

## Vorweg und Tapas

|  |       |
|--|-------|
| <b>Azeitonas</b>   | 4,00  |
| Eingelegte Oliven  |       |
| <b>Sopa do Dia</b>   | 6,50  |
| Tagessuppe   |       |
| <b>Patatas bravas</b> (e)  | 8,50  |
| Knusprige Kartoffelwürfel mit Salsa brava und Alioli                     |       |
| <b>Champignons al Ajillo</b>   | 8,50  |
| Champignons mit Knoblauchsoße  |       |
| <b>Albondigas</b> (a, c, e)  | 9,50  |
| Handgemachte Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce                |       |
| <b>Salada mixta</b>  | 6,50  |
| Kleiner gemischter Salatteller, Sauce Vinaigrette (g, h)                 |       |
| <b>Dátiles con Bacon</b>   | 6,90  |
| Datteln im Speckmantel   |       |
| <b>Pimientos de Padron</b>   | 6,50  |
| knackige, grüne Bratpaprika  |       |
| <b>Rissoles Caseiros Carne</b> (a, c)                                    | 5,90  |
| Teigtaschen gefüllt mit einer Fleischsorte nach Wahl (Rind oder Hünchen) |       |
| <b>Rissoles Caseiros Camarao</b> (a, b, c)                               | 5,90  |
| Teigtaschen gefüllt mit Schrimps.  |       |
| <b>Pasteis de Bacalhau</b> (d)   | 5,90  |
| frisch, frittierte Stockfisch-Nocken.                                    |       |
| <b>Gambas al Ajillo</b> (b, i)   | 13,50 |
| Garnelen mit Knoblauchsoße   |       |
| <b>Legumes grelhados</b>   | 12,50 |
| knackig gegrilltes Gemüse mit Salsa-Verde (a)                            |       |
| <b>Salada de Grão de Bico</b> (f, g, h)                                  | 8,00  |
| Kichererbsensalat  |       |
| <b>Salada de Grão de Bico com Atúm e Ovo cozido</b> (f, g, h, d)         | 14,50 |
| Kichererbsen mit Thunfisch und Ei  |       |
| <b>Tábua de queijos e enchidos Ibericos</b> (e, j)                       | 14,50 |
| Iberischer Schinken, Chouriço, Käse Variationen                          |       |
| <b>Chouriço assado com Aguardente</b> (i)                                | 14,50 |
| Paprikawurst flambiert im portug. Trester                                |       |
| <b>Entrada mixta</b> (a, b, f, g, h, d)                                  | 19,80 |
| Vorspeiseplatte  |       |

## Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cataplana de Peixe</b> (ca. 30 Minuten) (a, b, d, f, l)<br>traditioneller Fischeintopf mit Meeresfrüchten, Speck, Chouriço | 29,30 |
| <b>Açorda de camarão</b> (b, d, l)<br>traditionelle Schrimps "Açorda"   | 18,40 |
| <b>Paella Mixta</b> (ca. 30 Minuten) (a, b, d, f, l, m)<br>gemischte Paella (Gerne auch nur Fleisch oder nur Fisch)           | 24,90 |
| <b>Paella Vegetariana</b> (ca. 30 Minuten) (a, m)<br>Vegetarische Paella  | 17,50 |
| <b>Frango na Púcara</b><br>Hähnchen im Tontopf mit Reis   | 19,40 |
| <b>Filete de Frango Grelhado</b><br>saftig gegrilltes Hähnchenfilet mit Salsa-Verde (a) und Pommes frites                     | 18,50 |
| <b>Bitoque</b><br>Rindersteak mit Spiegelei (c), Reis, Salat und Pommes frites  | 27,00 |
| <b>Filete do Tuga</b> (a, e)<br>Paniertes Rindersteak mit Schinken und Käse überbacken<br>auf Tomatensauce mit Pommes frites  | 19,50 |
| <b>Francesinha</b> (a, c, e)<br>überbackenes Steak-Sandwich mit hausgemachter Sauce und Pommes frites                         | 19,80 |
| <b>Bacalhau à Brás</b> (a, c, d)<br>Stockfisch Brás Art   | 20,80 |
| <b>Alho Francês à Brás</b> (c)<br>Gemüse Brás Style   | 18,80 |

## Extras

|  |      |
|--|------|
| Portion Brot                           | 2,50 |
| Portion Aioli (e) / Thunfischpaste (d) | 2,50 |
| Portion Pommes frites                  | 4,50 |

## Für unsere kleinen Gäste

|  |       |
|--|-------|
| <b>Filete de Frango grelhado com Batata Fritas</b> (a)<br>saftig, gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites | 14,00 |
| <b>Ovo estrelado com Batata frita</b> (a, c)<br>Spiegelei mit Pommes frites                                  | 8,00  |
| <b>Räuberteller</b>  | 0,00  |

