Malandro do Marquês

COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

GASTRONOMIA LUSÓFONA / LUSOPHONE GASTRONOMY

O RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS APRESENTA A SUA COZINHA E O CHEF RESPONSÁVEL POR ELA: O LENDÁRIO ADEMIRO ALMEIDA. O NOSSO CONCEITO ABRANGE TODA A GASTRONOMIA DOS PAÍSES LUSÓFONOS: PRATOS DE EXCELENTE CONFECÇÃO DE ANGOLA, CABO VERDE, BRASIL, SÃO TOMÉ E PORTUGAL, COM INGREDIENTES AUTÊNTICOS, ESCOLHIDOS A DEDO E PREPARADOS PESSOALMENTE PELO CHEF ADEMIRO.

THE RESTAURANT AND CULTURAL SPACE MALANDRO DO MARQUÊS PRESENTS ITS CUISINE AND THE CHEF RESPONSIBLE FOR IT: THE LEGENDARY ADEMIRO ALMEIDA. OUR CONCEPT COVERS THE ENTIRE GASTRONOMY OF PORTUGUESE-SPEAKING COUNTRIES: EXCELLENTLY PREPARED DISHES FROM ANGOLA, CAPE VERDE, BRAZIL, SÃO TOMÉ AND PORTUGAL, WITH AUTHENTIC INGREDIENTS, HANDPICKED AND PERSONALLY PREPARED BY CHEF ADEMIRO.

LE RESTAURANT ET ESPACE CULTUREL MALANDRO DO MARQUÊS PRÉSENTE SA CUISINE ET SON CHEF: LE LÉGENDAIRE ADEMIRO ALMEIDA. NOTRE CONCEPT ENGLOBE TOUTE LA CUISINE DES PAYS LUSOPHONES: DES PLATS EXQUIS D'ANGOLA, DU CAP-VERT, DU BRÉSIL, DE SÃO TOMÉ ET DU PORTUGAL, AVEC DES INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES, TRIÉS SUR LE VOLET ET PRÉPARÉS PERSONNELLEMENT PAR LE CHEF ADEMIRO.

.

O PROJETO «MÚSICA AO VIVO» / THE «LIVE MUSIC» PROJECT

SEXTA - SABADO **FRIDAY - SATURDAY**

VENHA VISITAR-NOS NAS NOSSAS NOITES DE MÚSICA AO VIVO, ONDE O SEU JANTAR, PODERÁ SER DESFRUTADA AO SOM DE SEMBA, SAMBA, FUNANA, BOSSA, MORNA E, CLARO, DO NOSSO FADO. ACOMPANHE O NOSSO PROGRAMA MUSICAL E PROMETEMOS ALGUMAS SURPRESAS BOAS, JÁ QUE ENTRE OS AMIGOS DO MALANDRO SE CONTAM ALGUNS DOS MELHORES MÚSICOS DE TODO O MUNDO LUSÓFONO DA ATUALIDADE LISBOETAS.

COME VISIT US ON OUR LIVE MUSIC NIGHTS, WHERE YOUR DINNER CAN BE ENJOYED TO THE SOUNDS OF SEMBA, SAMBA, FUNANA, BOSSA, MORNA AND, OF COURSE, OUR FADO. FOLLOW OUR MUSICAL PROGRAM AND WE PROMISE SOME GOOD SURPRISES, AS MALANDRO'S FRIENDS INCLUDE SOME OF THE BEST MUSICIANS FROM ALL OVER THE PORTUGUESE-SPEAKING WORLD TODAY IN LISBON.

VENEZ NOUS RENDRE VISITE LORS DE NOS SOIRÉES MUSICALES, OÙ VOUS POURREZ DÉGUSTER VOTRE DÎNER AU SON DE LA SEMBA, DE LA SAMBA, DE LA FUNANA, DE LA BOSSA, DE LA MORNA ET, BIEN SÛR, DE NOTRE FADO. SUIVEZ NOTRE PROGRAMME MUSICAL ET NOUS VOUS PROMETTONS DE BONNES SURPRISES, CAR NOS AMIS DU MALANDRO COMPTENT PARMI LES MEILLEURS MUSICIENS DE TOUT LE MONDE LUSOPHONE À LISBONNE AUJOURD'HUI..



