

❄️ ❄️ ❄️
A CEIA DE
SÃO SILVESTRE
PASSAGEM DE ANO
21/22

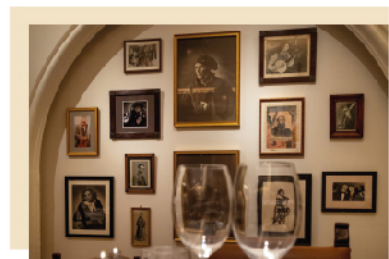


www.ofaia.com

R. da Barroca, 54-56,
Bairro Alto 1200-050 Lisboa

Tel. (+351) 213 426 742
Fax. (+351) 213 421 923

Email: info@ofaia.com



Cestino de pães, manteiga trufada, azeitonas marinadas

ENG – Assortment of breads, truffle butter, marinated olives
FRA – Plusieurs types de pain, beurre à la truffe, olives marinées
ESP – Variedades de pan, mantequilla de trufa, aceitunas aliñadas
ITA – Varietà di pane, burro al tartufo, olive marinate

Ravioli de sapateira em caldo de algas

ENG – Crab ravioli in seaweed broth
FRA – Ravioli de crabe au bouillon d'algues
ESP – Ravioli de cangrejo en caldo de algas
ITA – Ravioli di granchio in brodo di alghe

Pimento piquilho recheado com bacalhau, espuma de açafrão

ENG – Piquillo pepper stuffed with cod, saffron foam
FRA – Poivron Piquillo farci à la morue séchée, écume de safran
ESP – Pimiento del piquillo relleno de bacalao, espuma de azafrán
ITA – Peperoni Piquillo ripieno di baccalà, spuma allo zafferano

Tentáculo de polvo, puré de mandioca, legumes grelhados e flor de curgete em tempura

ENG – Octopus, manioc puree, grilled vegetables and courgette flower in tempura
FRA – Poulpe, purée de manioc, légumes grillés et fleur de courgette en tempura
ESP – Pulpo, puré de mandioca, verduras a la plancha y flor de calabacín en tempura
ITA – Polpo, purea di manioca, verdure grigliate e fiori di zucca in tempura

Carré de borrego a baixa temperatura, puré de abóbora assada, couve romanasca, cebola caramelizada e jus de borrego

ENG – Slow-cooked rack of lamb, roasted pumpkin purée, romanesco, caramelized onion and lamb jus
FRA – Carré d'agneau basse température, purée de citrouille rôti, chou romanesco, oignon caramélisé et jus d'agneau
ESP – Carré de cordero a baja temperatura, puré de calabaza asada, romanesco, cebolla caramelizada y jugo de cordero
ITA – Carré di agnello a bassa temperatura, purea di zucca arrosto, broccolo romanesco, cipolla caramellata e sugo di agnello

Tarte de limão translúcida merengada e sorbet de limão com manjeriço

ENG – Transparent lemon meringue pie and lemon sorbet with basil
FRA – Tarte au citron transparente et meringuée, sorbet citron basilic
ESP – Tarta de limón transparente y merengue, sorbete de limón y albahaca
ITA – Crostata al limone trasparente e meringa, sorbetto al limone e basilico

APERITIVO: Porto Branco Seco

VINHO BRANCO: Quinta do Carmo 2020 – Alentejo–

VINHO TINTO: Casa de Santar Reserva 2015 – Dão –

ESPUMANTE: Murganheira Super Reserva Bruto – Távora –

DEPOIS DA MEIA-NOITE: Sonhos e Pastéis de Nata

175,00 € p.p.

- As reservas são confirmadas com o pagamento da totalidade do valor do menu / crianças dos 6 aos 12 anos-50% / não podemos aceitar menores de 6 anos
- Reservations are confirmed after the full payment of the menu / children from 6 to 12 years old pay 50% / we can't accept children under 6 years old
- Les réservations sont confirmées à la date de réception du paiement du total du menu / enfants 6 a 12 ans - 50% / nous ne pouvons pas accepter les enfants de moins de 6 ans
- Reservas confirmadas con el pago de la totalidad del valor del menú / niños de 6 a 12 años-50% / no podemos aceptar a los niños menores de 6 años
- Prenotazione confermata con il pagamento integrale del menu / bambini da 6 a 12 anni-50% / non possiamo accettare bambini sotto i 6 anni

