

# Fidalgo



# PESTISCOS • TAPAS

## Kalte Tapas

01

### Pão com aioli<sup>3A</sup>

Brot mit Aioli

5,80 €

02

### Pão de alho<sup>3A</sup>

geröstetes Brot mit Olivenöl,  
Knoblauch und Oregano

4,80 €

03

### Azeitonas

marinierte Oliven

5,90 €

04

### Tremoços<sup>6</sup>

marinierte weiße  
Lupinen

5,90 €

05

### Cenouras à algarvia

portugiesischer  
Karottensalat

5,90 €

06

### Gazpacho

kalte fruchtige  
spanische Suppe

6,90 €

07

### Wildkräutersalat

feinste Wildkräuter in  
Feigendressing mariniert

6,90 €

08

### Paté de sardinha<sup>11</sup>

Portion original portugiesische  
Sardinencreme

1,60 €

09

### Manchego<sup>14</sup>

Spanischer Hartkäse 6 Monate  
gereift aus pasteurisierter  
Schafsmilch

8,90 €

10

### Queijo de cabra<sup>7,14</sup>

zarter weicher portugiesischer  
Hirtenkäse auf Portweinzwiebeln

unser Favorit des Hauses

8,80 €

11

### Presunto de porco Ibérico

Hinterschinken vom Ibérico  
Schwein, besonders nussig

11,90 €

12

### Legumes da horta<sup>3A</sup>

mariniertes Marktgemüse /  
auch warm möglich

7,80 €

13

**Salada de polvo<sup>7,9</sup>**

Salat vom Pulpo mit frischen  
Kräutern und einem Hauch Brombeere

unser Favorit des Hauses

9,60 €

14

**Boquerones<sup>7,11</sup>**

eingelegte und  
marinierte Sardellen

7,90 €

15

**Garnelen Rodeo<sup>10</sup>**

Garnelen mit Dill und  
Carpaccio vom Weiderind

8,90 €

16

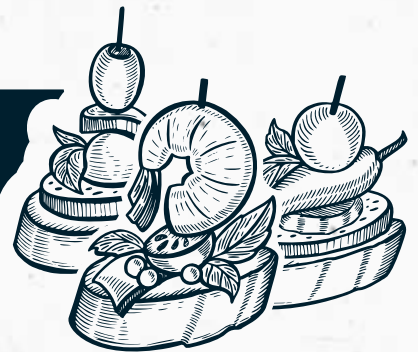
**Ceviche vom Wildlachs<sup>11</sup>**

Maracuja, Avocadocreme,  
roter Zwiebel und Tomate

unser Favorit des Hauses

11,60 €

Gerne kannst du dich bei Fragen zu Inhaltsstoffen und  
Allergenen in unseren Speisen und Getränken an unser  
geschultes Personal wenden. Alle Preise sind inklusive  
Bedienung und Mehrwertsteuer.



## Warme Tapas

17

**Batatas ao murro**

Quetschkartöffelchen mit  
Knoblauch und Petersilie



5,90 €

18

**Patatas bravas**

knusprige Kartoffeln  
mit Mojo



5,90 €

19

**Peixinhos da horta<sup>3A</sup>**

grüne Bohnen im  
Teigmantel

7,80 €

20

**Pimentos Padrón**

Mini-Bratpaprika  
mit Flor de Sal

7,80 €

21

**Vanille Möhrchen<sup>14</sup>**

geschmort mit  
Petersilie und Vanille

7,90 €

22

**Grüner Spargel<sup>14</sup>**

gegrillter feinsten Spargel  
mit Parmesanobel

unser Favorit des Hauses

8,90 €

23

**Ziegenkäse<sup>1,11</sup>**

im Knuspermantel  
mit Thymian-Honig

**9,60 €**

24

**Ameijoas<sup>7,9</sup>**

Venusmuscheln mit Zitrone,  
Knoblauch und Koriander

**9,60 €**

25

**Tintenfischringe<sup>3A,9</sup>**

knusprig goldbraun gebacken  
mit Aioli und Zitrone

**9,60 €**

26

**Calamares<sup>9</sup>**

frischer Tintenfisch mit  
Knoblauch, Zitrone und Kräutern

**12,90 €**

27

**Pulpo<sup>9</sup>**

frischer Pulpo in Knoblauchöl  
und Kräutern

**13,70 €**

28

**Gambas<sup>10</sup>**

in Knoblauchöl und  
frischen Kräutern

**10,90 €**

29

**Boguerones Fritos<sup>3A,11</sup>**

frittierte Sardellen

**10,90 €**

30

**Kabeljau<sup>11</sup>**

In der Papillote (Boonjieiert) auf  
Fenchel-Orangen-Gemüse  
(Lauwarm)