Malandro do Marquês

COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

MENU DE CHEF ADEMIRO ALMEIDA
(JA INCLUI TAXA PARA OS ARTISTAS)

35€

PÃO, PATÊ de ATUM, AZEITONAS / BREAD, TUNA PATÉ, OLIVES

ENTRADA PARA ESCOLHER / ENTREE TO CHOOSE

PASTEL DE MILHO (ATUM) **& MASSA TENRA** (CARNE)
TUNA CORN PASTRY & PASTRY MASSA TENRA with MEAT
DOIS QUEJOS (AZUL & BRIE) / TWO CHEESES (BLUE and BRIE)
MELÃO COM PRESUNTO / MELON WITH HAM
TOSTAS COM PEPINO E SALMÃO/ TOASTS WITH CUCUMBER AND SALMON

PRATO PARA ESCOLHER /MAIN COURSE TO CHOOSE

MOQUECA DE CAMARÃO / SHRIMP STEW «MOQUECA» with BASMATI RICE
BACALHAU ESPIRITUAL / CODFISH ESPIRITUAL
LOMBO DE SALMÃO COM PURÊ DE ERVILHA e ESPARGOS / SALMON LOIN

CACHUPA RICA / SLOW-COOKED STEW OF MEET WITH CORN, BEANS , CASSAVA etc
CACHUPA REFOGADA COM OVO E LINGUICA / BRAISED CACHUPA with FRIED EGG & SMOKED SAUSAGE
CALDO DE MANCARRA FRANGO COM MOLHO DE AMENDOIM
CHICKEN WITH PEANUTS SAUCE
MUAMBA DE GALINHA COM FUNGE / VILLAGE CHICKEN IN MOAMBA SOUSE
PIANO DE PORCO À MALANDRO / CARAMILIZED PORK RIBS IN THE OVEN
PERNA DE PATO CONFITADA COM PURÊ DE BATATA E SALADA
DUCK LEG CONFIT WITH MASHED POTATOES & ASPARGUS

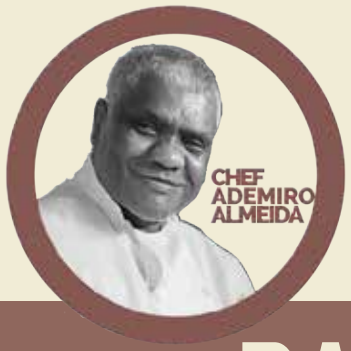
BIFE DA VAZIA COM MOLHO Á MALANDRO, BATATA, ARROZ, SALADA E OVO A CAVALO
SERLOIN STEAK COM FRENCH FRIES, SALAD. RICE and EGG

ALHO FRANCÊS À BRAS / FRIED LEAKS WITH POTATO AND EGGS

SOBREMESA PARA ESCOLHER /DESERT TO CHOOSE

PUDIM LEITE CONDENSADO / CONDENSED MILK PUDDING
PUDIM DE QUEIJO / CHEESE PUDDING CAPE VERDE STYLE
MOUSSE DE KAMOKA / CRACKED CORN MOUSSE
MOUSSE DE MANGA / MANGO MOUSSE
TARTE DE PERA COM GELADO / PEAR TART WITH ICE CREAM
PAVLOVA com SORVETE CASEIRO

