



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 CONFEÇÃO 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 PARMİ LES MEILLEURS MUSICIENS DE TOUT LE MONDE LUSOPHONE À LISBONNE AUJOURD'HUI..

ASSISTIR O SHOW
SEM JANTAR
10€ POR PESSOA
INCLUI 1 BEBIDA DA CASA



Malandro do Marquês

**COZINHAMOS
SEM MALANDRICE!**

30€

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

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

ENTRADA PARA ESCOLHER / ENTREE FOR TO CHOOSE

PASTEL DE MILHO (ATUM) & MASSA TENRA (CARNE)
TUNA CORN PASTREE & PASTREE MASSA TENRA with MEET

DOIS QUEJOS (AZUL & BRIE) / TWO CHEESES (BLUE and BRIE)

MELÃO COM PRESUNTO / MELON WITH HAM

PRATO PARA ESCOLHER / MAIN COURSE FOR TO CHOOSE

MOQUECA DE CAMARÃO / SRIMP MOQUECA

BACALHAU ESPIRITUAL ASSADO EM MASSA FILO / CODFISH ESPIRITUAL

CEBOLADA DE ATUM / TUNA STEAK IN ONIONS

CAFRIELA FRANGO c MOLHO DE CEBOLA E LIMÃO / FRIED CHICKEN WITH LEMON & ONION SOUSE

MUAMBA DE GALINHA COM FUNGE / VILLAGE CHICKEN IN MOAMBA SOUSE

PIANO DE PORCO À MALANDRO / CARAMILIZED PORK RIBS IN THE OVEN

CACHUPA RICA / SLOW-COOKED STEW OF MEET WITH CORN, BEANS, CASSAVA etc

CACHUPA REFOGADA COM OVO E LINGUICA / BRAISED CACHUPA with FRIED EGG & SMOCKED SASAGE

OSSOBUCO DE VITELA À MALANDRO / MALANDRO STYLE OSSOBUCO with RICE

BIFE DA VAZIA COM BATATA FRITA e OVO / BEEFSTEAK COM FRENCH FRIES

ALHO FRANCÊS À BRAS / FRIED LEEKS WITH POTATO AND EGGS

SOBREMESA PARA ESCOLHER / DESERT FOR TO CHOOSE

TARTE DE PERA COM GELADO / PEAR TART WITH ICE CREAM

PAVLOVA com MORANGO

PUDIM LEITE CONDENSADO / CONDENSED MILK PUDDING

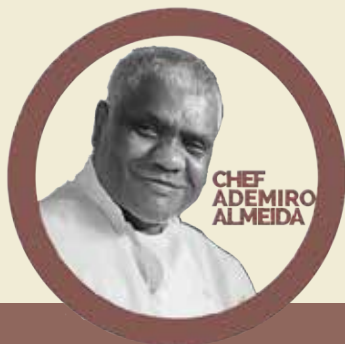
PUDIM DE QUEIJO / CHEESE PUDDING CAPE VERDE STYLE

MOUSSE DE KAMOKA / CRACKED CORN MOUSSE

MOUSSE DE MANGA / MANGO MOUSSE

BEBIDAS À DISCRIÇÃO ATÉ 23h30:

CERVEJA, VINHO DA CASA, SANGRIA À PRESSÃO, SIDRA, REFRIGERANTE, AGUA



ENTRADA ENTREE



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

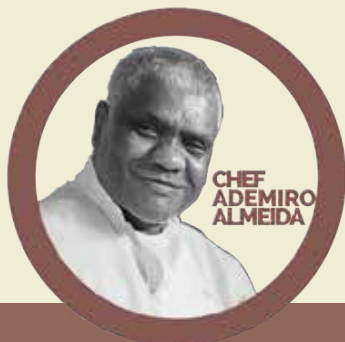
PASTEL DE MASSA TENRA
FEITO DE MASSA TENRA, TRADICIONAL EM
PORTUGAL E NO BRASIL. RECHEIO É FEITO DE
CARNE MISTA COM CEBOLA E ALHO

(EN) CORN PASTRIES IS TRADITIONA FROM
CAPE VERDE MADE WITH CORN FLOUR AND
SWEET POTATOES. WE PREPARE THEM WITH TUNA
FILLING

TENDER PASTRY WITH MEAT MADE FROM
TENDER DOUGH, TRADITIONAL IN PORTUGAL AND
BRAZIL. OUR VERSION THE FILLING IS MADE OF MIXED
MEAT WITH ONION AND GARLIC

