

Vorweg und Tapas

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

Hauptgerichte

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

Extras

Portion Brot	2,50
Portion Aioli (e) / Thunfischpasta (d)	2,50
Portion Pommes frites	4,50

Für unsere kleinen Gäste

Filete de Frango grelhado com Batata Fritas (a)	14,00
saftig, gebrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites	
Ovo estrelado com Batata frita (a, c)	8,00
Spiegelei mit Pommes frites	
Räuberteller	0,00

Vorweg und Tapas

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

Hauptgerichte

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

Extras

Portion Brot	2,50
Portion Aioli (e) / Thunfischpasta (d)	2,50
Portion Pommes frites	4,50

Für unsere kleinen Gäste

Filete de Frango grelhado com Batata Fritas (a)	14,00
saftig, gebrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites	
Ovo estrelado com Batata frita (a, c)	8,00
Spiegelei mit Pommes frites	
Räuberteller	0,00