## Vorweg und Tapas

|  |       |
|--|-------|
| <b>Azeitonas</b>   | 4,00  |
| Eingelegte Oliven  |       |
| <b>Sopa do Dia</b>   | 6,50  |
| Tagessuppe   |       |
| <b>Patatas bravas</b> (e)  | 8,50  |
| Knusprige Kartoffelwürfel mit Salsa brava und Alioli                     |       |
| <b>Champignons al Ajillo</b>   | 8,50  |
| Champignons mit Knoblauchsoße  |       |
| <b>Albondigas</b> (a, c, e)  | 9,50  |
| Handgemachte Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce                |       |
| <b>Salada mixta</b>  | 6,50  |
| Kleiner gemischter Salatteller, Sauce Vinaigrette (g, h)                 |       |
| <b>Dátiles con Bacon</b>   | 6,90  |
| Datteln im Speckmantel   |       |
| <b>Pimientos de Padron</b>   | 6,50  |
| knackige, grüne Bratpaprika  |       |
| <b>Rissoles Caseiros Carne</b> (a, c)                                    | 5,90  |
| Teigtaschen gefüllt mit einer Fleischsorte nach Wahl (Rind oder Hünchen) |       |
| <b>Rissoles Caseiros Camarao</b> (a, b, c)                               | 5,90  |
| Teigtaschen gefüllt mit Schrimps.  |       |
| <b>Pasteis de Bacalhau</b> (d)   | 5,90  |
| frisch, frittierte Stockfisch-Nocken.                                    |       |
| <b>Gambas al Ajillo</b> (b, i)   | 13,50 |
| Garnelen mit Knoblauchsoße   |       |
| <b>Legumes grelhados</b>   | 12,50 |
| knackig gegrilltes Gemüse mit Salsa-Verde (a)                            |       |
| <b>Salada de Grão de Bico</b> (f, g, h)                                  | 8,00  |
| Kichererbsensalat  |       |
| <b>Salada de Grão de Bico com Atúm e Ovo cozido</b> (f, g, h, d)         | 14,50 |
| Kichererbsen mit Thunfisch und Ei  |       |
| <b>Tábua de queijos e enchidos Ibericos</b> (e, j)                       | 14,50 |
| Iberischer Schinken, Chouriço, Käse Variationen                          |       |
| <b>Chouriço assado com Aguardente</b> (i)                                | 14,50 |
| Paprikawurst flambiert im portug. Trester                                |       |
| <b>Entrada mixta</b> (a, b, f, g, h, d)                                  | 19,80 |
| Vorspeiseplatte  |       |

## Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cataplana de Peixe</b> (ca. 30 Minuten) (a, b, d, f, l)<br>traditioneller Fischeintopf mit Meeresfrüchten, Speck, Chouriço | 29,30 |
| <b>Açorda de camarão</b> (b, d, l)<br>traditionelle Schrimps "Açorda"   | 18,40 |
| <b>Paella Mixta</b> (ca. 30 Minuten) (a, b, d, f, l, m)<br>gemischte Paella (Gerne auch nur Fleisch oder nur Fisch)           | 24,90 |
| <b>Paella Vegetariana</b> (ca. 30 Minuten) (a, m)<br>Vegetarische Paella  | 17,50 |
| <b>Frango na Púcara</b><br>Hähnchen im Tontopf mit Reis   | 19,40 |
| <b>Filete de Frango Grelhado</b><br>saftig gegrilltes Hähnchenfilet mit Salsa-Verde (a) und Pommes frites                     | 18,50 |
| <b>Bitoque</b><br>Rindersteak mit Spiegelei (c), Reis, Salat und Pommes frites  | 27,00 |
| <b>Filete do Tuga</b> (a, e)<br>Paniertes Rindersteak mit Schinken und Käse überbacken<br>auf Tomatensauce mit Pommes frites  | 19,50 |
| <b>Francesinha</b> (a, c, e)<br>überbackenes Steak-Sandwich mit hausgemachter Sauce und Pommes frites                         | 19,80 |
| <b>Bacalhau à Brás</b> (a, c, d)<br>Stockfisch Brás Art   | 20,80 |
| <b>Alho Francês à Brás</b> (c)<br>Gemüse Brás Style   | 18,80 |

## Extras

|  |      |
|--|------|
| Portion Brot                           | 2,50 |
| Portion Aioli (e) / Thunfischpaste (d) | 2,50 |
| Portion Pommes frites                  | 4,50 |

## Für unsere kleinen Gäste

|  |       |
|--|-------|
| <b>Filete de Frango grelhado com Batata Fritas</b> (a)<br>saftig, gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites | 14,00 |
| <b>Ovo estrelado com Batata frita</b> (a, c)<br>Spiegelei mit Pommes frites                                  | 8,00  |
| <b>Räuberteller</b>  | 0,00  |