

# NA MESA ...

O COUVERT: Pão, manteiga trufada e azeitonas marinadas @

## ENTRADAS

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 🌿 Ⓢ🇵🇸

Pimentos piquilho recheados com bacalhau e queijo Ilha de S. Jorge, molho de açafrão e creme balsâmico Ⓢ🇵🇸 🍷

Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pera Rocha, tosta de pão brioche Ⓢ🇵🇸 🍷

Cogumelos recheados com requeijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura Ⓢ🇵🇸 🍷 @

Carapaus alimados, saladinha de batata, cebola, pimentos e tomate assados, tosta de pão alentejano Ⓢ🇵🇸

Salada de bacalhau fumado, mousse de grão de bico, pimentão, misto de alfaces, tomate assado, croutons de coentros Ⓢ🇵🇸

Sopa de Peixe com poejo 🌿

## PRINCIPAIS

Filete de robalo corado, puré de mandioca, legumes assados e molho de limão e mostarda Ⓢ🇵🇸 🍷 🌿

Lombo de bacalhau à Faia (no forno com maionese, camarão, puré de batata e cebolada branca) 🌿 🍷 Ⓢ🇵🇸

Lascas de bacalhau confitado, esmagada de batata, couve portuguesa, ovo a baixa temperatura e crumble de broa Ⓢ🇵🇸 🍷

Polvo assado, azeite de alhos, batata assada, cebola e espinafres salteados 🌿

Bife do lombo à Marrare (com molho de natas e batatas fritas) Ⓢ🇵🇸 🍷

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

Perna de cordeiro de leite assada, esmagada de batata com azeite, bimis salteados e molho do assado Ⓢ🇵🇸 🍷 🌿

Pluma de porco ibérico grelhada, migas de fava, broa e chouriço e molho de vinho tinto Ⓢ🇵🇸 🍷 🌿

Caril verde de grão de bico e legumes com arroz de amêndoa torrada 🌿 Ⓢ🇵🇸 🍷 🌿 @

## ESPAÇO PARA UM DOCE...

Farófiás, creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima 🌿 🍷 @ 🌿

Toucinho do céu, natas frescas, amêndoa torrada e frutos vermelhos 🌿 🍷 @ 🌿

Pudim de castanhas, creme de laranja e moscatel, crumble de castanha Ⓢ🇵🇸 🍷 @ 🌿

Banana assada, redução de laranja e Cointreau, canela, nozes e gelado de baunilha 🌿 🍷 @

Bolo de chocolate com licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja 🍷 @ 🌿

...OU QUEIJO: Tábua de Queijos Portugueses 🌿 🍷 @ (+ 5 €)

60 € p/ pessoa

INCLUI O ESPETÁCULO, O COUVERT, A ESCOLHA DE UMA ENTRADA, DE UM PRATO PRINCIPAL E DE UMA SOBREMESA

🌿 CONTÉM FRUTOS SECOS

Ⓢ🇵🇸 CONTÉM SULFITOS

🌿 CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS

🍷 CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS

🌿 SEM GLUTEN

@ VEGETARIANO

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.

Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores

# ON THE TABLE...

COUVERT: Bread, truffle flavored butter and marinated olives @

## STARTERS

Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley 🦞 ⚡ 🌿

“Piquillo” peppers stuffed with cod, saffron sauce and balsamic cream ⚡ 🍷

Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear ⚡ 🍷

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, cornbread crumble and carrot chutney ⚡ 🍷 @

Mackerel marinated in olive oil, garlic, onion and parsley, served with tomato, potato and roasted peppers salad ⚡ ⚡

Smoked cod salad, chickpea mousse, paprika, mixed lettuce, roasted tomato and coriander croutons ⚡ ⚡

Fish soup with pennyroyal 🌿

## MAIN DISHES

Sea bass filet, manioc purée, roasted vegetables and lemon with mustard sauce ⚡ 🍷 🌿

Dried salted cod fish ‘Faia’ style (oven roasted with mayonnaise, shrimps, mashed potato and onion sauce) 🦞 ⚡ 🍷

