



O Faia – Casa de Fados, é um restaurante com apresentações de Fado ao vivo por 4 fadistas e 2 músicos durante o jantar.

Por não termos qualquer taxa de espectáculo ou venda de bilhetes, praticamos um **Consumo Mínimo de 50 € por pessoa**



O Faia - Casa de Fados, is a restaurant with live Fado presentations by 4 singers and 2 musicians during the dinner.

Because we do not have any cover charge or ticket sales, we practice a **Minimum Charge of € 50 per person**



O Faia - Casa de Fados, est un restaurant avec des présentations de Fado en direct par 4 chanteurs et 2 musiciens pendant le dîner.

Parce que nous n'avons pas de frais d'entrée ou de la vente des billets, nous pratiquons une **Consommation Minimum de 50 € par personne**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

No plate, food or beverage product, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is unusable by action of the customer

Aucun plat, produit alimentaire ou de boisson, y compris le couvert, peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou est inutilisable par action du client

MENU QUADRAS SOLTAS

ENTRADA I STARTER I ENTRÉE

Sopa de peixe com poejo

Fish soup with pennyroyal
Soupe de poisson avec pouliot

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa

Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley
Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil

Cogumelos recheados com queijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, corn bread crumble and carrot chutney
Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes

PRATO PRINCIPAL I MAIN COURSE I PLAT PRINCIPAL

Lombo de bacalhau selado em azeite,

com estufado de favinhas em tomate e entremeada salgada, espinafres salteados e crumble de broa

Dried salted cod fish seared in olive oil, with tomato, fava beans and pork belly stew, sautéed spinach and corn bread crumble
Morue séchée poêlé à l'huile d'olive, fèves étuvées à la tomate et poitrine de porc, épinards sautées et crumble de pain de maïs

Filete de robalo corado sobre caldeirada de frutos do mar com batata doce

Sea bass filet on a seafood stew with shrimps, mussels, sweet potato, onions, peppers and fresh tomato
Filet de bar, sur un ragoût de fruits de mer avec crevettes, moules, patate douce, oignon, poivrons et tomate

Plumas de porco preto grelhadas,

migas de espargos verdes e cogumelos em molho de tomate com crumble de pão alentejano e salsa

Grilled Black Pork "plumas" (special cut),
green asparagus "migas" (mixture of bread, asparagus and garlic), mushrooms in tomato sauce with bread and parsley crumble
«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé,
"migas" d'asperges vertes (mélange de pain, asperges et ail), champignons à la sauce tomate avec du crumble au pain et persil

Paleta de cordeiro de leite assada no forno com batata assada e espinafres salteados

Roasted shoulder of baby lamb with roasted potatoes and sautéed spinach
Épaule d'agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautées

SOBREMESA I DESSERT

Papos d'Anjo com sorbet de limão

"Papo d'Anjo" - regional sweet egg desert, served with lemon sorbet
«Papo d'Anjo» - dessert régionale aux œufs sucrées, servi avec sorbet au citron

Bolo de chocolate com gelado de avelã

Chocolate cake with hazelnut ice cream / Gâteau au chocolat avec glace aux noisettes

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja

Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet / Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

60 € p/pessoa

-
- **O menu é composto por : Couvert, uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.**
 - **The menu is composed by: Couvert, one starter, one main dish and one desert.**
 - **Le menu est composé par : Couvert, une entrée, un plat et un dessert.**
-

À CARTA

NA MESA... | ON THE TABLE... | SUR LA TABLE...

