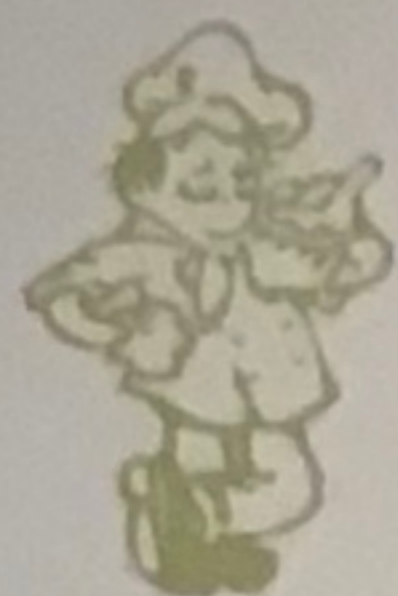




CHEFE BRANCO RESTAURANTE

MENU

B E M V I N D O
B I E N V E N I D O
W E L C O M E
B I E N V E N U E
W I L L K O M M E N

Entradas / Entrantes / Starters / Tapas et entrées

Pão (por pessoa) // Pan (por persona) Bread (p/person) // Pain (p/personne)	€ 0.35
Azeitonas // Aceitunas Olives // Olives	€ 0.60
Couvert // Cubierto Appetizers // Tapas	€ 2.00
Manteiga // Mantequilla Butter // Beurre	€ 0.50
Pires Presunto // Tabla de jamón Smoked Ham // Soucoupe de jambon cru	€ 3.95
Saladas Frias // Ensaladas frías Chilled Salads // Salades froides	€ 3.95
Salgados // Canapés Savoury snacks // Salés	€ 0.60
Queijo Saloio // Queso Saloio Traditional "Saloio" cheese // Fromage paysan	€ 1.80 / € 2.80
Melão com Presunto // Melón con jamón Melon and Smoked Ham // Melon au jambon cru	€ 5.50
Queijo Fresco // Queso Fresco Cottage Cheese // Fromage Frais	€ 1.80
Salada Cenoura Algarvia // Ensalada de Zanahoria del Algarve Carrot Salad Algarvian Style // Salade de Carottes a la Mode del Algarve	€ 1.95
Saladas / Ensaladas / Salads / Salad	
Salada Mista Pequena // Ensalada mixta pequena Small Salad // Petite salade composée	€ 2.00
Salada Mista Média // Ensalada mixta mediana Medium Salad // Salade composée moyenne	€ 3.00
Salada Mista Grande // Ensalada mixta grande Large Salad // Grande salade composée	€ 4.75
Salada à Chefe // Ensalada del Chef Large Chef's Salad // Salade du chef	€ 7.50

Entradas de Marisco / Entrantes de Marisco Shellfish Starters / Entrées de fruits de mer

Amêijoas à Bulhão Pato // Almejas Bulhão Pato Clams Bulhão Pato Style // Palourdes à la Bulhão Pato	€ 14.00
Camarão à Guillo // Gambas al ajillo Prawns with garlic // Crevettes à la Guillo	€ 11.90
Camarão Cozido (aprox. 250 g) // Gambas cocidas (aprox. 250 g) Boiled prawns (+/- 250g) // Crevettes cuites (+/- 250g)	€ 7.50
Cocktail de Camarão // Côctel de gambas Prawn Cocktail // Cocktail de crevettes	€ 7.50