Flaked dried salted cod confit, crushed potatoes, cabbage, low temperature cooked egg and cornbread crumble ⚡ 🍷

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

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

Roasted leg of baby lamb, potato mash with olive oil, sautéed bimi and the lamb gravy ⚡ 🍷 🌿

Grilled pork “pluma” (special cut), fava beans, corn bread and chorizo “migas”, red wine sauce ⚡ 🍷 🌿

Chickpeas and vegetables green curry with toasted almonds rice 🍷 ⚡ @ 🌿

## DESSERTS ...

“Farófiás” – meringue boiled in milk with vanilla custard, caramelized walnuts and lime zest 🍷 🌿 @

“Toucinho do Céu” – Traditional egg, almond and squash desert, served with fresh cream, toasted almond and red fruits 🍷 🌿 @

Chestnut pudding, Moscato and orange creamy sauce, chestnut crumble ⚡ 🍷 @ 🌿

Roasted banana, Cointreau and orange reduction, cinnamon, walnuts, crushed butter cookies and vanilla ice cream 🍷 ⚡ 🍷 @

Chocolate cake with morello cherry liqueur, chocolate meringue and morello cherry sorbet 🍷 @ 🌿

... OR CHEESE: Portuguese cheese platter 🍷 🍷 @ (+ 5 €)

60 € p/ person

INCLUDES THE SHOW, THE COUVERT, THE CHOICE OF ONE STARTER, ONE MAIN DISH AND ONE DESSERT



CONTAINS NUTS



CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS



GLUTEN FREE



CONTAINS SULFITES



CONTAINS DAIRY



VEGETARIAN

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. For any further information, please ask your waiter

# SUR LA TABLE ...

LE COUVERT: Pain, beurre truffée et olives marinées @

## ENTRÉES

Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil ☞ Ⓢ Ⓜ

Poivrons « Piquillo » farcis avec morue séchée, sauce au safran et crème balsamique Ⓢ Ⓜ

Foies de volailles poêlés au Madeira et poire Ⓢ Ⓜ

Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes Ⓢ Ⓜ @

Maquereau marinée à l'huile d'olive, ail et oignon, petite salade de pommes de terre, tomate et poivrons rôtis Ⓢ

Salade de morue fumée, mousse de pois chiches, laitue mixte, tomate rôtie, croûtons à la coriandre, vinaigrette maison Ⓢ

Soupe de poisson avec pouliot Ⓜ

## PLAT PRINCIPAL

Filet de bar, purée de manioc, légumes rôtis et sauce citron moutarde Ⓢ Ⓜ Ⓜ

Morue séchée à la « Faia » (rôti à la mayonnaise, crevettes, purée de pommes de terre et sauce aux oignons) ☞ Ⓜ Ⓢ

Confit de morue séchée en flocons,

pommes de terre écrasées, chou, œuf cuit à basse température et crumble de pain de maïs Ⓢ Ⓜ

Poulpe rôtie à l'huile d'olive et ail, pommes de terre rôties et sautées aux oignons et épinards sautés Ⓜ

Filet de boeuf à la « 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

Gigot d'agneau de lait au four, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, bimi sauté et la sauce de rôti Ⓢ Ⓜ Ⓜ

« Pluma » (coupe spécial) de porc noir grillé, « migas » au pain de maïs, fèves et chorizo, sauce au vin rouge Ⓢ Ⓜ Ⓜ

Curry vert de pois chiches et légumes avec riz aux amandes grillées ☞ Ⓢ Ⓜ Ⓜ @

## DESSERT ...

« Farófias » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise, noix caramélisées et zeste de lime ☞ Ⓜ Ⓜ @

« Toucinho do Céu »

dessert traditionnel aux œufs, amandes et courge, servi avec crème, amandes grillées et fruits rouges ☞ Ⓜ Ⓜ @

Pudding aux marrons, sauce crémeuse au muscat et à l'orange, crumble aux marrons Ⓢ Ⓜ @ Ⓜ

