

Menu Surprise du Chef

45/p

5 courses

5 pratos

Min. 2 p.

ENTRÉES - STARTERS - ENTRADAS

Carpaccio

12

Thinly sliced beef, pine nuts, premium olive oil & Parmesan shavings

Fino bife de vaca, pinhões & queijo parmesão

Fondues aux Vieux Amsterdam

9

Homemade cheese croquettes from 'Old Amsterdam' cheese

Croquetes de queijo 'Old Amsterdam' caseiros

Tartare de Thon

12

A fresh, finely diced tuna steak & Yuzu dressing

Cubos finos de atum fresco com molho Yuzu

Fromage de Chèvre

10

Home-smoked goat cheese

Queijo de cabra defumado em casa

Saumon 'Brûlé'

10

Salmon slightly heated with a crème brûlée blow torch

Salmão ligeiramente aquecido com uma tocha de crème brûlée

Poitrine de Porc à la Thaïlandaise

10

Pork belly Thai style

Toucinho de porco à Tailandês

PLATS – MAINS - PRATOS PRINCIPAIS

Saumon	17
<i>Salmon fillet baked on the Skin</i> <i>Bife de Salmão grelhado com pele crocante</i>	
Bar de Mer	17
<i>Grilled sea bass fillets</i> <i>Filetes de Robalo grelhado</i>	
Chateaubriand (280 gr)	26
<i>Fillet steak</i> <i>Bife do Lombo</i>	
Hamburger du Chef	16
Piri-Piri	16
<i>An Algarvian speciality: chicken with a bit of 'twist'</i> <i>Frango Piri-Piri ao estilo 'The Brasserie'</i>	
Porc 'Effiloché'	16
<i>Pulled Pork. A 'NO-BUN' dish, here at 'The Brasserie'</i> <i>Cachaço puxou com molho barbeque caseiro</i>	
Joues de Porc	18
<i>Slow-cooked pork cheeks, with a Port-based sauce</i> <i>Bochechas de porco Ibérico cozinhado ao fogão lento com molho de vinho do Porto</i>	
L'Échine de Porc Iberique	21
<i>Blade of black pork. The best part of the black pork, grilled to perfection</i> <i>Prespa de porco Ibérico. A parte melhor do Porco Preto, grelhada na perfeição</i>	
Porto'bello	15
<i>Portobello mushrooms marinated in port wine</i> <i>Cogumelos 'Portobello' marinados no Vinho do Porto</i>	
Aubergine & Feta	15
<i>Grilled aubergine & Feta cheese</i>	

Beringela grelhada & queijo feta

Our mains come with the chef's selection of vegetables and potato garnish

Os pratos principais são acompanhados de uma combinação de legumes e batatas

Nos plats sont accompagnés d'une sélection de légumes saisonnières et des pommes de terre rissolées.