Pão, manteiga trufada e azeitonas marinadas
Bread, truffle flavored butter and marinated olives | Pain, beurre truffée et olives marinées
p/pessoa | *p/person* | *p/personne* 3,9 €

AS ENTRADAS | APPETISERS | LES ENTRÉES

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 20 €
Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley
Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil

Mexilhões suados em molho de cebola, tomate e pimentos 17 €
Steamed mussels in tomato, onion and peppers sauce
Moules à la vapeur dans une sauce au tomate, oignons et poivrons

Pimentos piquillo recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme balsâmico 14 €
“Piquillo” peppers stuffed with cod, saffron sauce and balsamic cream
Poivrons « Piquillo » farcis avec morue séchée, sauce au safran et crème balsamique

Carapaus alimados, com saladinha de batata, pimentos e tomate assados 15,5 €
Marinated horse mackerel in olive oil, garlic and onion, served with roasted tomato, potato and peppers salad
Maquereau marinée à l'huile d'olive, ail et oignon, servi avec petite salade de pommes de terre, tomate et poivrons rôtis

Cogumelos recheados com requeijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura 16 €
Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, corn bread crumble and carrot chutney
Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes

Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pêra Rocha 15,5 €
Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear
Foies de volailles poêlés au Madeira et poire

Prato de presunto Pata Negra(40 g.) 18,5 €
Cured ham “Pata Negra” (40 g.) | Jambon de pays “Pata Negra” (40g.)

AS SOPAS | THE SOUPS | LES SOUPES

Caldo verde com sua broa de milho e chouriço 8,5 €
Chopped up kale soup with cornbread and chorizo | Soupe au chou frisé en julienne avec pain de maïs et chorizo

Sopa de Peixe com poejo 14 €
Fish soup with pennyroyal | Soupe de poisson avec pouliot

Creme de camarão com malagueta, coentros e pão tostado 15 €
Shrimps soup with chili, fresh coriander and toasted bread | Crème de crevettes au chili, coriandre et pain grillé

AS SALADAS | THE SALADS | LES SALADES

Salada de camarão, abacate, maçã verde, misto de alfaces, croutons e vinagrete de lima 17 €
Shrimps salad, with avocado, green apple, lettuce, bread croutons and lime vinaigrette
Salade de crevettes, avocate, pomme verte, croutons et vinaigrette au citron vert

Salada mista (bouquet de folhas frescas, cenoura, cebola e tomate, creme de beterraba e o vinagrete da casa) 11 €
Mixed salad (lettuce, carrot, onion, tomato – beetroot sauce and the house vinaigrette dressing)
Salade mixte (laitue, carotte, oignon, tomate – sauce à la betterave et vinaigrette maison)

Taxa de I.V.A. 13% incluído | Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minimé 50 € p.p.

Este estabelecimento tem livro de reclamações

VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES | PLATS VÉGÉTARIENS

Beringela recheada

com cenoura, abóbora, curgete, cebola roxa, quinoa e queijo da Ilha, sobre molho de tomate 27 €

Eggplant stuffed with carrot, pumpkin, zucchini, red onion, quinoa and cheese, on a fresh tomato sauce

Aubergine farcie à la carotte, citrouille, courgettes, oignons rouges, quinoa et fromage, dans une sauce tomate fraîche

**Curgete, cogumelos, cebola e pimentos grelhados em espeto de erva-príncipe,
com arroz de amêndoa torrada 25 €**

Grilled zucchini, mushrooms, onion and peppers in lemongrass skewer, with toasted almond rice

Courgette, champignons, oignon et poivrons grillés dans une brochette de citronnelle, avec riz aux amandes grillés

OS PEIXES FRESCOS, BACALHAU E MARISCOS

FRESH FISH, DRIED SALTED COD FISH AND SHELLFISH

LES POISSONS FRAIS, LA MORUE SECHEE ET LES CRUSTACES

Filete de robalo corado,

sobre caldeirada de frutos do mar com batata doce 38 €

Sea bass filet on a seafood stew with shrimps, mussels, sweet potato, onions, peppers and fresh tomato

Filet de bar, sur un ragoût de fruits de mer avec crevettes, moules, patate douce, oignon, poivrons et tomate

Asa de Raia dourada em manteiga e limão,

puré de batata com açafão e vinagrete de cebola roxa, pepino e tomate 36 €

Skate wing in butter and lemon, potato with saffron purée and red onion, cucumber and tomato vinaigrette

Aile de raie au beurre et citron, purée de pommes de terre et safran, vinaigrette aux oignons rouges, concombre et tomate