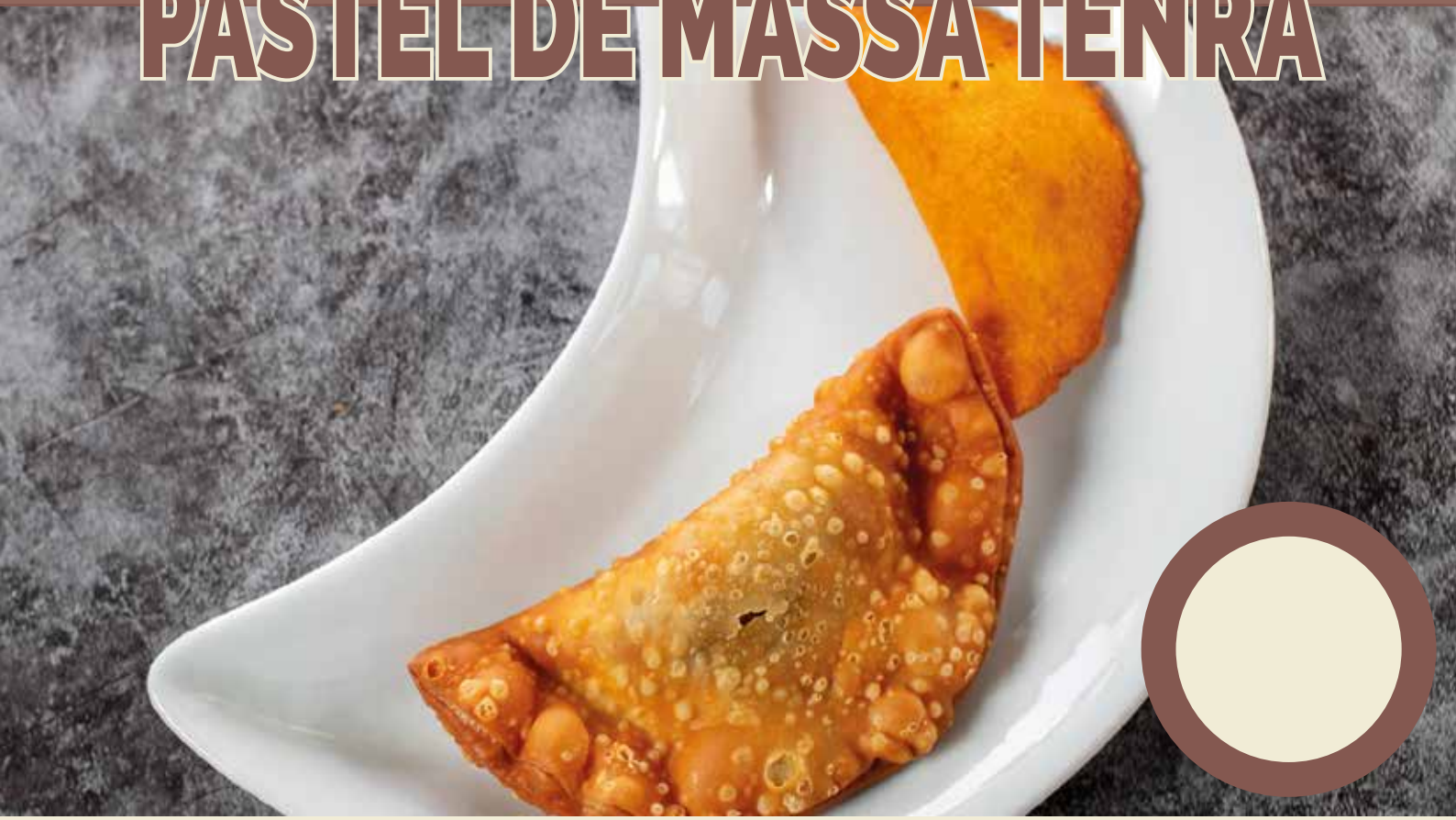
BEBIDAS À DISCRIÇÃO ATÉ FINAL DE ALMOÇO :
CERVEJA, VINHO DA CASA, SANGRIA À PRESSÃO, SIDRA, REFRIGERANTE, AGUA



ENTRADA
ENTREE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

PASTEL DE MILHO & PASTEL DE MASSA TENRA



PT

PASTEL DE MILHO

Pastel tradicional de Cabo Verde feitas com farinha de milho e batata doce. Preparamo-los com recheio de atum. Nossos pastéis são um pouco picantes

PASTEL DE MASSA TENRA

feito de massa tenra, tradicional em Portugal e no Brasil. Recheio é feito de carne mista com cebola e alho

EN

CORN PASTRIES

istraditiona from Cape Verde made with corn flour and sweet potatoes. We prepare them with tuna filling

TENDER PASTRYWITH MEET

made from tender dough, traditional in Portugal and Brazil. Our version the filling is made of mixed meat with onion and garlic

FR

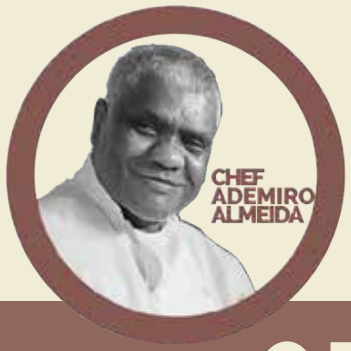
CHAUSSONS DE MAÏS

traditionnelles du Cap-Vert à base de farine de maïs et de patate douce avec du thon

FEUILLETÉ FARCI À LA VIANDE

traditionnelle au Portugal et au Brésil. La farce est composée de viande mélangée

