

# 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 dessert.**
  - **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