Especiais da Casa / Especiales de la Casa Specialities / Spécialités maison

Espetadas (para 1 pessoa, tempo de confeção aproximado 20 minutos) Espetados (para 1 pessoa, tempo de confeção aproximado 20 minutos) Spits (for 1 person, approximately 20 minutes preparation time) Brochettes (pour 1 personne, temps de préparation de 20 minutes environ)	
Novilho com Gambas // Ternera con gambas Veal with Shrimps // Veau et gambas	€ 13.90
Tamboril com Gambas // Rape con gambas Monkfish with Shrimps // Lotte et gambas	€ 13.90
Lulas com Gambas // Calamares con gambas Squid with Shrimps // Calamars et gambas	€ 14.90
Gambas com Bacon // Gambas con beicon Shrimps with Bacon // Gambas et bacon	€ 13.90
Polvo com Gambas // Pulpo con gambas Octopus with Shrimps // Poulpe et gambas	€ 17.90
Churrasquinho do Mar (2Pax) (30 Minutos) (Recultivos, Lula, Filete Robalo e Camarão Tigres) Cod Fish, Squid Seabass Fillet, Grilled Tiger Prawns (2 Pax) (30 Min) Bacalao, Calamares, Filete de Lubina, Langostinos Tigres a la Plancha (2 Personas) (30 Minutos) Morue, Encornets, Filet de Loup, Crevettes Tigres Grillées (2 Personnes) (30 Min) Stockfisch, Kleiner Tintenfisch, Seebarschfilet, Gegrillter Grassekrabben (2 Personen) (30 Min) Merluccio, Calamaro, Filetto di Branzino, Gambieri Tigre alla Griglia (2 Personas) (30 Min)	€ 26.90
Cataplãs c/ Marisco da Ria Formosa (p/2 pax, confeção aprox. 20 m.) Cataplãs con marisco de Ria Formosa (p/ 2 personas, elaboración: 20 m.) Ria Formosa Shellfish (for 2 people, app. 20 minutes preparation time) Cataplãs aux fruits de mer de la Ria Formosa (2 pers., préparation de 20 m.)	€ 40.00
Cataplã de Peixe // Cataplã de pescado Fish Cataplã // Cataplã de poisson	€ 33.00
Cataplã de Tamboril // Cataplã de rape Monkfish Cataplã // Cataplã de lotte	€ 33.00
Cataplã de Polvo // Cataplã de pulpo Octopus Cataplã // Cataplã de poulpe	€ 38.00
Cataplã de Carne de Porco // Cataplã de carne de cerdo Pork Cataplã // Cataplã de porc	€ 33.00

Sabores Algarvios (tempo de preparação 20 a 30 min.) Sabores del Algarve (tiempo de preparación: de 20 a 30 m.)

Massinha de Peixe (2 pessoas) // Massinha (pasta) de pescado (2 personas) Fish and (2 people) // Pâtes à la bouillabaisse de poisson (2 personnes)	€ 22.00
Açorda de Marisco (2 pessoas) // Açorda (sopa de pão) de marisco (2 personas) Shellfish and "Açorda" (Bread Sauce) (2 p) // Bouillie de pain aux fruits de mer (2 pers.)	€ 20.00
Xarém com Conquilihas (2 pessoas) // Xarém con coquinas (2 personas) Xarém - Maizemeal (a kind of Polenta) with Small Clams (2 p) // Xarém (bouillie à la farine de maïs) aux coques (2 personnes)	€ 20.00
Arroz de Gambas (2 pessoas) // Arroz con gambas (2 personas) Shrimp and Rice (2 people) // Riz aux gambas (2 personnes)	€ 22.00
Arroz de Tamboril (1 pessoa) // Arroz con rape (1 persona) Monkfish and Rice (1 people) // Riz à la lotte (1 personne)	€ 13.00
Arroz de Marisco (2 pessoas) // Arroz con marisco (2 personas) Shellfish and Rice (2 people) // Riz aux fruits de mer (2 personnes)	€ 25.00