**11,90 €**

31

**Pulpos fritos<sup>3A,9</sup>**

mini Oktopus im  
Knuspermantel

**11,90 €**

32

**Morcela com macá<sup>3A</sup>**

knusprige portugiesische  
Blutwurst mit Apfel & Zwiebel

**8,90 €**

33

**Frango Piri Piri<sup>1</sup>**

Hähnchen nach  
portugiesischer Art

unser Favorit des Hauses

**9,80 €**

34

**Delicias con bacon<sup>7</sup>**

Medjool-Datteln im  
Speckmantel

**7,90 €**

Wir empfehlen 3-4 Tapas pro Person.  
Natürlich kannst Du jederzeit nachbestellen.

35

**Chorizo a la plancha**<sup>7,13</sup>gebratene Chorizo  
in Portweinsud

7,90 €

36

**Espetadas**portugiesischer Rindfleischspieß  
mit Lorbeer

11,90 €

37

**Albondigas**<sup>1,3A,5</sup>  
Hackbällchen in  
Tomatensoße

8,90 €

38

**Iberico Krokette**<sup>1,3A,13,14</sup>kleine feine  
Schinken-Kroketten

7,70 €

39

**Chorizo Krokette**<sup>1,3A,13,14</sup>cremig feine Kroketten  
mit Chorizo

7,70 €

40

**Trüffel Krokette**<sup>1,3A,13,14</sup>cremig feine Kroketten mit  
Schinken und Trüffel

unser Favorit des Hauses

7,90 €

41

**Bäckchen vom  
iberischen Landschwein**<sup>3A,5,7,13,14</sup>

geschmort in Rotweinjus

unser Favorit des Hauses

11,80 €

42

**Enpanadas**<sup>1,5,3A</sup>gefüllt mit gezupftem  
Spanferkel

8,90 €

43

**Tagessüppchen**immer mal anders,  
sprich uns gerne an

7,90 €

44

**Pasteis de bacalhau**Stockfischkroketten mit  
Aioli und Zitrone

7,90 €

45

**Knusper Gambas**<sup>10,3A</sup>mit hausgemachter  
Aioli

11,90 €

46

**gebackener Blumenkohl**knusprig und  
würzig

7,90 €

**AUF VORBESTELLUNG!**Arroz de marisco (Meeresfrüchtereis)  
oder fang frischer Fisch wie Dorade, Sardinen und Co.

\*Tagespreis

# **SOBREMESAS**

*Genuss für den Gaumen*

47

## **Pastel de Nata**<sup>1,3A,8,14</sup>

Blätterteigtörtchen

unser Favorit des Hauses

**3,20 €**

48

## **Serradura**<sup>1,3A,8,14</sup>

portugiesisches  
Schichtdessert

**5,90 €**

49

## **Churros**<sup>1,3A,8,14</sup>

mit Zimt & Zucker dazu  
Schokoladensoße

**6,80 €**

50

## **Crema Catalana**<sup>1,14</sup>

gebrannte Creme

unser Favorit des Hauses

**8,60 €**

51

## **Hausgemachtes Feigensorbet**

aus vollreifen Feigen

**4,60 €**

52

## **Kuchen**<sup>1,2,3,4,8,12,14</sup>

immer mal anders,  
Sprich uns gerne an

**4,20 €**

53

## **Lava Cake**<sup>1,2,3,4,8,12,14</sup>

Schokoladentraum mit flüssigem Kern,  
dazu Salzkaramell-Eis

**10,90 €**

# FEIERN IM FIDALGO DAS EVENT MIT PORTUGIESISCHEM FLAIR!

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Jubiläum – bei uns erlebt ihr unvergessliche Momente in gemütlicher Atmosphäre und mit echtem portugiesischen Lebensgefühl.

