

# ON THE TABLE...

COUVERT: Bread, marinated olives and butter "Rainha do Pico" 🌾 🥄 🍷

## STARTERS

Mackerel in escabeche, black eyed peas, duck liver and Mr. Adolfo's goat cheese 🌿 🍷 🍷

Sautéed shrimp, chestnuts, garlic, and coriander 🌿 🍷 🍷

Mussels in saffron and thyme broth, with smoked duck 🌿 🌿 🍷 🍷

Veal terrine, fuyu persimmon, mushrooms, and vinegar 🍷

Mushrooms soup, chestnuts, and pomegranate 🍷 🍷

The vegetables of the Portuguese Stew in a fresh mint broth 🍷

## MAIN DISHES

Dried codfish confit, and a stew with chickpeas and "sames" (codfish swim bladder) 🍷 🍷

Skate in coriander sauce, oysters, sweet potato and seaweed 🌿 🍷

Tuna in onion sauce, shrimps, pennyroyal and olives 🌿 🍷

Grouper in the oven, roasted roots and duck liver 🍷 🍷

Octopus, olive oil, roasted potatoes and spinach 🌿

Pan seared sirloin steak, mashed turnip greens and fried polenta 🌿 🍷 🍷

Roasted leg of lamb, roasted chestnuts, quince, and other gifts from Autumn 🍷 🍷

Beef - head to tail, onion and walnuts, lemon and oysters rice 🌿 🍷 🍷

Our Portuguese Stew – meat terrine, the vegetables, and sausages broth 🌿 🍷

Roasted eggplant, apple and saffron purée, mushrooms in "escabeche" sauce 🍷 🍷

Poached egg, mashed turnip greens and roasted autumn roots, nuts, and fruits 🌿 🍷 🍷 🍷

## DESSERTS ...

"Farófias" – meringue, vanilla custard, caramelized walnuts, lime zest 🍷 🍷 🍷

Red wine poached pear, stuffed with rice pudding and cinnamon 🍷 🍷 🍷

Chocolate and pomegranate cake, banana and vanilla ice cream 🍷 🍷 🍷

Pumpkin Crème Brulé in the oven, fresh cheese quince ice cream 🍷 🍷

Pineapple, Moscato, chilli pepper and basil sorbet 🍷 🍷 🍷

Cheese pie, salted caramel and amarena cherry ice cream 🍷 🌿 🍷 🍷

Quince and apple millefeuille, almond, and mandarin sorbet 🍷 🌿 🍷 🍷

... OR CHEESE: Portuguese cheese platter 🍷 🌿 🍷 🍷 (+ 7 €)

€ 72

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

🍷 CONTAINS NUTS

🍷 CONTAINS SULFITES

🍷 CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS

🍷 CONTAINS DAIRY

🍷 CONTAINS GLUTEN

🍷 VEGETARIAN

We prepare our menu based on the Mediterranean diet, handling numerous different food. In their preparation there may be substances which cause the consumer food intergies. For any further information, please ask your waiter

An optional 10% gratuity will be added to the total bill. VAT included at the current rate  
This establishment has a complaints book - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

# SUR LA TABLE...

LE COUVERT: Pain, beurre, olives marinées et beurre "Rainha do Pico" 🌾 🍷 🍷

## ENTRÉES

Maquereau en escabèche, pois aux yeux noirs, foie de canard et le fromage de chèvre de Monsieur Adolfo 🌾 🍷 🍷

Crevettes sautées, châtaignes, ail et coriandre 🌿 🍷 🍷

Moules au bouillon de safran et thym, et canard fumé 🍷 🌾 🍷 🍷

Terrine de veau, kaki fuyu, champignons et vinaigre 🌿

Soupe de champignons, châtaignes et grenade 🍷 🍷

Les légumes du pot-au-feu à la portugaise dans un bouillon de menthe fraîche 🍷

## PLAT PRINCIPAL

Confit de morue séchée, et ragoût de pois chiches et « sames » (vessie natatoire de morue) 🌿 🍷 🍷

Raie à la sauce coriandre, huîtres, patate douce et algues 🌿 🍷

Thon à la sauce oignon, crevettes, menthe pouliot et olives 🌿 🍷

Mérou au four, racines rôties et foie de canard 🍷 🍷

Poulpe, pommes de terre, oignons et épinards 🍷

Steak de surlonge dans la poêle, feuilles de navet en purée et polenta frite 🌾 🌿 🍷 🍷

Gigot d'agneau au four, rôti de châtaignes, coings et autres cadeaux de l'automne 🌿 🍷

Boeuf - tête à queue, oignon et noix, riz au citron et huîtres 🌿 🍷 🍷 🍷

Notre pot-au-feu à la portugaise – terrine des viandes, les légumes et le bouillon de saucisses 🌾 🍷

Aubergine rôtie, purée de pommes et safran, champignons à la sauce « escabèche » 🍷 🍷

Œuf poché, feuilles de navet en purée et un rôti de racines, noix et fruits d'automne 🌾 🌿 🍷 🍷