Carnes / Carnes / Meat / Viande

Bife da Vazia Grelhado // Entrecot asado Barbecued Sirloin Steak // Faux-filet grillé	€ 12.50
Bife da Vazia Grelhado + 1 Molho à Escolha: Pimenta, Natas com Cogumelos, Natas com Mostarda // Entrecot asado + 1 salsa a su elección: Pimenta, Natas com Cogumelos, Natas com Mostarda Barbecued Sirloin Steak + 1 Sauce of Choice: Pepper, Cream and Mushroom, Cream and Mustard // Faux-filet grillé + 1 sauce au choix: Poivre, Champignons, Moutarde	€ 12.90
Bife da Vazia à Chefe // Entrecot del Chef Chef's Sirloin Steak // Faux-filet à la mode du chef	€ 12.90
Bife do Lombo de Vitela na Grelha // Filet de ternera asado Grilled Veal Fillet Steak // Filet de Veau grillé	€ 17.90
Bife do Lombo de Vitela na Grelha + 1 Molho à Escolha: Pimenta, Natas com Cogumelos, Natas com Mostarda // Filet de ternera asado + 1 salsa a su elección: Pimenta, Natas com Cogumelos, Natas com Mostarda Grilled Veal Fillet Steak + 1 Sauce of Choice: Pepper, Cream and Mushroom, Cream and Mustard // Filet de Veau grillé + 1 sauce au choix: Poivre, Champignons, Moutarde	€ 19.00
Bife de Perú com Cogumelos // Filet de pavo con champiñones Turkey Steak with Mushrooms // Faux-filet à la mode du chef	€ 8.90
Bife à Mar e Terra // Filet mar y tierra "Land and Sea" Steak // Faux-filet façon terre et mer	€ 13.50
Picanha Tropical // Picanha tropical Tropical Rump Steak // Picanha tropicale	€ 12.90
Bifinhos de Porco Preto // Filetes de cerdo negro Black Pig Pork Slices // Escalopes de porc noir	€ 8.90
Febras Grelhadas // Escalopes asados Barbecued Pork Slices // Escalope de porc noir et son œuf à cheval	€ 6.50
Frangulho no Churrasco // Pollo asado Barbecued Chicken // Poulet grillé	€ 5.90
Costeletas de Cabrito Grelhadas ou Fritas // Costillas de cabrito asadas o fritas Barbecued or Fried Goat Chops // Côtelettes de chevreau grillées ou frites	€ 13.90
Blitque à Chefe // Plato combinado del Chef Chef's Steak // Escalope du chef et son œuf à cheval	€ 8.50
Alheira de Mirandela // Alheira de Mirandela (embutido típico) "Mirandela" Spicy Sausage // Alheira (saucisse de volaille) de Mirandela	€ 6.50
Mista de Carnes Grelhadas (4 pessoas) // Parrillada de carne asada (4 personas) Mix of Barbecued Meats (4 people) // Grillade mixte (4 personnes)	€ 30.00
Hamburguer com Ovo no prato // Hamburguesa con huevo en el plato Hamburger and Egg on the plate // Steak haché et son œuf sur le plat	€ 5.90
Misto à Chefe Branco c/ Batata Doce Frita // Parrillada del Chef Blanco con boniato frito Chef's White Meat Mix with Fried Sweet Potato // Grillade mixte du Chef Branco et ses frites de patates douces	€ 12.90
Lagartinho de Porco Preto com Migas Alentejanas // Redondo de cerdo negro con migas alentejanas Black Pig Pork with "Migas Alentejanas" (Bread and Garlic mix) // Lagartinho de porc noir et ses miettes de pain à la mode de l'Alentejo	€ 11.90
Bife da Vazia na Frigideira com Amêijoas e Batatas Aromáticas // Entrecot a la sartén con almejas y patatas aromáticas Fried Sirloin Steak with Clams and Aromatic Potatoes // Faux-filet poêlé aux palourdes et aux pommes de terre aux herbes	€ 12.90
Entrecosto de Porco Barbeque com Batata Frita às Rodelas // Entrecot de cerdo a la barbacoa con patatas fritas en rodajas Barbecued Pork Ribs with Fried Sweet Potatoes // Faux-filet poêlé aux palourdes et aux pommes de terre aux herbes	€ 11.90
Bifinhos Porco Preto c/ Camarão Tigre Grelhado // Bistec de Cerdo Negro con Camarón Tigre a la Parrilla // Black Pork Steak With Grilled Tiger Prawn Filet de Porc Noir Avec Crevettes Tigrees Grillées	€ 17.90

Peixes / Pescado / Fish / Poissons

Bife de Atum à Algarvia // Filet de atún a la algarvia Algarve Style Tuna Steak // Steak de thon à la mode de l'Algarve	€ 8.90
Sargo Grelhado // Sargo asado Barbecued Seabream // Sar grillé	€ 12.90
Lulas Grelhadas com Legumes // Calamares asados con verduras Barbecued Squid with Vegetables // Calamars grillés et leurs légumes	€ 14.00
Salmão Grelhado // Salmón asado Barbecued Salmon // Saumon grillé	€ 12.00
Lombinho Tamboril Grelhado (+/- 30 m.) // Lomo de rape asado (aprox. 30 min.) Barbecued Monkfish Fillet (+/- 30 min.) // Filet de lotte grillé (+/- 30 minutes)	€ 13.90
Robalo da Costa // Lubina de la Costa Seabass // Bar de la côte	€ 12.90
Linguado Grelhado // Linguado asado Barbecued Sole // Sole grillée	€ 14.00
Carapaus Grelhados // Jureles asados Barbecued Mackerel // Maquereaux grillés	€ 7.90
Bacalhau de Lombo Cozido ou Grelhado ou à Chefe (+/- 30 minutos) // Bacalao de lomo cocido o asado o del Chef (aprox. 30 minutos) Boiled or Barbecued or Chef's Cod (+/- 30 minutes) // Pavé de morue cuit ou grillé ou du chef (+/- 30 minutes)	€ 13.90
Polvo Grelhado (tentáculos) em azeite e alho // Pulpo asado (tentáculos) en aceite de oliva y ajo Barbecued Octopus (tentacles) in olive oil and garlic // Poulpe grillé (tentacles) à l'huile d'olive et à l'ail	€ 16.00
Filet de Robalo Grelhado com Migas de Espargos // Filet de lubina asado con migas de espárgagos Barbecued Seabass Fillet with Asparagus Bread Mix // Filet de bar grillé et ses miettes de pain aux asperges	€ 13.90