Wir bieten Platz für bis zu 150 Gäste und sorgen mit liebevoll zubereiteten Tapas, erlesenen Weinen und einem entspannten Ambiente dafür, dass eure Feier etwas ganz Besonderes wird.

Als besonderes Extra könnt ihr bei uns auch regelmäßig einzigartige Events genießen:

- Wein-Tastings mit ausgesuchten Sommerweinen
- Whisky-Abende mit exklusiven Abfüllungen
- Yoga & Wein Sessions zum Entspannen
- Live-Musik und DJ-Abende für Stimmung pur

## UND DAS BESTE:

Auf Wunsch kommt unser Foodtruck direkt zu eurem Event und sorgt für noch mehr Flexibilität und Genuss.



Lasst uns gemeinsam eure Feier planen – wir freuen uns auf euch!

# APERITIFS

*Vorweg & zwischendurch*

**Portolino**<sup>7</sup> Portwein, Sekt, Feige & Orange 0,2l 8,20

**Spritz**<sup>7</sup> fruchtig, frisch, leicht bitter  
auch alkoholfrei erhältlich! 0,2l 8,20

**Hugo** Holunderblütensirup, Limette und Sekt 0,2l 8,20

**Lillet Wildberry** Lillet Blanc, Wildberry 0,2l 8,20

**Bellini Spritz** spritziger frischer Pfirsich Spritz mit Zitrone 8,20

**Gin Tonic** versch. Sorten, frag uns gerne ab 10,50

**Sarti Lemon Spritz** spritzig, fruchtig und frisch 0,2l 8,20

**Caipirinha** Cachaca, Limette, Rohrzucker 8,90

**Caipirão** Beirão, Limette, Rohrzucker 8,90

**Ipanema**<sup>C.H</sup> 0,0% Alkohol, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 7,90

**Sunny Clouds** Maracuja, Wodka und kalter Milschaum 8,20

**Sangria** rot, spritzig, frisch 0,2l / 1,0l 6,40 / 26,90

\*Serviovorschlag

# WEIßWEINE

*Spritzig und modern*

## Hauswein Vinho Verde



spritziger  
portugiesischer Wein

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Karaffe | 0,7l  | 26,90 € |
| Glas    | 0,15l | 6,40 €  |

## Grauer Burgunder



vollmundig  
spritzig frischer erdiger Wein

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

## Perla Lugana DOC



aus Italien der Lombardei, kräftiges  
strohgelb / Aromen von Apfel,  
Bananen, süßen Zitrusfrüchten und  
Zwetschgen / am Gaumen weich,  
ausgewogen und elegant

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 36,50 € |
| Glas    | 0,15l | 8,20 €  |

## Uby No.4



fruchtiger frischer Wein / Aromen  
von exotischen Früchten und Aprikose,  
leichte frische Süße

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

## Caladessa Branco 2022



Alentejo, Duft von Melone, Pfirsich  
und Holunderblüte, lange Lagerung auf  
der Feinhefe verleiht dem Wein  
einen schönen Schmelz und ein  
angenehmes Mundgefühl

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 34,50 € |
| Glas    | 0,15l | 7,90 €  |

## „Little Lion“ Korrell



Cuvée aus Weißburgunder,  
Riesling & Rivaner.  
Leichter Weißwein vom Tonmergel & -  
Nahekies, im Edelstahl ausgebaut.  
Erfrischend mit opulenter  
Fülle am Gaumen.

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

# ROSÉWEINE

## Edel und modern

### Vinho Verde Rosé 2022



Weingut Quinta da rozo, dom diogo podeiro de bosto, Duft von frischen Blüten gepaart mit feiner Himbeere, feingliedrig am Gaumen mit beeriger Aromatik

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,7l  | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

### Rosé „no Limit“



Weingut Daniel Mattern aus Rheinhessen / fruchtige Note von Strauchbeeren und ein warmes Aroma von Blüten - **alkoholfrei**

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

### Vale da Calada Rose 2022



Weingut Herdade de Calada - Alentejo, fruchtig süffiger und cremiger Rosewein mit Aromen von Johannisbeeren und Kirsche

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 32,50 € |
| Glas    | 0,15l | 7,40 €  |

### „Little Lion“ Korrell



Ein süffiger Terrassen-Wein! Zarte Lachsfarben, fast blanc de noir Charakter. Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach Himbeeren und Wildrosen.