(FR) CHAUSSENS 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



ENTRADA ENTREE



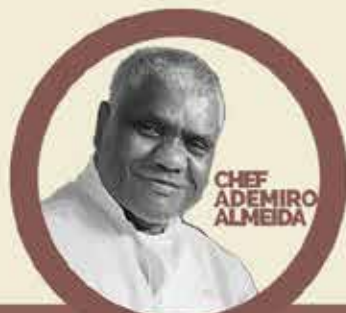
2 QUIJOS: BRIE & AZUL



(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



**ENTRADA
ENTREE**



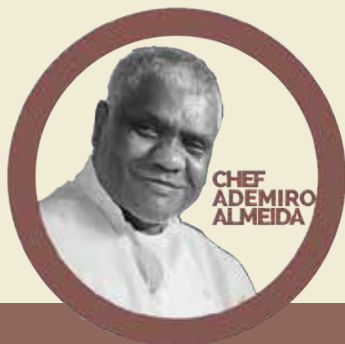
PRESUNTO COM MELÃO



PT **PRESUNTO COM MELÃO**
COM SALADA E CREME BALSÂMICO

EN **HAM WITH MELON**
WITH SALAD AND BALSAMIC CREAM

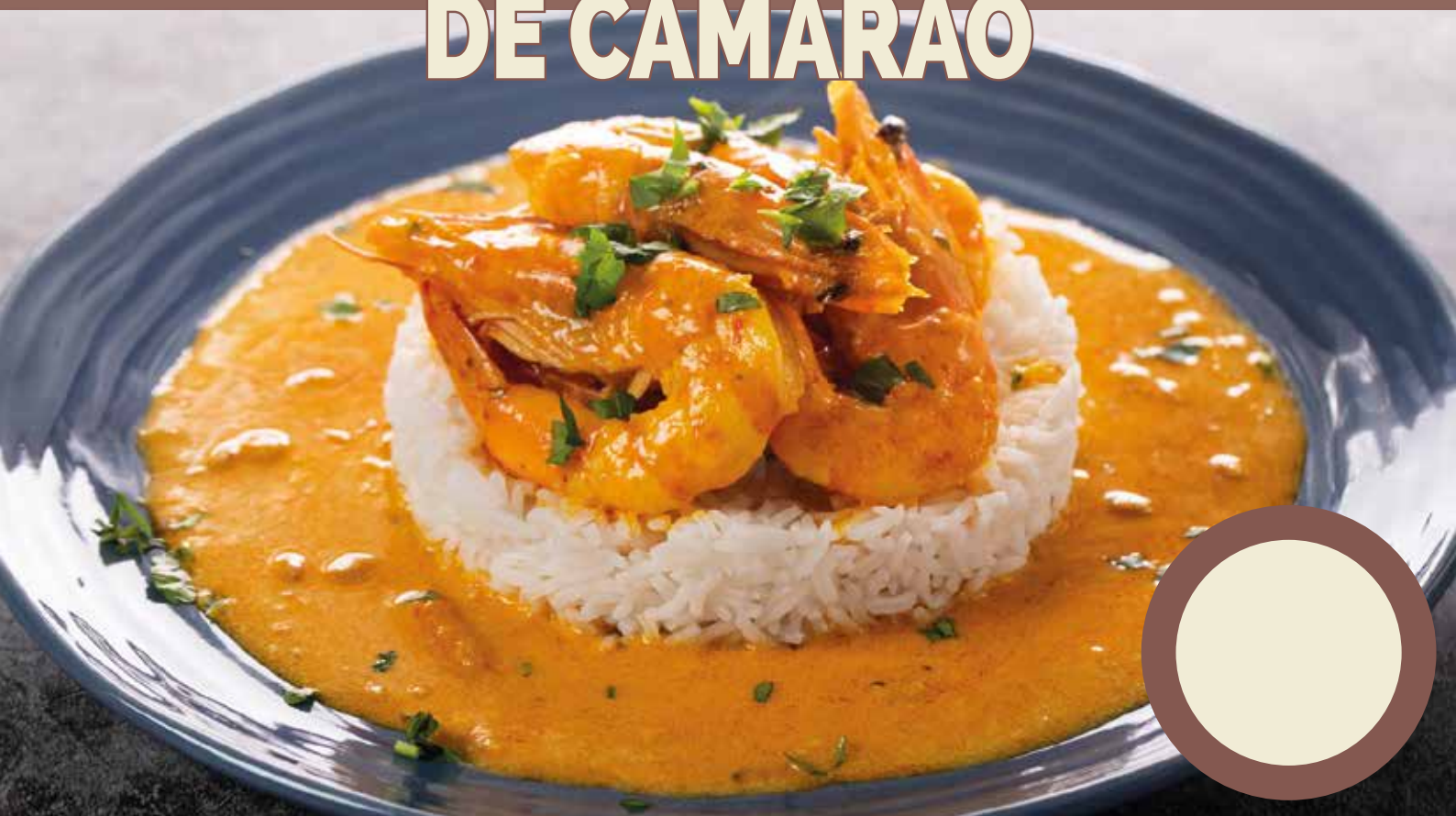
FR **JAMBON AU MELON**
AVEC SALADE ET CRÈME BALSAMIQUE



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



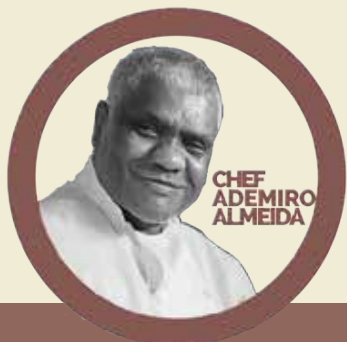
MOQUECA DE CAMARÃO



(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, AMENDOIA, AMENDOIM E OLEO DE PALMA. NOS SERVIMOS MOQUECA 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.