Banane rôtie, réduction au Cointreau et orange, noix, cannelle et glace à la vanille ☞ Ⓜ @

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

...OU FROMAGE : Plateau de fromages portugais ☞ Ⓜ @ (+ 5 €)

60 € p/ personne

COMPREND LE SPECTACLE, LE COUVERT, LE CHOIX D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT PRINCIPALE ET D'UN DESSERT

☞ CONTIENT DES FRUITS SECS

☞ CONTIENT DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES

Ⓜ SANS GLUTEN

Ⓢ CONTIENT DES SULFITES

Ⓜ CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS

@ VEGETARIEN

DÉCLARATION DE ALLERGÈNES

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.

Pour toute information complémentaire, veuillez demander à l'un de nos collaborateurs

# EN LA MESA ...

COUVERT: Pan, mantequilla de trufa y aceitunas @

## ENTRANTES

Gambas al ajillo, limón, guindilla fresca y perejil 🍷 🍷 🍷

Pimientos piquillo rellenos de bacalao con queso, salsa de azafrán y crema de balsámico 🍷 🍷

Hígados de aves salteados con vino Madeira y pera 🍷 🍷

Champiñones rellenos de requesón y tomillo, crumble de pan de maíz y chutney de zanahoria 🍷 🍷 @

Jureles marinados en aceite de oliva, ajo y cebolla, con ensaladilla de patata, pimiento y tomate asados 🍷

Ensalada de bacalao ahumado, mousse de garbanzos, lechuga mixta, tomate asado, crutones de cilantro 🍷

Sopa de pescado con menta poleo 🍷

## PLATO PRINCIPAL

Filete de lubina tostado, puré de yuca, verduras asadas y salsa de mostaza y limón 🍷 🍷 🍷

Lomo de Bacalao à la "Faia" (al horno con mayonesa, gambas, salsa de cebolla y puré de patatas) 🍷 🍷 🍷

Virutas de bacalao confitado, patatas aplastadas, repollo, huevo cocido a baja temperatura y crumble de pan de maíz 🍷 🍷

Pulpo asado, aceite de oliva y ajo, patatas salteadas con cebolla y espinacas salteadas 🍷

Solomillo de Ternera à la "Marrare" (con salsa de crema fresca y patatas fritas) 🍷 🍷

bistec clásico servido en los cafés de Lisboa, inventado por Antonio Marrare, un napolitano que se estableció en la ciudad en el siglo XVIII

Pierna de cordero lechal asada, puré de patata con aceite de oliva, bimi salteado y salsa del asado 🍷 🍷 🍷

Pluma de cerdo ibérico à la parrilla, migas de pan de maíz, habas y chorizo, salsa de vino tinto 🍷 🍷 🍷

Curry verde de garbanzos y verduras con arroz de almendras tostadas 🍷 🍷 🍷 @

## POSTRE...

"Farófias" – merengue hervido en leche con crema de vainilla, nueces caramelizadas y ralladura de lima 🍷 🍷 🍷 @

Tocino del cielo servido con crema, almendras tostadas y bayas rojas 🍷 🍷 @

Budín de castañas, salsa cremosa de moscatel y naranja, crumble de castañas 🍷 🍷 @ 🍷

Banana asada, salsa de naranja y Cointreau, canela, nueces y helado de vainilla 🍷 🍷 @

Tarta de chocolate con licor de guinda, merengue de chocolate y sorbete de guinda 🍷 🍷 @

... O QUESO: Tabla de quesos portugueses 🍷 🍷 @ (+ 5 €)

60 € p/ persona

INCLUIDO ESTÁ EL ESPECTÁCULO, EL COUVERT, LA ELECCIÓN DE UN ENTRANTE, DE UN PLATO PRINCIPAL Y DE UN POSTRE

🍷 CONTIENE FRUTAS SECAS

🍷 CONTIENE SULFITOS

🍷 CONTIENE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

🍷 CONTIENE PRODUCTOS LÁCTEOS

🍷 SIN GLUTEN

@ VEGETARIANO

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Información para el consumidor

Esta unidad elabora su carta basada en la dieta mediterránea, manejando numerosos alimentos.