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,50 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

# SCHAUMWEINE

## Eigenmarke

### Fidalgo Brut



Eigenmarke trocken, Flaschengärung

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 32,50 € |
| Glas    | 0,10l | 4,90 €  |

### Alkoholfreier Schaumwein „No Limit“



Weingut Daniel Mattern aus Rheinhessen

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 32,50 € |
| Glas    | 0,10l | 4,90 €  |

|                                    |       |          |
|------------------------------------|-------|----------|
| Champagner Veuve Emille            | 0,75l | 75,00 €  |
| Moet & Chandon Ice Imperial / Rosé |       | 105,00 € |
| Ruinart Brust Rosé                 | 0,75l | 145,00 € |



# ROTWEINE

## *Vollmundig und liebevoll*

### QDB Espiga Tinto



fruchtige beerige Aromen  
und lange im Abgang

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 26,90 € |
| Glas    | 0,15l | 6,40 €  |

### TAP Tempranillo



süffig mit Aromen von süßen  
Schwarzkirschen und Waldbeeren dazu  
ein Hauch Vanille und Gewürze, erfrischend  
am Gaumen und weich im Abgang,  
gefällig und trinkfreudig.

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 29,90 € |
| Glas    | 0,15l | 6,80 €  |

### Primitivo 2021 „Infiniti“



saftige, reife Pflaumen und die  
vielen Sonnenstunden Apuliens.  
Wir erleben einen vollmundigen,  
fast schon marmeladigen Primitivo

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 34,50 € |
| Glas    | 0,15l | 7,90 €  |

### Rioja Reserva DOCA Trocken



Harmonisch und komplex,  
begeistert mit Aromen von  
feinem Eichenholz und  
frischen Vanilleschoten

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 42,50 € |
|---------|-------|---------|

### Toriga Franca 2016



Weingut Herdade da calada  
in Alentejo, intensive Farben und  
kräftige Aromen in der Nase nach  
dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 52,00 € |
|---------|-------|---------|

### Los Lastros 2020



Bodegas Coral Duero - Toro  
mit Aromen von Eiche, Vanille und  
Duftnoten von frischer Brombeere  
und Cassis. Kräftiger eleganter Rotwein

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 42,50 € |
|---------|-------|---------|

### Pueblo Viejo Rioja Reserva



tiefer, beeriger  
aromatischer Rotwein.  
Am Gaumen dennoch  
sanft und present

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 39,50 € |
| Glas    | 0,15l | 8,40 €  |

### „Flic“ Casa Santos Lima



ein aromatischer Wein aus Lissabon  
gut ausbalanchiert mit angenehmer  
frische, reife rote Frücht und einem  
langen duftigen Nachhall

|         |       |         |
|---------|-------|---------|
| Flasche | 0,75l | 26,90 € |
| Glas    | 0,15l | 6,40 €  |



# BERIDAS

## Getränke

### BIERE

|                            |                              |       |               |
|----------------------------|------------------------------|-------|---------------|
| <b>Super Bock Portugal</b> | frisch gezapft               | 0,3l  | <b>3,80 €</b> |
| <b>König Pilsener</b>      | frisch gezapft               | 0,3l  | <b>3,80 €</b> |
| <b>Benediktiner Weizen</b> | hell, dunkel und alkoholfrei | 0,5l  | <b>5,20 €</b> |
| <b>Pils</b>                | alkoholfreies Pils           | 0,3l  | <b>3,80 €</b> |
| <b>Sagres Mini</b>         | Lagerbier aus Portugal       | 0,2l  | <b>2,80 €</b> |
| <b>Estrella Damm</b>       | Lagerbier aus Spanien        | 0,33l | <b>3,80 €</b> |