## DESSERT...

« Farófias » – merengue, crème anglaise, noix caramélisées, zeste de lime 🍷 🍷 🍷

Poire pochée au vin rouge, farcie de riz au lait et cannelle 🌿 🍷 🍷

Gâteau au chocolat et à la grenade, banane et glace vanille 🍷 🍷 🍷

Crème brûlée de potiron, au four, et glace au fromage frais et aux coings 🍷 🍷

Ananas, Muscat, piment et sorbet basilic 🍷 🍷 🍷

Tarte au fromage, caramel au beurre salé et glace amarena 🌿 🌾 🍷 🍷

Mille-feuille de coings et pommes, amandes et sorbet à la mandarine 🍷 🌾 🍷 🍷

...OU FROMAGE : Plateau de fromages portugais 🍷 🌾 🍷 🍷 (+ 7€)

€ 72

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

🍷 CONTIENT DES FRUITS SECS

🍷 CONTIENT DES SULFITES



CONTIENT DES CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES



CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS



CONTIENT GLUTEN



VEGETARIEN

Nous préparons notre 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.

Un pourboire optionnel de 10 % sera ajouté au total de la facture. TVA incluse au taux en vigueur.

Cet établissement dispose d'un livre de réclamations - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

# EN LA MESA...

COUVERT: Pan, aceitunas marinadas y mantequilla "Rainha do Pico" 🌾 🍷 🍴

## ENTRANTES

Jurel en escabeche, judías de careta, hígado de pato y el queso de cabra de Señor Adolfo 🌿 🍷 🍴

Gambas salteadas, castañas, ajo y cilantro 🌿 🍷 🍴

Mejillones en caldo de azafrán y tomillo y pato ahumado 🌿 🍷 🍴

Terrina de ternera, caqui fuyu, champiñones y vinagre 🌿 🍷

Sopa de champiñones, castañas y granada 🍷 🍴

Las verduras del cocido à la portuguesa en caldo de menta fresca 🍴

## PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado, guiso de garbanzos y "sames" (vejiga natatoria de bacalao) 🌿 🍷 🍴

Raya en salsa de cilantro, ostras, patata dulce y algas 🌿 🍷 🍴

Atún encebollado, gambas, poleo y aceitunas 🌿 🍷

Mero al horno, raíces asadas e hígado de pato 🍷 🍴

Pulpo, aceite de oliva, patatas y espinacas 🌿 🍷

Vacio de ternera en sartén, puré de hojas de nabo y polenta frita 🌿 🍷 🍴

Pierna de cordero lechal, asado de castañas, membrillos y otros regalos de otoño 🌿 🍷 🍴

Ternera - de la cabeza a la cola, cebolla y nueces, arroz al limón y ostras 🍷 🌿

Nuestro Cocido à la Portuguesa – terrina de las carnes, las verduras y el caldo de embutidos 🌿 🍷

Berenjena asada, puré de manzana y azafrán, champiñones en escabeche 🌿 🍷

Huevo escalfado, puré de grelos y asado de raíces, nueces y frutas de otoño 🌿 🍷 🍴

## POSTRE...

"Farófias" – merengue, crema de vainilla, nueces caramelizadas y raladura de lima 🍷 🍴 🍷

Pera pochada en vino tinto, rellena de arroz con leche y canela 🌿 🍷 🍴

Tarta de chocolate y granada, plátano y helado de vainilla 🍷 🍴 🍷

Crème brûlée de calabaza, al horno y helado de queso crema y membrillo 🍷 🍴

Piña, Moscatel, guindilla y sorbete de albahaca 🌿 🍷 🍴

Tarta de queso, caramelo salado y helado de cereza amarena 🍷 🌿 🍷

Milhojas de membrillo y manzana, almendras y sorbete de mandarina 🍷 🌿 🍷

... O QUESO: Tabla de quesos portugueses 🍷 🌿 🍷 🍴 (+ 7 €)

€ 72

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

🍷 CONTIENE GLUTEN

🍷 VEGETARIANO

Preparamos nuestra 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

Se agregará una propina opcional del 10% al total de la factura. IVA incluido a la tasa actual  
Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones. -Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

# SUL TAVOLO...

IL COUVERT: Pane, olive marinate e burro "Rainha do Pico" 🌿 🍷 🍴

## ANTIPASTI

Sgombro in salsa "escabeche", piselli dall'occhio nero, fegato d'anatra e il formaggio di capra del signor Adolfo 🌿 🍷 🍴

Gamberi saltati, castagne, aglio e coriandolo 🍷 🍷 🍴

Cozze in brodo allo zafferano e timo, con anatra affumicata 🍷 🌿 🍷 🍴

Terrina di vitello, cachi fuyu, funghi e aceto 🍷

Zuppa di funghi, castagne e melograno 🍴 🍷

Le verdure di Bollito Portoghese in brodo di menta fresca 🍷

## PIATTO PRINCIPALE

Baccalà confit e spezzatino di ceci e "sames" (vescica natatoria del baccalà) 🍷 🍴

