}

Marinierter Tofu mit Chilli und Erbsenrisotto

Marinated tofu with chilli and pea risotto



13.10

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja

7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam

12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Pasta & Risotto

EUR

Fusilli Pomodoro com tomates, mangericao frito e crocante de parmesão ^{1 | 3 | 7}

Fusilli Pomodoro mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesanchips

Fusilli Pomodoro with fresh tomatoes, basil and parmesan crisps



10.90

Fagotini salmão no seu molho com espinafres e amêndoas ^{1 | 4 | 7 | 8 | 9}

Fagottini mit Lachs, Spinat und Mandeln

Fagottini with salmon, spinach and almonds



11.40

Penne alfredo de frango com mozzarella e pó de bacon ^{1 | 3 | 7}

Penne Alfredo mit Hähnchen, Mozzarella und Bacon

Penne Alfredo with chicken, mozzarella and bacon

Esparguete bolonhesa com molho de tomate assado, parmesão Regiano e tomate cherry ^{1 | 3 | 7 | 9}

Spaghetti Bolognese mit Rösttomatensauce, Parmesankäse und Cherry Tomaten

Spaghetti Bolognese with roasted tomato sauce, parmesan cheese and cherry tomatoes

Lasanha Bolonhesa | *Lasagne Bolognese* | *Lasagne Bolognese* ^{1 | 3 | 7 | 9}

11.80

Arroz cremoso de Séphia com camarão e caril ^{2 | 7 | 14}

Cremiger Sepia-Reis mit Garnelen und Curry

Creamy rice of sepia with shrimps and curry



14.30

Risoto de cogumelos e frango com salada de verde e alcachofras ^{6 | 7 | 14}

Pilzrisotto mit Hähnchen, begleitet von grünem Salat und Artischocken

Mushroom risotto with chicken, accompanied by green salad and artichokes



14.80

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja

7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam

12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Peixes | Fischgerichte | Fish dishes

EUR

Tranche de bacalhau fresco á lagareiro com batata a murro e molho pesto ⁴

Frischer Kabeljau á Lagareiro mit gebackenen Kartoffeln und Pesto

Fresh cod fillet á Lagareiro with baked potatoes and pesto



15.80

Tranche de perca com risoto de ervilhas e molho de marisco ^{2 | 4 | 7}

Barschfilet mit Erbsenrisotto und Meeresfrüchtesauce

Fillet of perch with pea risotto and seafood sauce



15.90

Lombo de atum brazeado com molho de endro em cama de batata e legumes assados ^{4 | 7 | 11}

Gegrillter Thunfischrücken mit Dill-Sauce, auf einem Bett aus Kartoffeln und geröstetem Gemüse

Grilled tuna fillet with dill sauce on a bed of potatoes and roasted vegetables



16.90

Filete de robalo com puré de aipo, espargos salteados e molho de ervas e limão ^{4 | 7 | 9}

Wolfsbarschfilet mit Selleriepürée, sautiertem Spargel und Kräuter-Zitronen-Sauce

Seabass fillet with celery purée, sautéed asparagus and lemon herb sauce



17.20

Pregado Sauté com legumes da estação e gnochis de batata ^{1 | 4 | 8}

Sautiertes Steinbuttfilet mit Gemüse der Saison und Kartoffelgnocchi

Sautéed turbot fillet with seasonal vegetables and potato gnocchi

17.40

Lombo de salmão flamejado com brandy e soja, legumes salteados e puré de batata néro ^{4 | 6 | 7 | 14}

Lachsrücken flambiert mit Brandy und Soja Sauce, serviert mit geröstetem Gemüse und schwarzem Kartoffelpürée

Salmon fillet flambéed with Brandy and soja sauce, served with stir-fried vegetables and black potato purée

17.40

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja

7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam

12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Carnes | Fleischgerichte | Meat dishes