Menu Criança/ Menu infantil Children's Menu / Menu enfant

Douradinhos de Pescada // Politos de pescado Fishfingers // Bâtonnets de colin panés	€ 3.90
Coxinhas de Frango // Nuggets de pollo Chicken Drumsticks // Piliens de poulet	€ 3.90
Hamburguer de Criança no prato // Hamburguesa infantil en el plato Children's Hamburger on the plate // Burger enfant sur le plat	€ 3.90
Salsicha com Ovo // Salchichas con huevo Sausage and Egg // Saucisse et œuf sur le plat	€ 3.90
Blitque de Criança // Plato combinado infantil Children's Steak // Escalope et son œuf à cheval	€ 4.90

Omoletes / Tortillas / Omelettes / Omelettes

Omolete Simples // Tortilla francesa Plain Omelette // Omelette nature	€ 5.50
Omolete Mista // Tortilla mixta Ham and Cheese Omelette // Omelette au jambon et au fromage	€ 6.50
Omolete Cogumelos // Tortilla con champiñones Mushroom Omelette // Omelette aux champignons	€ 6.50
Omolete Camarão // Tortilla con gambas Prawn Omelette // Omelette aux crevettes	€ 7.50

Vegetariano / Vegetariano / Vegetarian / Plats végétariens

Hamburguer Vegetariano // Hamburguesa vegetariana Vegetarian Hamburger // Burger végétarien	€ 5.90
--	--------

Extras / Portions supplémentaires

Arroz // Arroz Rice // Riz	€ 2.50
Batata Doce Frita // Boniato frito Fried Sweet Potato // Frites de patates douces	€ 3.50
Batatas Fritas // Patatas fritas Chips // Frites de pommes de terre	€ 2.50
Dose de Legumes // Ración de verduras Vegetable Portion // Portion de légumes	€ 2.50
Ovo Estrelado // Huevo estrellado Fried Egg // Œuf sur le plat	€ 0.60

Bebidas / Bebidas / Drinks / Boissons

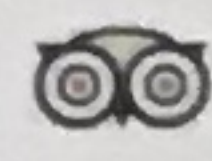
Refrigerantes de Lata // Refrescos de lata Canned drinks // Sodas en canette	€ 1.50
Cerveja de Garrafa // Cerveza de garrafa Bottled Beer // Bière en bouteille	€ 1.50
Imperial // Caña Draught Beer // Pression	€ 1.20
Caneca // Jarra Draught Beer // Chope	€ 2.50
Sumo de Laranja Natural // Zumo de naranjo natural Natural Orange Juice // Jus d'oranges pressées	€ 2.50
Águas 0,25 l // Agua de 0,25 l Water 0,25 l // Eau 0,25 l	€ 0.70
Águas 0,5 l // Agua de 0,5 l Water 0,5 l // Eau 0,5 l	€ 0.80
Águas 1,5 l // Agua de 1,5 l Water 1,5 l // Eau 1,5 l	€ 1.50
Café, Descafeinado, Carioca // Café, Descafeinado, Americano Coffee, Decaffeinated Coffee, "Carioca" Coffee // Café, décaféiné, carioca	€ 0.70
1/2 Leite // Cortado "1/2 Leite" Milk and Coffee // Café au lait	€ 1.50
Chá // Té Tea // Thé	€ 1.00
Cappuccino	€ 2.50

Consulte a nossa carta de vinhos
Iva incluído à Taxa legal em vigor
Temos livro de reclamações

Consulte nuestra carta de vinos
IVA incluido al tipo vigente
Disponemos de libro de reclamaciones

See our wine list
VAT included at the legal rate in force
We have a complaints book

Consultez notre carte des vins
TVA comprise au taux légal en vigueur
Un livre de réclamation est à votre disposition

 tripadvisor®
get the truth, then go.™