Lombo de bacalhau à Faia 35 €

(no forno com maionese, camarão, puré de batata e cebolada branca, servido com salada de agrião)

Dried salted cod fish 'Faia' style (oven roasted with mayonnaise, shrimps, mashed potato and onion sauce, served with watercress salad)

Morue séchée à la 'Faia' (rôti à la mayonnaise, crevettes, purée de pommes de terre et sauce aux oignons, servi avec salade de cresson)

Lombo de bacalhau selado em azeite,

com estufado de favinhas em tomate e entremeada salgada, espinafres salteados e crumble de broa 35 €

Dried salted cod fish seared in olive oil, with tomato, fava beans and pork belly stew, sautéed spinach and corn bread crumble

Morue séchée poêlée à l'huile d'olive, fèves étuvées à la tomate et poitrine de porc, épinards sautées et crumble de pain de maïs

Gratinado de bacalhau com natas frescas, coentros e pasta de azeitona 29,5 €

Cod fish gratin with fresh cream, coriander and olive paste

Gratin de morue à la crème, coriandre et pâte d'olives

Polvo assado com azeite de alhos, batata assada e espinafres salteados 36 €

Oven cooked octopus with olive oil and garlic, roasted potatoes and sautéed spinach

Pulpe rôtie à l'huile d'olive et ail, pommes de terre rôties et épinards sautées

Camarão tigre grelhado,

molho de pimenta da terra e arroz frito de coentros e malagueta p/kg. 127 €

Tiger prawn grilled, with butter, garlic and fresh red peppers sauce, served with coriander and red chilli rice

Crevette tigrée grillée, avec sauce aux poivrons rouges, beurre et ail, servi avec du riz aux coriandres et chili

AS CARNES | MEAT | LES VIANDES

Bife do lombo à Marrare *

(com molho de natas e batatas fritas) 37 €

* clássico bife dos cafés de Lisboa, inventado por António Marrare, napolitano que se fixou na cidade no século XVIII

Beef tenderloin steak “Marrare” style (with fresh cream sauce and French fries)

(classic steak served in Lisbon Cafés, invented by Antonio Marrare, a Neapolitan who settled in the city in the eighteenth century)

Filet de boeuf à ‘Marrare’ (poêlé au beurre avec sauce à la crème et des frites)

(le classique bifteck servi dans les Cafés de Lisbonne, inventé par Antonio Marrare, un Napolitain qui s’est installé dans la ville au XVIIIème siècle)

Paleta de cordeiro de leite assada no forno

com batata assada e espinafres salteados 37 €

Roasted shoulder of baby lamb with roasted potatoes and sautéed spinach

Épaupe d’agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautées

Carré de borrego grelhado com ervas,

batata ponte-nova com maionese de alho e vinagre, esparregado e molho de pimentos assados 36 €

Grilled rack of lamb with herbs, “Pont Neuf” fries with garlic and vinegar mayonnaise, mashed spinach and grilled peppers sauce

Carré d’agneau grillé aux herbes, pommes Pont-Neuf avec mayonnaise à l’ail et vinaigre, purée d’épinards et sauce aux poivrons grillées

Plumas de porco preto grelhadas,

migas de espargos verdes e cogumelos em molho de tomate com crumble de pão alentejano e salsa 35 €

Grilled Black Pork “plumas” (special cut),

green asparagus “migas” (mixture of bread, asparagus and garlic), mushrooms in tomato sauce with bread and parsley crumble

«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé,

“migas” d’asperges vertes (mélange de pain, asperges et ail), champignons à la sauce tomate avec du crumble au pain et persil

Coxa de frango recheada com alheira,

assada no forno, servida com esmagada de batata e tomate assado 29 €

Chicken thigh stuffed with “alheira” (poultry, lard and bread sausage), oven roasted, crushed potatoes and roasted tomato

Cuisse de poulet farcie à la «alheira» (saucisse de volailles, du lard et du pain), rôti au four, pommes écrasées et tomate rôti

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS

Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Os alimentos comercializados neste estabelecimento **contêm** ou **podem conter vestígios** (por contaminação cruzada) de **Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremçoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e Sulfitos.**

Para mais alguma informação solicite informação junto a um dos nossos colaboradores

(de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011)

DECLARATION OF ALLERGENS

Consumer information

This unit prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling numerous different food.

