BRASSERIE
ROSAL
RESTAURANTE

COUVERT | APPETIZERS | *GEDECK*

Cesto de Pão – Breadbasket – *Brotkorb*	**2,50**
Manteiga Caseira do Dia – Homemade Butter – *Hausgemachte Butter*	**1,50**
Azeitonas Marinadas – Marinated Olives – *Marinierte Oliven*	**2,50**
Queijo Seco Amanteigado – Dry Butter Cheese – *Portugiesischer Käse*	**5,50**
Cenouras Algarvias – Algarvian Carrots – *Algarvia Karotten*	**2,00**

SALADAS | SALADS | *SALATE*

Salada de Abacate com Camarão e Manga – Avocado, Shrimp & Mango Salad – *Avocado, Garnelen & Mango Salat*	**16,50**
Salada César com Frango – Caesar Salad with Chicken – *Caesar Salat mit Hähnchen*	**15,00**
Salada de Tomate e Mozzarella – Tomato & Mozzarella Salad – *Tomaten-Mozzarella Salat*	**12,50**

ENTRADAS | STARTERS | *VORSPEISEN*

Sopa do Dia – Soup of the Day – *Tagessuppe*	**4,90**
Chouriço Assado do Alentejo – Roasted Alentejo Chorizo – *Gegrilltes Chorizo aus dem Alentejo*	**13,50**
Bolinhas de Alheira com Maionese de Ervas Alheira Balls with Herb Mayonnaise *Alheira-Kugeln mit Kräuter-Mayonnaise*	**7,00**
Bitterballen com Mostarda – Bitterballs with Mustard – *Bitterballen mit Senf*	**7,00**
Frango Crocante – Crispy Chicken Bites – *Knuspriges Hähnchen*	**9,50**
Misto Regional – Mixed Regional Specialities – *Gemischte Regionale Spezialitäten*	**15,00**
Cocktail de Camarão – Shrimp Cocktail – *Garnelen-Cocktail*	**12,50**
Camarão à Guilho Garlic Shrimp with White Wine, Olive Oil & Coriander *Knoblauch-Garnelen mit Weißwein, Olivenöl & Koriander*	**16,50**
Amêijoas à Bulhão Pato – Clams in Garlic, Olive Oil & Coriander – *Venusmuscheln nach Bulhão-Pato-Art*	**19,50**

MASSAS & VEGETARIANO | PASTA & VEGETARIAN | *PASTA & VEGETARISCH*

Risotto de Gambas e Queijo Parmesão – Prawn & Parmesan Risotto – *Garnelenrisotto mit Parmesan*	**20,50**
Risotto de Aspargos e Queijo Parmesão – Asparagus & Parmesan Risotto – *Spargelrisotto mit Parmesan*	**17,50**
Risotto de Porcini com Açafrão – Porcini & Saffron Risotto – *Steinpilzrisotto mit Safran*	**17,50**
Spaghetti Nero di Sépia com Frutos do Mar – Squid Ink Spaghetti with Seafood – *Sepia-Tinten-Spaghetti mit Meeresfrüchten*	**19,50**
Linguini Vongole – Linguini with Clams – *Linguini mit Muscheln*	**19,50**
Penne Arrabbiata – Classic Spicy Tomato Sauce – *Penne Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce*	**15,00**
Gratinado de Legumes – Vegetable Gratin – *Gemüsegratin*	**13,90**
Massa com Pesto e Burrata – Pasta with Pesto & Burrata – *Pasta mit Pesto & Burrata*	**14,50**

BRASSERIE ROSAL
RESTAURANTE

CARNE | MEAT | *FLEISCH*

Ribeye, acompanhada de Batatas Rústicas, Champignons e Molho de Mostarda — **23,50**
Ribeye, served with Rustic Potatoes, Sautéed Champignons and Mustard Sauce
Ribeye serviert mit rustikalen Kartoffeln, Champignons und Senfsauce

Costeletas de Borrego, acompanhadas de Legumes e Batata-Doce — **20,50**
Lamb Chops served with Vegetables and Sweet Potato
Lammkoteletts mit Gemüse und Süßkartoffeln

Bife à Portuguesa – Steak Portuguese Style – *Steak auf portugiesische Art* — **22,50**