EUR

Cordon blue com esmagada de batata, salada e molho branco ^{1 3 7} <i>Hähnchen-Cordon-Bleu mit Kartoffelpüree, Weisswein-Sauce und Salat</i> <i>Chicken cordon bleu with mashed potatoes, white wine sauce and salad</i>	13.30
Perna de frango a baixa temperatura com limão, especiarias de marrocos e puré de batata ⁶ <i>Hähnchenschenkel langsam gegart im Ofen mit marokkanischen Gewürzen und Zitrone, serviert mit Kartoffelpüree</i> <i>Chicken legs baked at low temperature with Moroccan spices and lemon, served with potato purée</i>	13.90
Duo de pato coq ou vin com polenta, puré de aipo, e legumes ^{9 14} <i>Ente a la "coq au vin" mit Polenta, Selleriepürée und Gemüse</i> <i>Duck a la "coq au vin" with polenta, celery purée and vegetables</i>	14.10
Lombinho de porco preto brazeado com cogumelos e maçã pintado em puré de cenoura e sultanas ⁷ <i>Rücken vom Schwarzen Schwein geschmort mit Pilzen und Äpfeln, serviert mit Karotten-Püree mit Sultaninen</i> <i>Braised black pork tenderloin with mushrooms and apples, accompanied by carrot purée with sultanas</i>	16.10
Bife da vazia grelhado com batata à portuguesa e molho da madeira apimentado ¹⁴ <i>Gegrillte Rinderlende mit Kartoffeln à portuguesa und Madeira-Sauce</i> <i>Grilled sirloin steak with potatoes à portuguesa and Madeira sauce</i>	16.90
Costeletas de borrego com ras el hanout e alecrim em cama de salada morna de quinoa, legumes <i>Lammkoteletts gewürzt mit Ras El Hanout, serviert mit orientalischem Quinoa-Salat mit Gemüse</i> <i>Lamb chops spiced with Ras El Hanout, served with warm quinoa salad with vegetables</i>	17.70
Naco de vitela saltimboca com salada de batata e bróculos ^{1 3} <i>Saltimbocca vom Kalb, serviert mit Kartoffelsalat und Brokkoli</i> <i>Loin of veal Saltimbocca, served with potato salad and broccoli</i>	21.80

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja
7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam
12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Hamburgers “Hapimag” 200 g

EUR

Caseiros | Hausgemacht | Homemade

Hamburger National ^{1|3|6|7}

13.80

Cebola caramelizada, Cheddar, bacon fumado, ovo estrelado, pimento morron, batata frita
Karamellisierte Zwiebel, Cheddar, geräucherter Bacon, Spiegelei, süsse Paprika, Pommes Frites
Caramelized onions, Cheddar, smoked bacon, fried egg, sweet paprika, French Fries

Hamburger Hapi 2019 ^{1|6|7}



13.80

Mozzarella, tomate assado, pickle de pepino, queijo stilton, chutney de maçã, alface, batata à portuguesa
Mozzarella, gebackene Tomate, Gewürzgurke, Stilton-Käse, Apfel-Chutney, Blattsalat, Kartoffeln auf portugiesische Art
Mozzarella, roasted tomatoes, pickled gherkins, Stilton cheese, lettuce, apple-chutney, potatoes à portuguesa

Hamburger a la Chef ^{1|5|6|7}

14.10

Cebolada, cogumelos salteados, queijo da ilha, mozzarella, rúcula, molho thai, batata palha
Geschmorte Zwiebeln, sautierte Pilze, Azorenkäse, Mozzarella, Rucula, Thai-Sauce, Kartoffelsticks
Onions, sautéed mushrooms, Azores cheese, mozzarella, rocket, thai sauce, potato-sticks

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja
7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam
12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Especialidades | Spezialitäten | Specials — min 2 Persons

EUR

Por favor reservar um dia antes | **Bitte einen Tag im Voraus bestellen** | Please order one day in advance

Paella Hapi 2019 (Prato típico da zona de Valencia á base de arroz e carne guisada)^{2 | 4 | 13 | 14} 18.40 / p.P

A nossa é confeccionada com cebola caramelizada e frutos do mar que lhe atribuem um toque suave e unico.