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



BACALHAU ESPIRITUAL



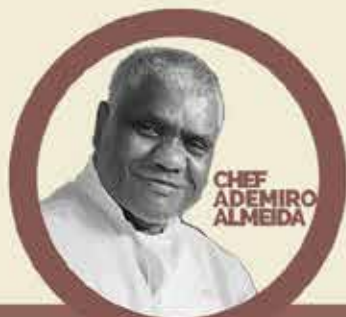
PT A RECEITA FOI CRIADA 1947 PELA CONDESSA DE ALMEIDA ARAÚJO QUE INSPIRADA PELA COZINHA FRANCESA, EM PARTICULAR NO PRATO BRANDADE DE MORUE. SEGUNDO A OBRA TESOUROS DA COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA, É CONSIDERADO COMO UMA DAS «ESPECIALIDADES MAIS APRECIADAS».

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 COURSE



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 STEWED IN 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.



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



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 TYPES OF BEANS, CASSAVA, SWEET POTATO, 3 TYPE OF MEATS (PORK, BEEF, DRIED MEAT), 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 COURSE



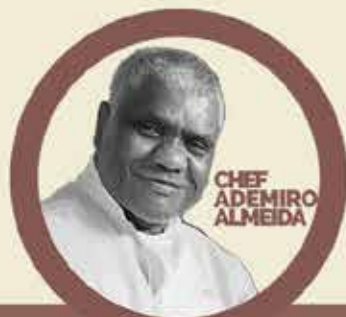
CACHUPA REFOGADA



(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 CA-
CHUPA 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).



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



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

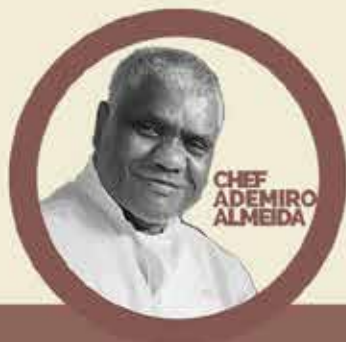
IS A TRADITIONAL DISH FROM ANGOLA.

"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.



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



CAFRIELA

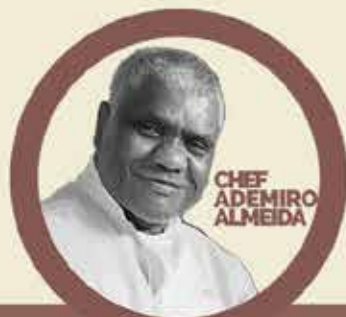


(PT) CAFRIELA
PRATO TRADICIONAL DE GUINÉ-BISSAU.
PERNAS DE FRANGO GRELHADO COM MOLHO DE
CEBOLA E LIMÃO. SERVIMOS COM ARROZ BASMATI
E SALADA

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:
CUISSÉS DE POULET GRILLÉES AVEC UNE SAUCE
À L'OIGNON ET AU CITRON. SERVI AVEC DU RIZ BASMATI
ET DE LA SALADE



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



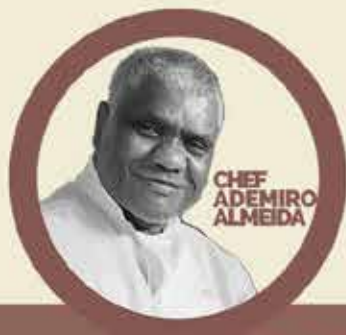
OSSOBUCO DE VITELA



(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.



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



Malandro do Marquês
**COZINHAMOS
SEM MALANDRICE!**

PIANO DE PORCO À MALANDRO, CARMELIZADO



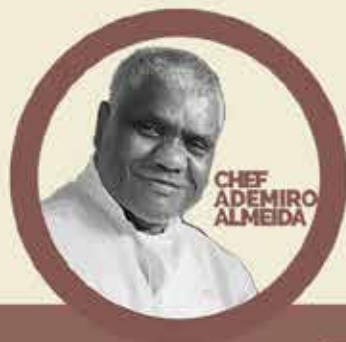
(PT) PIANO DE PORCO À MALANDRO CARMELIZADO

«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 TRADITIONAL 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.



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



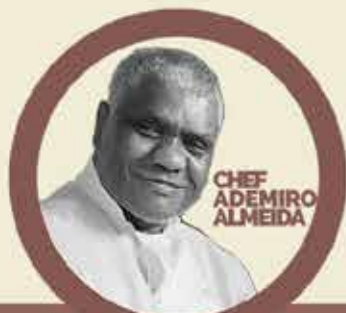
BIFE DA VAZIA À MALANDRO



(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



PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



ALHO FRANCÊS À BRAS



(PT) ALHO FRANCÊS À BRAS
COM SALADA E TOMATE

(EN) LEEK À BRAS - STYLE OF BRÁS IS A
TRADITIONAL 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».