Bife da Vazia Grelhado, servido com Batata Rústica e Legumes — **22,50**
Grilled Sirloin Steak, served with Rustic Potatoes and Vegetables
Gegrilltes Rumpsteak, serviert mit rustikalen Kartoffeln und Gemüse

Espetada de Frango com Ananás, servida com Batatas Fritas — **19,50**
Chicken Skewer with Pineapple, served with French Fries
Hähnchenspieß mit Ananas, serviert mit Pommes Frites

Frango Piri-Piri, servido com Batatas Fritas e Salada Fresca — **13,50**
Piri-Piri Chicken served with French Fries and Fresh Salad
Piri-Piri-Hähnchen, serviert mit Pommes Frites und frischem Salat

PEIXE | FISH | *FISCH*

Atum Algarvia com Batata-Doce a Rodela — **24,50**
Algarve-Style Tuna with Sliced Sweet Potato
Thunfisch auf Algarve-Art mit in Scheiben geschnittener Süßkartoffel

Bacalhau ao Rosal – Codfish "Rosal" Style – *Stockfisch auf Rosal-Art* — **28,00**

Lombo de Salmão com Creme de Laranja, servida com Batata Rústica e Legumes Salteados com Especiarias — **28,00**
Salmon Fillet with Orange Cream, served with Rustic Potatoes and Sautéed Spiced Vegetables
Lachsfilet mit Orangencreme, serviert mit rustikalen Kartoffeln und sautiertem Gemüse mit Gewürzen

Espetada de Camarão e Salmão com Pimentos e Cebolas, servida com Batata Frita — **25,50**
Shrimp & Salmon Skewer with Peppers and Onions, served with French Fries
Garnelen- und Lachs-Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites

Filetes de Dourada com Legumes Salteados e Batata Rústica — **19,00**
Sea Bream Fillets with Sautéed Vegetables and Rustic Potatoes
Goldbrassenfilets mit sautiertem Gemüse und rustikalen Kartoffeln

Tataki de Atum, servido em Cama de Guacamole, Manga, Pepino e Molho de Soja — **19,50**
Tuna Tataki served on a Bed of Guacamole, Mango, Cucumber and Soy Sauce
Thunfisch-Tataki auf Guacamole, Mango, Gurke und Sojasauce

EXTRAS

Batatas Fritas – French Fries – *Pommes Frites* — **3,50**

Salada Fresca – Fresh Salad – *Frischer Salat* — **4,00**

Legumes Salteados – Sautéed Vegetables – *Sautiertes Gemüse* — **4,00**

Molho de Pimenta ou de Cogumelos – Green Pepper or Mushroom Sauce – *Grüne Pfeffer- oder Pilzsoße* — **4,00**

PRATO DO DIA | DISH OF THE DAY | *TAGESGERICHT*

Prato Principal Típico Portuguese – Typical Portuguese Main Dish – *Typisches Portugiesisches Hauptgericht* — **15,00**

SET MENU DA SEMANA | SET MENU OF THE WEEK | *WOCHENMENÜ*

3 Pratos – (Entrada | Prato Principal | Sobremesa) — **25,00**
3 Courses – (Starter | Main Course | Dessert)
3 Gänge – (Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise)

Para reserva de grupos no qual o cliente traga o bolo de aniversário, o mesmo será cobrado uma taxa de 2,00 € por pessoa. O mesmo se aplica ao espumante ou outra bebida alcoólica/não alcoólica. Será cobrado uma taxa de 4,00€ a rolha por pessoa.
For group bookings in which the customer brings a birthday cake, a fee of €2.00 per person will be charged. The same applies to sparkling wine or other alcoholic/non-alcoholic drinks. A fee of €4.00 per corkage per person will be charged.
Bei Gruppenbuchungen, bei denen der Kunde eine Geburtstagstorte mitbringt, wird eine Gebühr von 2,00 € pro Person verlangt. Gleiches gilt für Sekt oder andere alkoholische/alkoholfreie Getränke. Es wird eine Gebühr von 4,00 € Korkengeld pro Person erhoben.

IVA incluído à taxa em vigor Prices with vat included *Preise Inklusive mwst*

Para alergias e intolerâncias estamos ao seu dispor para esclarecimentos For allergies and intolerances we are at your disposal for clarifications *Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Abklärung zur Verfügung*