Razza in salsa di coriandolo, ostriche, patate dolci e alghe 🍷 🍷

Tonno con salsa di cipolle, gamberi, menta puleggio e olive 🍷 🍷

Cernia al forno, radici arrostiti e fegato d'anatra 🍷 🍴

Polpo, olio d'oliva, patate e spinaci 🍷

Controfiletto in padella, purea di cime di rapa e polenta fritta 🌿 🍷 🍴

Cosciotto di agnello, arrosto di castagne, mele cotogne e altri regali autunnali 🍷 🍴

Manzo - testa a coda, cipolle e noci, riso al limone e ostriche 🍷 🍷 🍷 🍴

Il nostro Bollito Portoghese – terrina di carne, le verdure e il brodo delle salsicce 🌿 🍷

Melanzane arrostiti, purea di mele e zafferano, funghi in salsa "escabeche" 🍷 🍷

Uovo in camicia, purea di cime di rapa e un arrosto di radici, noci e frutti autunnali 🌿 🍷 🍴 🍷

## DOLCE...

"Farófias" – meringa, crema alla vaniglia, noci caramellate e scorza di lime 🍷 🍴 🍷

Pera al vino rosso, farcita con budino di riso e cannella 🍷 🍴 🍷

Torta al cioccolato e melograno, banana e gelato alla vaniglia 🍷 🍴 🍷

Crème brûlée di zucca, al forno, gelato al formaggio fresco e mele cotogne 🍴 🍷

Ananas, Moscato, peperoncino e sorbetto al basilico 🍷 🍴 🍷

Torta di formaggio, caramello salato e gelato amarena 🍷 🌿 🍴 🍷

Millefoglie di mele cotogne e mele, mandorle e sorbetto al mandarino 🍷 🌿 🍴 🍷

... O FORMAGGIO: Piatto di formaggi portoghesi 🍷 🌿 🍴 🍷 (+ 7 €)

€ 72

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

🍷 CONTIENE GLUTINE  
🍷 VEGETARIANO

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 richiesta da uno dei nostri collaboratori

Al totale del conto verrà aggiunta una mancia facoltativa del 10%. IVA inclusa al tasso corrente  
Questo stabilimento ha un libro dei reclami - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

# NA MESA...

O COUVERT: Pão de trigo barbela, broa de milho, azeitonas marinadas e manteiga Rainha do Pico 🌾 🍷 🍴

## ENTRADAS

Carapau de escabeche, feijão frade, fígado de pato e o queijo de cabra do Adolfo 🌿 🍷 🍴

Camarão salteado, castanhas, alho e coentros 🌿 🍷 🍴

Mexilhões num caldo de açafreão e tomilho com pato fumado 🌿 🍷 🍴

Terrina de Vitela, diospiro de roer, cogumelos e vinagre 🍷

Sopa de cogumelos, com castanha e romã 🍴 🍷

Os legumes do Cozido à Portuguesa num caldo de hortelã 🍷

## PRINCIPAIS

Bacalhau confitado, guisado de grão e sames 🍷 🍴

Raia de coentrada, ostras, batata-doce e algas 🌿 🍷

Atum de cebolada, camarão, poejo e azeitona 🌿 🍷

Garoupa no forno, raízes assadas e fígado de pato 🍷 🍴

Polvo assado, azeite, batatinha e espinafres 🌿

Bife na frigideira, esparregado de nabiças e milhos fritos 🌿 🍷 🍴

Perna de cordeiro assada, castanhas, marmelo e mais coisas do Outono 🍷 🍴

Novilho da cabeça aos pés, cebola, noz e arrozada de ostras e limão 🌿 🍷 🍴

O nosso Cozido à Portuguesa – terrina das carnes, os legumes e o caldo dos enchidos 🌿 🍷

Beringela assada, puré de maçã e açafreão e escabeche de cogumelos 🍷 🍴

Ovo escalfado, esparregado de nabiças e um assado de Outono 🌿 🍷 🍴

## ESPAÇO PARA UM DOCE...

Farófias, creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima 🍷 🍴

Pera bêbeda recheada com arroz-doce e canela 🍷 🍴

Bolo de chocolate e romã, banana e gelado de baunilha 🍷 🍴

Leite-creme de abóbora, no forno, com gelado de queijo fresco e marmelo 🍴 🍷

Abacaxi, moscatel, malagueta e sorbet de manjeriço 🍷

Tarte de queijo, caramelo salgado e gelado de ginja 🍷 🌿 🍴

Mil-folhas de marmelo e maçã, com amêndoa e sorbet de tangerina 🍷 🌿 🍴

... OU QUEIJO: Tábua de queijos nacionais e compotas 🍷 🌿 🍴 (+ 7 €)

€ 72

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



CONTÉM FRUTOS SECOS



CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS



CONTÉM MARISCO OU MOLLUSCOS



VEGETARIANO



CONTÉM GLUTEN

Elaboramos a nossa 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

Uma gratificação facultativa de 10% será adicionada ao total da conta - IVA incluído à taxa em vigor  
Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100