Paella Hapi 2019 (Typisches Gericht aus Valencia mit Reis und gebratenem Fleisch)

Unsere Paella ist angerichtet mit karamellisierter Zwiebel und Meeresfrüchten, die ihr einen einzigartigen und milden Geschmack verleihen

Paella Hapi 2019 (Typical Valencian rice dish with roasted meat and seafood)

Our paella is served with caramelized onion, which gives the rice an remarkable and mild taste

Arroz de tamboril (Arroz cremoso com camarão, prato perfeito para acompanhar com vinho branco)^{2 | 4 | 7 | 13 | 14} 20.80 / p.P

Seeteufelreis (Frischer Seeteufelreis mit Garnelen - perfektes Gericht zu Weißwein)

Monkfish rice (Fresh monkfish rice with shrimps, perfect dish to accompany with white wine)

Cataplana de peixes à Algarvia Típico prato do algarvio feito com o melhor peixe e coentros, acompanha com pão frito^{1 | 2 | 4 | 13 | 14} 21.40 / p.P

Cataplana à Algarvia (Typisches Gericht der Algarve mit bestem Fisch und einem Hauch Koriander, dazu frittiertes Brot)

Cataplana à Algarvia (Typical dish of the Algarve made with the best fish and a touch of coriander, accompanied with fried bread)

Grelhada de peixes mista (....com legumes assados e batatinhas com alho e manteiga)⁴ 21.50 / p.P

Gegrillte Fischplatte (....mit geröstetem Gemüse und Kartoffeln geschmort mit Butter und Knoblauch)

Grilled fish platter (....with roasted vegetables and potatoes braised in garlic and butter)

Dourada (900 gr.) ao sal com aioli de açafraão^{3 | 4} 26.40 / p.P

assada a baixa temperatura, com batata assada com manteiga de ervas e legumes perfumados com tangerina

Goldbrasse (900 gr.) im Salzmantel mit Safran-Aioli

Fangfrische Goldbrasse im Salzmantel langsam gegart, mit Safran-Aioli, in Kräuterbutter gebackene Kartoffeln, Gemüse mit einem Hauch von Tangerina

Gilt-head bream (900 gr.) baked in salt crust with saffron aioli

Gilt-head bream slowly baked in salt crust, with saffron aioli, roasted potatoes with herb butter, vegetables perfumed with tangerine

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja

7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam

12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Especialidades | Spezialitäten | Specials — min 2 Persons

EUR

Por favor reservar um dia antes | **Bitte einen Tag im Voraus bestellen** | Please order one day in advance

Carré de borrego em sous vide com vinho da madeira ¹⁴

27.80 / p.P

(Carré confeccionado por 12 horas em temperaturas muito baixas para permitir com abacaxi, caçarola de legumes brazeados)

Lamm Carré in Sous Vide gegart mit Madeira Wein

(Carré wurde 12 Stunden lang bei sehr niedrigen Temperaturen konfektioniert, um alle Säfte und Aromen zu konservieren.

Serviert mit Ananas und feinem Gemüse im Pfännchen)

Carré of lamb cooked in sous vide with Madeira wine

(Carré confectioned for 12 hours in very low temperatures to allow to conserve all the juices and flavors, accompanied with pineapple and stir fried vegetables)

Chateaubriand de vitelão (400 gr.) ^{7 | 14}

Com molho de pimenta, cogumelos selvagens e com puré de batata com aroma trufado e tomate assado. Leve toque de sabor a fumado

29.20 / p.P

Chateaubriand von Kalb (400 gr.)

Mit Pfeffer-Sauce, Kartoffelpürée mit Trüfflearoma, sautierten Wildpilzen, geschmorter Tomate. Mit einem leichten Hauch von geräuchert.