In their preparation there may be substances which cause the consumer food intolerances or allergies.

Food sold at this establishment **contains or may contain traces** (for cross-contamination) of **gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine, molluscs, dioxide sulfur and sulfites.**

For any more information request information from one of our employees

(in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011)

DÉCLARATION DE ALLERGÈNES

Information du consommateur

Cette unité prépare son menu sur la base du régime méditerranéen, avec la manipulation de nombreux aliments différents.

Dans leur préparation peuvent être présentes des substances qui provoquent des intolérances alimentaires de consommation ou des allergies.

Les aliments vendus dans cet établissement **contiennent ou peut contenir des traces** (par contamination croisée) de **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, le dioxyde de soufre et les sulfites.**

Pour toute information informations plus de demande d’un de nos employés

(conformément au règlement (UE) n° 1169/2011)

Taxa de I.V.A. 13% incluído | Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minime 50 € p.p.

Este estabelecimento tem livro de reclamações

AS SOBREMESAS | DESSERTS

Papos d'Anjo com sorbet de limão 11,5 €

Com 1 cálice de PORTO TAWNY RESERVA NOVAL (5cl.) 16,5 €

“Papo d'Anjo” – regional sweet egg desert, served with lemon sorbet

« Papo d'Anjo » - dessert régionale aux œufs sucrées, servi avec sorbet au citron

Farófias com creme de baunilha e nozes caramelizadas 9,5 €

Com 1 cálice de PORTO LÁGRIMA RAMOS PINTO (5cl.) 14 €

“Farófias” – meringue boiled in milk with vanilla custard and caramelized walnuts

« Farófias » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise et noix caramélisées

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja 11 €

Com 1 cálice de MOSCATEL DE SETÚBAL ALAMBRE (5 cl.) 15 €

Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet / Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

Bolo de chocolate com gelado de avelã 11 €

Com 1 cálice de PORTO LBV BORGES (5cl.) 17,5 €

Chocolate cake with hazelnut ice cream / Gâteau au chocolat avec glace aux noisettes

Banana assada, molho de Licor Beirão, canela, nozes e gelado de baunilha 11 €

1 cálice de MOSCATEL ROXO SETÚBAL QUINTA DA BACALHÔA 5 ANOS (5cl.) 16,5 €

Roasted banana, Portuguese orange liquor sauce, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream

Banane rôtie, à la liqueur d'orange Portugais, noix, cannelle et glace à la vanille

Bolo de café com gelado de bolacha Maria 12 €

Com 1 cálice de PORTO RUBY NOVAL (5cl.) 17 €

Coffee cake with cookies ice cream / Gâteau au café avec glace aux biscuits

Panacota de Lúcia-Lima com redução de Porto e morangos 11 €

Com 1 cálice de PORTO TAWNY RESERVA NOVAL (5cl.) 16 €

Lemon verbena panna cotta with Port reduction and fresh strawberries / Panna cotta à la verveine avec réduction de Porto et fraises

GELADOS

Seleção 2 bolas

ICE CREAM

2 scoops

GLACES

2 boules

9 €

Chocolate | chocolate | chocolat

Pistáchio | pistachio | pistache

Baunilha | vanilla | vanille

Limão (sorbet) | lemon (sorbet) | citron sorbet

FRUTAS | FRUITS | FRUITES

Ananás | Pineapple | Ananas 7,00 €

QUEIJO | CHEESE | FROMAGE

Tábua de queijos portugueses (2 pessoas) 21,00 €

Com 2 cálices de PORTO 10 anos BORGES QUINTA DA SOALHEIRA (5cl.) 37,00 €

Portuguese cheese platter (2 persons) / Plateau de fromages portugais (2 personnes)

Taxa de I.V.A. 13% incluído | Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minime 50 € p.p.

Este estabelecimento tem livro de reclamações