Las preparaciones pueden contener sustancias que producen al consumidor intolerancias o alergias alimentarias. Para más información solicite su camarero

# SUL TAVOLO...

IL COUVERT: Pane, burro al tartufo ed olive @

## ANTIPASTI

Gamberi fritti all'aglio, limone, peperoncino e prezzemolo 🍤 🍷 🌿

Peperoni "piquillo" ripieni di baccalà con formaggio, salsa di zafferano e crema di balsamico 🍷 🍷

Fegatini di volatili saltate con vino Madeira e pera 🍷 🍷

Funghi ripieni di ricotta e timo, crumble di pane di mais e chutney di carote 🍷 🍷 @

Sugarello marinato in olio d'oliva, aglio e cipolla, insalata di patate, peperoni e pomodoro arrostiti 🍷

Insalata di baccalà affumicato, mousse di ceci, lattuga mista, pomodoro arrosto e crostini al coriandolo 🍷

Zuppa di pesce con menta puleggio 🌿

## PIATTO PRINCIPALE

Filetto di spigola arrosto, purea di manioca, verdure arrosto e salsa al limone e senape 🍷 🍷 🌿

Baccalà à la "Faia" (arrosto con maionese, gamberi, salsa di cipolla e purè di patate) 🍷 🍷 🍷

Fiochi di baccalà confit, patate schiacciate, cavolo, uovo cotto a bassa temperatura e crumble di pane di mais 🍷 🍷

Polpo arrosto, olio d'oliva e aglio, patate saltate con cipolla e spinaci 🌿

Filetto di manzo "Marrare" (con salsa di panna e patatine fritte) 🍷 🍷

bistecca classica dei caffè di Lisbona, inventato da Antonio Marrare, napoletano che si ha stabilito in città nel secolo XVIII

Cosciotto di agnello al forno, purè di patate con olio d'oliva, bimi saltato e salsa arrosto 🍷 🍷 🌿

"Pluma" (taglio speciale) di maiale nero alla griglia, "migas" de pane de mais, fave e chorizo, salsa al vino rosso 🍷 🍷 🌿

Curry verde di ceci e verdure con riso alle mandorle tostate 🍷 🍷 🌿 @

## DOLCE...

"Toucinho do Céu" –

dolce tipico a base di uova, mandorle e zucchero, servito con panna, mandorle tostate e bacche rosse 🍷 🍷 🌿 @

"Farófias" – meringa bollito nel latte con crema alla vaniglia, noci caramellate e scorza di lime 🍷 🍷 🌿 @

Budino di castagne, crema di moscato e arancia, crumble di castagne 🍷 🍷 @ 🌿

Banana arrosto, salsa d' arancia e Cointreau, cannella, noci e gelato alla vaniglia 🍷 🍷 @

Torta al cioccolato con liquore alla ciliegia, meringa al cioccolato e sorbetto alla ciliegia 🍷 🌿 @

... O FORMAGGIO: Piatto di formaggi portoghesi 🍷 🍷 @ (+ 5 €)

60 € p/ persona

INCLUSO IL SPETTACOLO, IL COUVERT, LA SCELTA DI UN ANTIPASTO, UN PIATTO PRINCIPALE E UN DESSERT

🍷 CONTIENE FRUTTA SECA

🍷 CONTIENE SOLFITI

🍷 CONTIENE CROSTACEI E MOLLUSCHI

🍷 CONTIENE PRODOTTI A LATTE

🌿 SENZA GLUTINE

@ VEGETARIANO

DICHIARAZIONE DI ALLERGENI

Questa unità prepara il suo menù basato sulla dieta mediterranea, con la manipolazione di diversi tipi di cibo.

Nella loro preparazione può essere presenti sostanze che causano le intolleranze alimentari o allergie.

Per più informazioni richiedi da uno dei nostri collaboratori