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



ENTRADA
ENTREE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

2 QUIJOS: BRIE & AZUL



PT

2 QUIJOS
QUEIJO BRIE E QUEIJO AZUL
COM MARMALADA CAZEIRA E TOSTAS INTEGRAIS

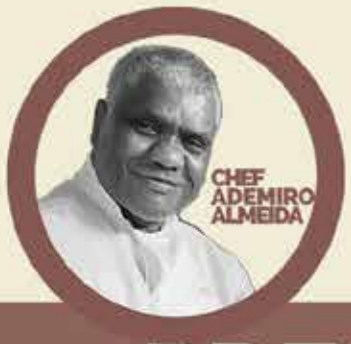
EN

2 CHEESES
BRIE CHEESE AND BLUE CHEESE WITH HOMEMADE MARMALADE AND WHOLEMEAL TOAST

FR

2 FROMAGES
BRIE ET FROMAGE BLEU AVEC
MARMELADE MAISON ET TOASTS COMPLETS

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



ENTRADA
ENTREE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS
SEM MALANDRICE!

PRESUNTO COM MELÃO

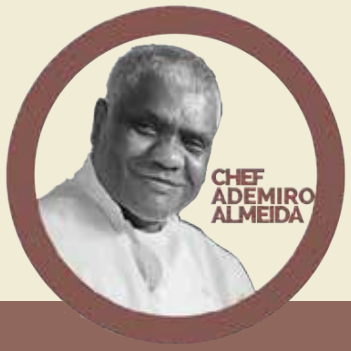


PT PRESUNTO COM MELÃO
COM SALADA E CREME BALSÂMICO

EN HAM WITH MELON
WITH SALAD AND BALSAMIC CREAM

FR JAMBON AU MELON
AVEC SALADE ET CRÈME BALSAMIQUE

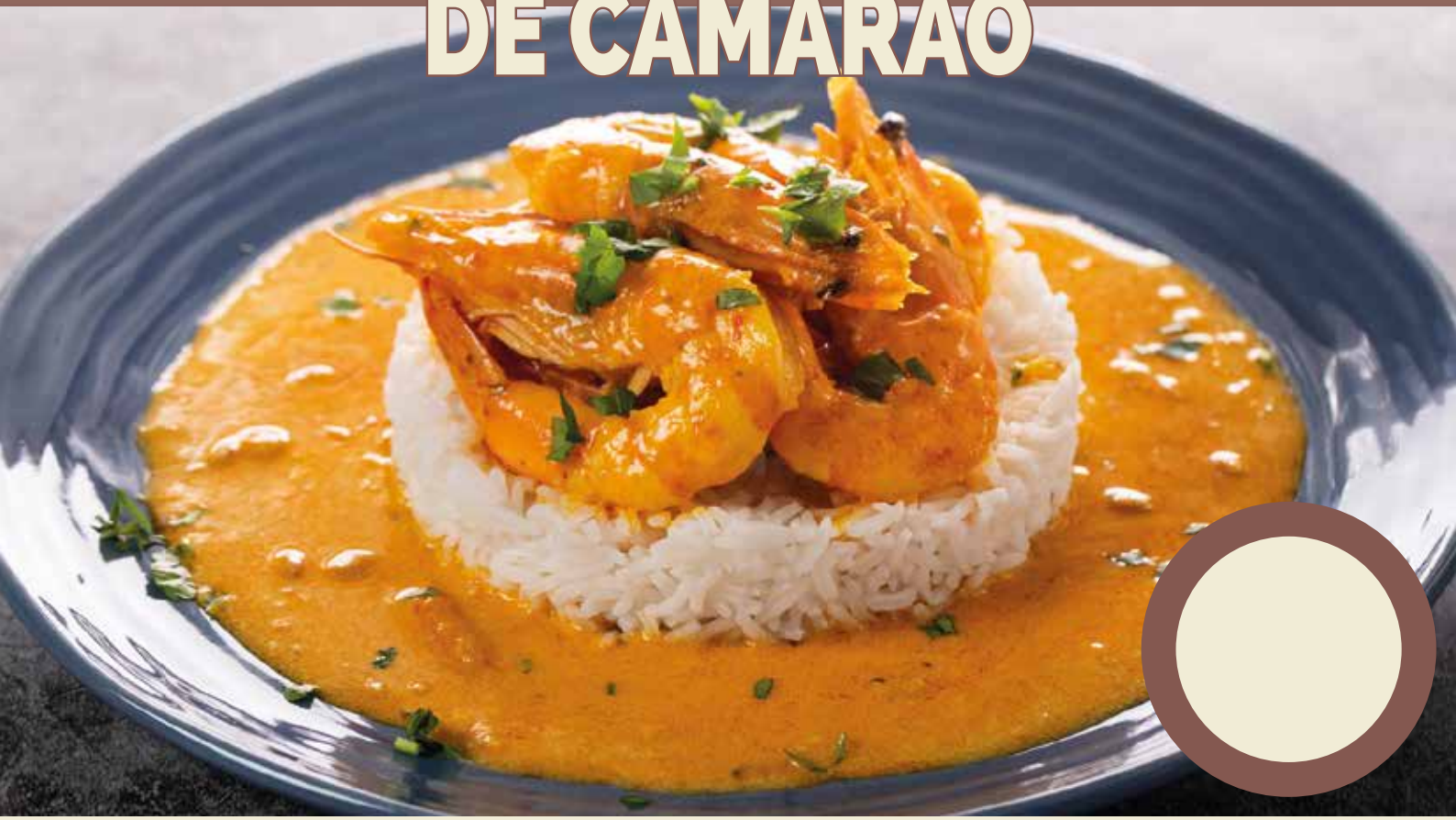
RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

