



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 espetáculo 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 requeijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, cornbread 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 à Faia

(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)

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

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 sautés

Plumas de porco preto grelhadas,

favas à Portuguesa, puré das mesmas e crumble de enchidos

Grilled Black Pork "plumas" (special cut), with Portuguese style fava beans stew and purée with sausages crumble

«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé, avec ragoût et purée de fèves à la Portugaise et crumble de saucisses

SOBREMESA I DESSERT

Bolo de chocolate com licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja

Chocolate cake with morello cherry liqueur, chocolate meringue and morello cherry sorbet

Gâteau au chocolat avec liqueur de cerise griotte, meringue au chocolat et sorbet cerise griotte

Toucinho do céu, natas frescas, amêndoa torrada e frutos vermelhos

Traditional egg, almond and squash desert, served with fresh cream, toasted almond and red fruits

Dessert traditionnel aux œufs, amandes et courge, servi avec crème, amandes grillées et fruits rouges

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

62 € 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.
-

Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minime 50 € p.p.

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

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
por pessoa | *per person* | *par personne* 3,9 €

AS ENTRADAS | APPETISERS | LES ENTRÉES

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 21 €

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

Polvo na chapa com pimenta da terra, manteiga, alho e limão 19 €

Grilled octopus with red peppers paste from Azores, butter, garlic and lemon
Pulpe grillée à la pâte de poivrons rouges des Azores, du beurre, d'ail et du citron

Pimentos piquillo recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme balsâmico 15 €

“Piquillo” peppers stuffed with cod, saffron sauce and balsamic cream
Poivrons « Piquillo » farcies avec morue séchée, sauce au safran et crème balsamique

Carpaus 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 17 €

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, cornbread 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 Pera Rocha 16 €

Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear
Foies de volailles poêlés au Madeira et poire

Prato de presunto Pata Negra - Barrancos 24 meses de cura (40 g.) 18,5 €

Cured ham “Pata Negra” - Barrancos 24 months (40 g.) | Jambon de pays “Pata Negra” - Barrancos 24 moins (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 16 €

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 marmelo assado, queijo de cabra, nozes, misto de alfaces, rúcula e espinafres 16 €

Roasted quince salad with goat cheese, walnuts, lettuce, arugula and spinach
Salade de coing rôti, fromage chèvre, noix, laitue, roquette et épinards

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)

Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minimale 50 € p.p.

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações – Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES | PLATS VÉGÉTARIENS

Empada de alho francês, tomate assado e salada de rúcula 🍷🌱 27 €

Leek pie, roasted tomato and arugula salad

Tarte aux poireaux, tomates rôties et salade de roquette

Risoto de cogumelos com azeite de trufa 🌱🍷🌱🍷 29 €

Mushrooms risotto with truffle oil

Risotto aux champignons avec huile de truffe

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 salteada em manteiga e limão,

puré de batata com açafrão e vinagrete de cebola roxa, pepino e tomate 🌱🍷🌱 34 €

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 🍷🌱🍷 36 €

(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)

Lascas de bacalhau confitado, esmagada de batata, couve portuguesa e crumble de broa 🍷🌱 35 €

Flaked dried salted cod confit, crushed potatoes, cabbage and cornbread crumble

Confit de morue séchée en flocons, pommes de terre écrasées, chou 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 rôti 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 🍷🌱🍷🌱 127 € Kg.

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

Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minimale 50 € p.p.