### LIKÖRE UND MEHR

|                                |                                                  |     |                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|-----|----------------|
| <b>Amarguinha</b>              | portugiesischer Mandellikör mit Eis und Zitrone  | 4cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Frangelico</b>              | Haselnusslikör, serviert mit Eis und Zitrone     | 4cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Hierbas De Mallorca</b>     | Kräuter-Anis Likör mit Eis                       | 4cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Beirão</b>                  | portugiesischer Kräutellikör mit Eis und Zitrone | 4cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Licor de Pastel de Nata</b> | portugi. Sahnelikör                              | 4cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Portwein</b>                | rot oder weiß                                    | 5cl | <b>5,60 €</b>  |
| <b>Ginja Espinheira</b>        | Kult-Kirschlikör aus Portugal                    | 2cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Medronho</b>                | „Feuerwasser“ mit ordentlich Umdrehungen         | 2cl | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Pistazie</b>                | cremiger Pistazienlikör auf Eis                  | 3cl | <b>5,20 €</b>  |
| <b>Cardenal Mendoza</b>        | spanischer Brandy                                | 3cl | <b>10,50 €</b> |
| <b>Carlos I</b>                | spanischer Brandy                                | 3cl | <b>12,50 €</b> |

### KALTGETRÄNKE

|                             |                                                      |       |               |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|-------|---------------|
| <b>Viva con Agua</b>        | laut und leise                                       | 0,33l | <b>3,80 €</b> |
| <b>Viva con Agua</b>        | laut und leise                                       | 0,75l | <b>7,20 €</b> |
| <b>Afri Cola / Afri Mix</b> | Klassisch, zuckerfrei oder Cola küsst Orange         | 0,33l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Bluna Limonade</b>       | Orange oder Zitrone                                  | 0,33l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Thomas Henry</b>         | Tonic & Gingers, versch. Sorten                      | 0,2l  | <b>3,60 €</b> |
| <b>Vers. Schorlen</b>       | Apfel, Rhabarber, Maracuja & Orange                  | 0,4l  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Homemade Limo</b>        | Cranberry-Minze, Gurke-Basilikum, Brombeere-Lavendel | 0,4l  | <b>4,80 €</b> |
| <b>Sumol de laranja</b>     | portugiesische Orangen Limo                          | 0,33l | <b>4,20 €</b> |
| <b>Eistee</b>               | Rooibos - Vanille                                    | 0,4l  | <b>4,80 €</b> |

### HEIßGETRÄNKE

|                           |                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Café Créma</b>         | <b>3,60 €</b>                                                   |
| <b>Cappuccino</b>         | <b>3,80 €</b>                                                   |
| <b>Galão</b>              | kleiner feiner sanfter Milchkaffee <b>3,80 €</b>                |
| <b>Latte Macchiato</b>    | <b>4,20 €</b>                                                   |
| <b>Bica</b>               | Espresso <b>2,90 €</b>                                          |
| <b>Bica II</b>            | doppelter Espresso <b>3,60 €</b>                                |
| <b>Espresso Macchiato</b> | <b>3,90 €</b>                                                   |
| <b>Heiße Schoki</b>       | <b>4,20 €</b>                                                   |
| <b>Frischer Minztee</b>   | frische Minze vom Markt <b>4,20 €</b>                           |
| <b>Tee</b>                | verschiedene BIO-Tee Sorten, sprich uns gerne an! <b>3,80 €</b> |

Dein Likör oder deine Spirituose nicht dabei? Sprich uns gerne an, wir haben noch einige Leckereien bei uns an der Theke



# LISSABON

## PORTUGAL

### Koordinaten:

38° 43' N, 9° 10" W

### Bereich:

100.05 km<sup>2</sup>

### Bezirk:

Lissabon

### Standort:

Südeuropa

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1-Eier, 2-Erdnüsse, 3-Gluten, 3A-Weizen, 3B-Roggen, 3C-Gerste, 3D-Hafer, 3E-Dinkel, 3F-Kamu, 4-Sesam, 5-Senf, 6-Lupine, 7-Sulfite/Schwefeldioxid, 8-Nüsse/Schalenfrüchte, 8A-Haselnuss, 8B-Walnuss, 8C-Mandel, 8D-Pistazie, 8E-Cashew, 9-Weichtiere, 10-Krebstiere, 11-Fische, 12-Soja, 13-Sellerie, 14-Milch und Milcherzeugnisse.

15-mit Farbstoff, 16-mit Konservierungsstoff, 17-Antioxidationsmittel, C-Coffein, T-Teein, CH-Chinin