MOQUECA DE CAMARÂO



PT MOQUECA DE CAMARÃO

A MOQUECA, MUQUECA (DO QUIMBUNDO MU'KEKA: 'CALDEIRADA DE PEIXE' OU DO TUPI OPOKEKA: 'FAZER EMBRULHO') É UM COZIDO, GERALMENTE DE CAMARÃO OU PEIXE, TÍPICO DA CULINÁRIA BRASILEIRA E ANGOLANA. PARA ALGUNS ESTUDIOSOS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA, A ORIGEM DA MOQUECA BRASILEIRA REMONTARIA À PEIXADA TRAZIDA PELOS PORTUGUESES, À QUAL OS AFRICANOS TERIAM ACRESCENTADO INGREDIENTES DA SUA TRADIÇÃO CULINÁRIA. O MOLHO INCLUI LEITE DE COCO, LIMA, CAJU, AMENDOA, AMENDOIM E OLEO DE PALMA. NOS SERVIMOS MOQUEQA COM ARROZ BRANCO

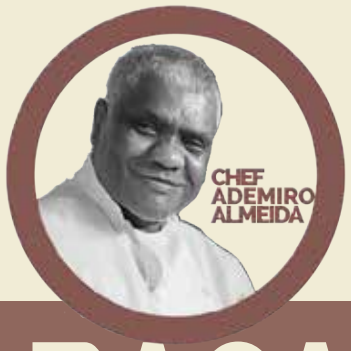
EN SRIMP MOQUECA

MOQUECA (LANGUAGE QUIMBUNDO) IS A SHRIMP STEW, TYPICAL OF BRAZILIAN AND ANGOLAN CUISINE. SOUSE OF MOQUECA INCLUDES COCONUT MILK, LIME, CASHEW, ALMOND, PEANUT AND PALM OIL.

FR MOQUECA AUX CREVETTES

LA MOQUECA (DE LA LANGUE KIMBUNDU) EST UN RAGOÛT DE CREVETTES OU DE POISSON, TYPIQUE DE LA CUISINE BRÉSILIENNE ET ANGOLAISE. LA SAUCE COMPREND DU LAIT DE COCO, DU CITRON VERT, DE LA NOIX DE CAJOU, DES AMANDES, DES ARACHIDES ET DE L'HUILE DE PALME.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

BACALHAU ESPIRITUAL



PT A receita foi criada 1947 pela Condessa de Almeida Araújo que inspirada pela cozinha francesa, em particular no prato Brandade de Morue. Segundo a obra Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa, é considerado como uma das «especialidades mais apreciadas».

É confeccionado com bacalhau. Inclui também leite, ovos, farinha de trigo, cenoura ralada, manteiga, azeite, queijo ralado, coentros picados e molho bechamel. A nossa receita é diferente porque a assamos no forno em finas folhas de massa filo antes de servir.