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

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)

Entrecôte de novilho grelhado,

manteiga de alho e alecrim, batata camponesa com tomilho, legumes e cogumelos salteados 35 €

Grilled beef entrecôte, garlic with rosemary butter, roasted potatoes with thyme, sautéed vegetables and mushrooms

Entrecôte de bœuf grillée, beurre à l’ail et romarin, pommes de terre rôties au thym, légumes et champignons sautés

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

Épaule d’agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautés

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, spinach purée and grilled peppers sauce

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

Plumas de porco preto grelhadas,

favas à Portuguesa, puré das mesmas e crumble de enchidos 35 €

Grilled Black Pork “plumas” (special cut), with Portuguese style fava beans stew and purée with sausages crumble

«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé, avec ragoût et purée de fèves à la Portugaise et crumble de saucisses

Coxa de Pintada estufada com couve lombarda e batata assada 31 €

Stewed Guinea Fowl tight with savoy cabbage and roasted potatoes

Ragoût de cuisse de Pintade et chou de Savoie avec pommes de terre rôties



CONTÉM FRUTOS SECOS
CONTAINS NUTS
CONTIENT DES FRUITS SECS



CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS
CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS
CONTIENT CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES



SEM GLUTEN
GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULFITES
CONTIENT SULFITES



CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS
CONTAINS DAIRY
CONTIENT PRODUITS LAITIERS



VEGETARIANO
VEGETARIAN
VEGETARIEN

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, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e Sulfitos.** –

Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 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 further information, please ask 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 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 complémentaire, veuillez demander à l'un de nos collaborateurs

(conformément au règlement (UE) n.º 1169/2011)

Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minimée 50 € p.p.

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações – Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

SOBREMESAS | DESSERTS

Pudim Abade Priscos com sorbet de laranja   12 €




Com 1 cálice de PORTO TAWNY RESERVA NOVAL (5cl.) 17,5 €

Traditional egg custard with pork lard pudding, served with orange sorbet
Pudding traditionnelle aux œufs et lard de porc, servi avec sorbet à l'orange

Farófiás com creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima     9,5 €

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

“Farófiás” – meringue boiled in milk with vanilla custard, caramelized walnuts and lime zest
« Farófiás » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise, noix caramélisées et zeste de lime

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 licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja    12 €

Com 1 cálice de PORTO LBV BORGES (5cl.) 18,5 €

Chocolate cake with morello cherry liqueur, chocolate meringue and morello cherry sorbet
Câteau au chocolat avec liqueur de cerise griotte, merengue au chocolat et sorbet cerise griotte

Banana assada, redução de laranja e Cointreu, canela, nozes e gelado de baunilha    11 €

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

Roasted banana, Cointreau and orange reduction, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream
Banane rôtie, réduction au Cointreau et orange, noix, cannelle et glace à la vanille

Toucinho do céu, natas frescas, amêndoa torrada e frutos vermelhos     12 €

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

Traditional egg, almond and squash desert, served with fresh cream, toasted almond and red fruits
Dessert traditionnel aux œufs, amandes et courge, servi avec crème, amandes grillées et fruits rouges

Creme de mascarpone, molho de morangos e framboesas, crocante de pistacho    11 €

Com 1 cálice de PORTO RUBYNOVAL (5cl.) 16 €

Mascarpone cream, strawberries and raspberries sauce, crispy pistachio
Crème de mascarpone, sauce aux fraises et framboises, croustillante pistache

GELADOS Seleção 2 bolas | **ICE CREAM** 2 scoops | **GLACES** 2 boules    9,5 €

• Chocolate | chocolate | chocolat

• Baunilha | vanilla | vanille




• Pistáchio | pistachio | pistache

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

FRUTAS | FRUITS | FRUITES

Ananás | Pineapple | Ananas   7,00 €

QUEIJO | CHEESE | FROMAGE

Tábua de queijos portugueses (2 pessoas)    24,00 €

Com 2 cálices de PORTO 10 ANOS QUINTA DA VACARIA (5cl.) 39,00 €

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



CONTÉM FRUTOS SECOS
CONTAINS NUTS
CONTIENT DES FRUITS SECS



CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS
CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS
CONTIENT CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES



SEM GLUTEN
GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULFITES
CONTIENT SULFITES



CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS
CONTAINS DAIRY
CONTIENT PRODUITS LAITIERS



VEGETARIANO
VEGETARIAN
VEGETARIEN

Consumo Mínimo | Minimum Charge | Consommation Minime 50€ p.p.

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações – Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100