Veal tenderloin "Chateaubriand" (400 gr.)

With pepper sauce, mashed potatoes with truffle flavor, sautéed wild mushrooms, braised tomat. With light smoky flavor.

Wellington de veado (com queijo brie e espinafres acompanha com molho holandês e salada de legumes da época) ^{1 | 3 | 7}

29.40 / p.P

Prato único com um toque do Chefe Gordon Ramsay, receita recriada pela nossa Chef. Veado escondido em cogumelos, presunto

Wellington vom Hirsch (Hirschfilet "Wellington" mit Brikäse und Spinat, holländischer Sauce, serviert mit Gemüse der Saison)

Ein besonderes Gericht nach Art des Küchchefs Gordon Ramsey, neu kreiert von unserer Chefköchin Nídia. Mit Pilzen und Schinken.

Venison Wellington (Deer tenderloin with Brie cheese, spinach, Hollandaise sauce, served with seasonal vegetables)

A special dish in the style of the chef Gordon Ramsey, newly created by our chef Nídia. With mushrooms and ham.

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja

7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam

12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Sobremesas | Nachspeisen | Desserts

EUR

Pera bêbada com gelado de baunilha compota de fruta ^{3|7}

Birnen eingelegt in Rotwein, mit Vanilleeis und Frucht-Kompott

Pears poached in red wine with vanilla ice cream and fruit compote



04.60

Panna Cotta de coco e manga com granizado de chocolate branco ⁷

Kokos-Mango Panna cotta mit weisser Schokolade

Coconut-Mango Panna cotta with iced white chocolate

04.60

Crème brûlée com maçã e ananás ^{3|7}

Crème brûlée mit Äpfeln und Ananas

Crème brûlée with apples and pineapple

04.90

Tarte de queijo e framboesa com morangos e lima em calda ^{1|3|7}

Himbeer-Cheesecake mit Erdbeeren und Limettensirup

Raspberry cheesecake with strawberries and lime syrup

05.40

Tiramisu com creme de pasteleiro de café ^{1|3|7}

Tiramisu mit Vanille-Kaffee-Creme

Tiramisu with coffee custard cream



05.60

Café Gourmand ^{1|7}

Seleção de sobremesas premium acompanhadas por um café

Auswahl von Premium-Desserts von einem Kaffee begleitet

Selection of premium desserts accompanied by a coffee

06.10

Prato de queijos e frutos secos 2 pax ^{1|7|8}

Käseteller mit Nüssen und getrockneten Früchten für 2 Personen

Cheese plate with nuts and dried fruits for 2 persons



12.20

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja
7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam
12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.

Informação | Information | Information

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL 10/2015 de 16-1).

Speisen oder Getränke, einschließlich des Couverts, dürfen nur verrechnet werden, wenn sie vom Kunden angefordert und verbraucht wurden (DL 10/2015 16-1).

No plate, food or drink, including the cover charge can't be charged if it is not requested by the customer or stays untouched (DL 10/2015 16-1).



Típico Português | Typisch Portugiesisch | Typically Portuguese



Vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian



Vegan



Sem laticínio | Laktosefrei | Lactose free



Sem glúten | Glutenfrei | Gluten free



Picante | Pikant | Spicy



Hapimag Albufeira Special

1. Gluten 2. Shellfish | Marisco | Krebstiere 3. Egg | Ovo | Ei 4. Fish | Peixe | Fisch 5. Peanut | Amendoim | Erdnuss 6. Soya | Soja | Soja
7. Milk | Leite | Milch 8. Nuts | Frutos secos | Nüsse 9. Celery | Aipo | Sellerie 10. Mustard | Mostarda | Senf 11. Sesame | Sésamo | Sesam
12. Lupin | Lupino | Lupinen 13. Mollusca | Moluscos | Weichtiere 14. Sulfite | Sulfitos | Sulfite

Todos os preços incluem IVA.

Alle Preise inklusive Steuern und Service.

All prices include tax and service.