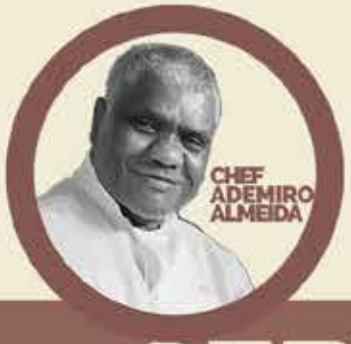
EN CODFICH "SPIRITUAL"

The recipe was created in 1947 by the Condessa de Almeida Araújo, who was inspired by French cuisine. According to the book Treasures of Portuguese Traditional Cuisine, it is considered one of the «most appreciated specialities». It is made with cod and includes milk, eggs, wheat flour, grated carrots, butter, olive oil, grated cheese, chopped coriander and bechamel sauce

FR MORUE SPIRITUELLE

La recette a été créée en 1947 par la Comtesse d'Almeida Araújo, inspirée par la cuisine française. Elle est préparée avec du bacalhau (morue) et inclut du lait, des œufs, de la farine de blé, des carottes, du fromage et une sauce béchamel

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

CEBOLADA DE ATUM



(PT) CEBOLADA DE ATUM

PRATO POPULAR DA CULINÁRIA PORTUGUESA E CABO-VERDIANA. BIFE DE ATUM ESTUFADO EM CONFITURE DE CEBOLA, SERVIDO COM ARROZ, BATATA DOCE FRITA E SALADA

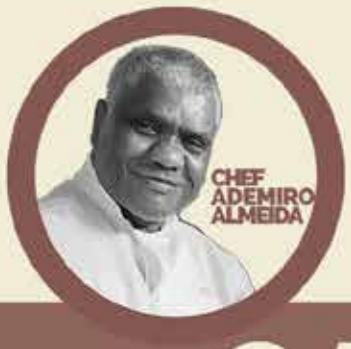
(EN) TUNA STEAK STEWED IN ONION CONFITURE

POPULAR DISH OF PORTUGUESE AND CAPE VERDEAN CUISINE. TUNA STEAK STEWEDIN ONION CONFITURE, SERVED WITH RICE, FRIED SWEET POTATOES AND SALAD

(FR) STEAK DE THON MIJOTÉ DANS UNE CONFITURE D'OIGNONS

PLAT POPULAIRE DE LA CUISINE PORTUGAISE ET CAPVERDIENNE. STEAK DE THON MIJOTÉ DANS UNE CONFITURE D'OIGNONS, SERVI AVEC DU RIZ, DE LA PATATE DOUCE ET UNE SALADE.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

CACHUPA RICA



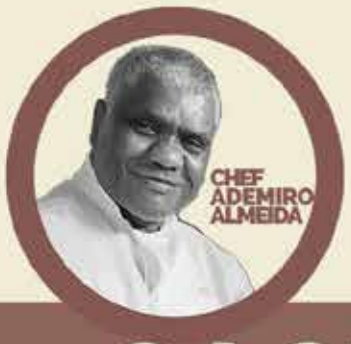
PT **CACHUPA** é um prato típico da gastronomia de Cabo Verde. Distingue-se entre cachupa rica (elaborada com vários tipos de carne), e cachupa pobre (feita com peixe).

Nossa Cachupa Rica é elaborada com milho branco e amarelo, feijão pedra, catarina, manteiga e favona, mandioca, batata doce e lombarda, carne de vaca, porco e carne seco, chouriço e etc.

EN **CACHUPA** (Cape Verdean Creole Katxupa) is a famous dish from the Cape Verde. Referred to as the country's national dish.
It is a slow-cooked stew of white and yellow corn (hominy), 3 tipes of beans, cassava, sweet potato, 3 tipe of meats (pork, beef, dried meet), and sausages.

FR Plat typique du Cap-Vert préparé avec du maïs blanc et jaune, des haricots variés, du manioc, de la patate douce et du chou vert, ainsi que de la viande de bœuf, de porc et de viande séchée, du chorizo, etc.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

CACHUPA REFOGADA

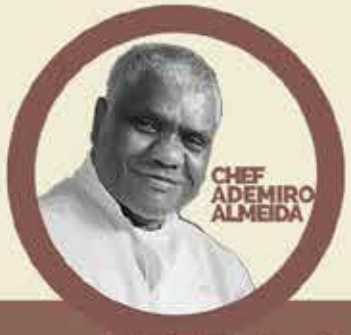


PT UM PRATO TÍPICO DE CABO VERDE.
A CACHUPA RICA É DEIXADA SEM O CALDO E REFOGADA NUMA FRIGIDEIRA, SERVIDA COM OVO ESTRELADO E LINGUIÇA.
O PRATO RESULTANTE É CONHECIDO COMO CACHUPA FRITA, CACHUPA REFOGADA OU CACHUPA GUISADA

EN CACHUPA REFOGADA
A TYPICAL DISH FROM CAPE VERDE.
THE CACHUPA RICA IS LEFT WITHOUT THE BROTH AND SAUTÉED IN A FRYING PAN, SERVED WITH A FRIED EGG AND LINGUIÇA (LOCAL SAUSAGE)

FR CACHUPA REFOGADA
PLAT TYPIQUE DU CAP-VERT. LA CACHUPA RICA EST ÉGOUTTÉE PUIS SAUTÉE À LA POÊLE, SERVIE AVEC UN ŒUF AU PLAT ET DE LA LINGUIÇA (SAUCISSE).

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

MUAMBA DE GALINHA



PT MUAMBA DE GALINHA

É UM PRATO TRADICIONAL DE ANGOLA.
MOAMBA É UM MOLHO FEITO A PARTIR DE NOZES DE PALMA E ÓLEO DE PALMA. É UM INGREDIENTE IMPORTANTE EM GUISADOS E MOLHOS NA COZINHA AFRICANA.
A MOAMBA É PREPARADA COM QUIABOS E SERVIDA COM FUNGE, QUE CONSISTE EM FARINHA DE MANDIOCA OU MILHO.

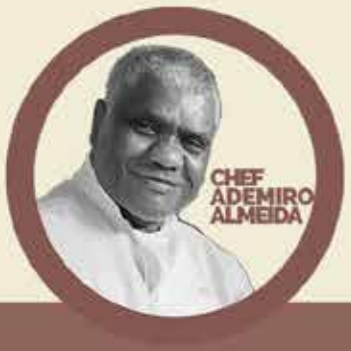
EN MOAMBE CHICKEN

IS A TRADITIONAL DISH FROM ANGOLA.
"MOAMBA" IS A SAUCE MADE FROM THE PALM NUTS AND PALM OIL.
COUNTRY CHICKEN STEWED IN MOAMBA SAUCE WITH THE ADDITION OF OKRA AND SERVED WITH FUNGE, WHICH CONSISTS OF CASSAVA OR CORN FLOUR.

FR POULET À LA MOAMBE

C'EST UN PLAT TRADITIONNEL D'ANGOLA. LE MOAMBA EST UNE SAUCE À BASE DE NOIX DE PALME ET D'HUILE DE PALME. POULET DE CAMPAGNE MIJOTÉ DANS UNE SAUCE MOAMBA AVEC AJOUT DE GOMBO ET SERVI AVEC DU FUNGE, COMPOSÉ DE FARINE DE MANIOC OU DE MAÏS.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS
SEM MALANDRICE!

CAFRIELA



PT CAFRIELA

Prato tradicional de Guiné-Bissau. Pernas de frango grelhado com molho de cebola e limão. Servimos com arroz basmati e salada

Cafreal (Cafriela) pode ser traduzido por "à maneira dos Cafres, habitantes de uma região da África Austral". A forma de cozinhar com manteiga ou azeite, cebola e limão. Umas vezes grelhado e depois estufado, outras apenas grelhado, o frango recebe com esta técnica estatuto nobre e rico.

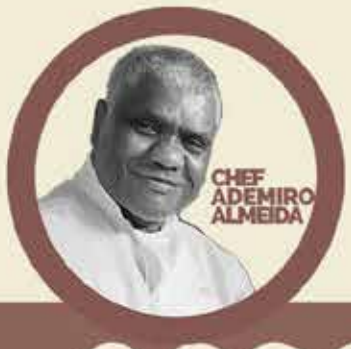
EN CAFRIELA

Traditional dish from Guinea-Bissau. Grilled chicken legs with onion and lemon sauce. We serve with basmati rice and salad Cafreal (Cafriela) can be translated as "in the manner of the Kaffirs, inhabitants of a region of southern Africa". The way to cook with butter or olive oil, onion and lemon. Sometimes grilled and then sautéed, other times just grilled, chicken receives a noble and rich status with this technique.

FR

Plat traditionnel de Guinée-Bissau: Cuisses de poulet grillées avec une sauce à l'oignon et au citron. Servi avec du riz basmati et de la salade

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

OSSOBUCO DE VITELA



PT **OSSOBUCO DE VITELA**

PREPARÁMOS OSSOBUCO EM MOLHO CASEIRO COM LEGUMES ADICIONADOS. SERVIMOS COM ARROZ BASMATI.

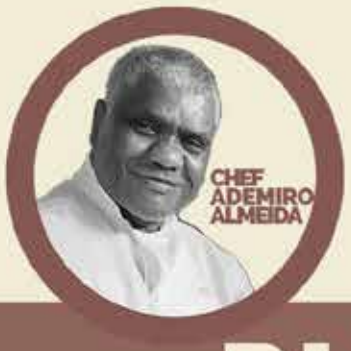
EN **VEAL OSSOBUCO**

WE PREPARED OSSOBUCO IN A HOMEMADE SAUCE WITH ADDED VEGETABLES. WE SERVED IT WITH BASMATI RICE

FR **OSSOBUCO DE VEAU**

NOUS AVONS PRÉPARÉ UN OSSO BUCO DANS UNE SAUCE MAISON AGRÉMENTÉE DE LÉGUMES. NOUS L'AVONS SERVI AVEC DU RIZ BASMATI.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

PIANO DE PORCO
À MALANDRO, CARAMELIZADO



PT PIANO DE PORCO À MALANDRO CARAMELIZADO

«Piano de porco» refere-se à região da entrecosta do porco que é desossada, ficando apenas os ossos e a carne que os une.

A nossa receita é diferente porque selecionamos as partes mais carnudas, marinamos e cozinhamos, depois vertemos o nosso molho de caramelo sobre elas e finalizamos na grelha. Sirva com batatas fritas e salada.

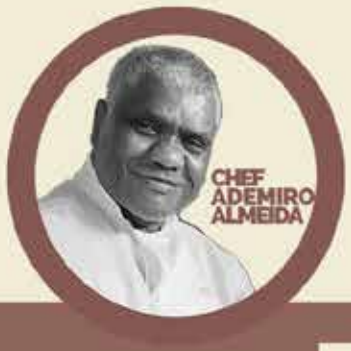
EN PORK RIBS PIANO À MALANDRO

"Pork piano" in Portugal refers to the pork ribs. Our recipe is different from tradicional ones because we marinate and cook ribs, then pour our caramel sauce and finish them on the grill. Serve with french fries and salad.

FR CÔTES DE PORC À LA MALANDRO

Au Portugal, le « piano de porc » désigne les travers de porc. Notre recette diffère des recettes traditionnelles : nous les faisons mariner et cuire, puis nous les arrosons de sauce caramel et les grillons. Servir avec des frites et une salade.

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

BIFE DA VAZIA À MALANDRO

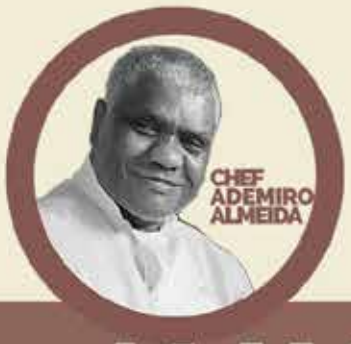


PT BIFE DA VAZIA
COM BATATA FRITA,
OVO ESTRELADO
E MOLHO DA CASA

EN SIRLOIN STEAK À MALANDRO
WITH FRIES, EGG
AND HOUSE SAUCE

FR STEAK DE STYLE «MALANDRO»
AVEC DES FRITES, UN ŒUF
ET SAUCE MAISON

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536



PRATO PRINCIPAL
MAIN COURCE

Malandro do Marquês
COZINHAMOS SEM MALANDRICE!

ALHO FRANÇÊS À BRAS



PT ALHO FEANÇÊS À BRAS
COM SALADA E TOMATE

EN LEEK À BRAS - STYLE OF BRÁS IS A TRADISIONAL IN PORTUGAL.
MADE FROM SHREDS OF LEEK, ONIONS AND THINLY CHOPPED (MATCHSTICK-SIZED) FRIED POTATOES, ALL BOUND WITH EGGS.
THE NAME «BRÁS» (BLAISE IN ENGLISH) IS SUPPOSEDLY THE NAME OF ITS CREATOR

FR POIREAUX À LA BRÁS
AT EST SIMPLEMENT COMPOSÉ DE POIREAUX, D'OIGNONS ET DE BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE, LE TOUT MÉLANGÉ DU JAUNE D'ŒUF BATTU, ET GÉNÉRALEMENT DÉCORÉ D'OLIVES.
LE NOM «BRÁS» SERAIT DÉRIVÉ DU PRÉNOM FRANÇAIS «BLAISE».

RESTAURANTE E ESPAÇO CULTURAL MALANDRO DO MARQUÊS
RUA CAMILO CASTELO BRANCO 23B, LISBOA, TEL: 911 159 536