

ON THE TABLE...

COUVERT: Sourdough bread, marinated olives and artisan butter 🌿 🍷 🍷

STARTERS

Sautéed shrimp, crab, and pennyroyal polenta 🌿 🍷 🍷

“Jaquinzinhos” (fried small mackerel) mushrooms in escabeche and persimmon 🌿 🍷

Pig ear, chickpeas and grilled squid 🌿 🍷

Caldo Verde soup, chorizo... and smoked mackerel

Our soup of “cozido” (Portuguese stew) with fresh mint 🌿 🍷

Veal liver in onion sauce, potatoes... and fresh grapes 🍷 🍷

Oyster mushroom, leek, beetroot, and persimmon 🍷

MAIN DISHES

Codfish confit, and “roupa velha” (vegetables hash) 🍷 🍷

Roasted Meagre, razor clams, and coriander açorda (bread mash) 🌿 🍷 🍷

Octopus, pumpkin and rosemary rice 🌿 🍷

Grilled sirloin steak, potato, quince, mushrooms, and spinach 🌿 🍷 🍷

Roasted leg of lamb, Portuguese turnip greens purée, and roots 🌿 🍷 🍷

Duck leg confit, smoked magret, and oven baked rice with chorizo 🍷

Grilled cabbage, truffle, white beans, turnip, turnip greens, and pine nuts 🍷 🍷

DESSERTS...

Olive oil pudding, dried fig, and tangerine sorbet 🍷

Baked reinette apple, “bagulhada”(traditional compote) and goat cheese 🍷 🌿 🍷 🍷

Chocolate cake, pistachio paste, and amarena ice cream 🍷 🍷 🍷

Crème brûlée and rocha pear 🍷 🍷

... OR CHEESE: Portuguese cheese platter 🍷 🌿 🍷 🍷 (+ 8 €)

MENU FAIA 77 € per person

choose one starter / one main / one dessert

WINE PAIRING 35 €

three glasses chosen by the sommelier

CHEF'S MENU - Served to the entire table- 95 € per person

Chef Pedro Rezende Pereira selects a five-course dinner... with two surprises

WINE PAIRING 55 €

five glasses chosen by the sommelier



NUTS



CRUSTACEANS AND MOLLUSCS



GLUTEN



SULFITES



DAIRY



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 intolerance. 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
No dish, food product or drink, including *couvert*, can be charged if not requested by the customer or unused

This establishment has a complaints book - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

SUR LA TABLE...

LE COUVERT: Pain au levain, beurre, olives marinées et beurre artisanal 🌾 🍷 🍴

ENTRÉES

- Crevettes sautées, crabe et « xerém » de menthe pouliot 🌿 🌾 🍷
- « Jaquinzinhos » - petits maquereaux frits -, escabèche de champignons et kaki 🌿 🍷
- Oreille de porc, pois chiches, et calamar grillé 🌿 🍷
- Caldo Verde, chorizo... et maquereau fumé
- Notre soupe du « cozido » (pot-au-feu portugais) à la menthe 🌿 🍷
- Foie de veau, sauce aux oignons, pommes de terre... et raisins frais 🍷 🍴
- Pleurote, poireau, betterave et kaki 🍴

PLAT PRINCIPAL

- Morue séchée confit, et « roupa velha » (hachis de légumes) 🍴 🍷
- Maigre au four, couteaux et « açorda » (panade à l'ail et coriandre) 🌿 🌾 🍷
- Poulpe rôti, riz à la citrouille et romarin 🌿 🍴
- Contre-filet grillé, pommes de terre, coing, champignons et épinards 🌿 🍷 🍴
- Gigot d'agneau rôti, purée de fanes de navet, et racines 🌿 🍷 🍴
- Cuisse de canard au four, magret de canard fumé et riz aux saucisses 🍷
- Chou grillé, truffe, haricots blancs, navet, fanes de navet et pignons 🍴 🍴

DESSERT...

- Pouding à l'huile d'olive, figue sèche et sorbet à la mandarine 🍴
- Reinette au four, « bagulhada » (compote traditionnelle) et fromage de chèvre 🍴 🌿 🍷 🍴 🍴
- Gâteau au chocolat, pâte de pistache et glace à la cerise amarena 🍴 🍴 🍴
- Crème brûlée à la vanille et poire rocha 🍴 🍴
- ...OU FROMAGE : Plateau de fromages portugais 🍴 🌿 🍴 🍴 (+ 8 €)

MENU FAIA 77 € par personne

Choisissez une entrée / un plat principal / un dessert

ACCORD VINS 35 €

trois verres choisis par le sommelier

MENU DU CHEF - Servi pour l'ensemble de la table – 95 € par personne

Le Chef Pedro Rezende Pereira choisit le dîner en cinq services... et deux surprises

ACCORD VINS 55 €

cinq verres choisis par le sommelier



FRUITS SECS



CRUSTACÉS ET DES MOLLUSQUES



GLUTEN



SULFITES



PRODUITS LAITIERS



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
Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé
Cet établissement dispose d'un livre de réclamations - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

EN LA MESA...

COUVERT: Pan de massa fermentada, aceitunas marinadas y mantequilla artesanal 🌾 🥛 🌿

ENTRANTES

Gambas salteadas, cangrejo y xerém de poleo 🌿 🌾 🍷

“Jaquinzinhos” (jurelitos fritos), escabeche de setas, y caqui 🌿 🍷

Oreja de cerdo, garbanzos, y calamar a la parrilla 🌿 🍷

Caldo Verde, chorizo... y jurel ahumado

Nuestra sopa del cocido con menta 🌿 🍷

Hígado de ternera, salsa de cebolla, patatas y uvas frescas 🍷 🥛

Seta de ostra, puerro, remolacha y caqui 🌿

PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado y “roupa velha” (revuelto de verduras) 🥛 🍷

Corvina al horno, navajas y migas de cilantro 🌿 🌾 🍷

Pulpo asado, arroz de calabaza y romero 🌿 🥛

Vacio de ternera a la parrilla, patata, membrillo, setas y espinacas 🌿 🍷 🥛

Pierna de cordero lechal al horno, puré de hojas de nabo y raíces asadas 🌿 🍷 🥛

Muslo de pato confit, magret ahumado y arroz de embutidos 🍷

Col a la parrilla, trufa, alubias blancas, nabo, hojas de nabo y piñones 🍷 🌿

POSTRE...

Budín de aceite de oliva, higo seco y sorbete de mandarina 🌿

Manzana reineta al horno, “bagulhada” (compota tradicional), y queso de cabra 🍷 🌿 🍷 🥛 🌿

Tarta de Chocolate, pasta de pistacho y helado de amarena 🍷 🥛 🌿

Crème brûlée de vainilla, con pera rocha 🥛 🌿

... O QUESO: Tabla de quesos portugueses 🍷 🌿 🥛 🌿 (+ 8 €)

MENU FAIA 77 € por persona

Elija un entrante / un plato principal / un postre

MARIDAJE DE VINOS 35 €

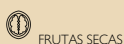
tres copas elegidas por el sumiller

MENU DEL CHEF - Servido para toda la mesa - 95 € por persona

El Chef Pedro Rezende Pereira elige la cena de cinco platos... y dos sorpresas

MARIDAJE DE VINOS 55 €

cinco copas elegidas por el sumiller



FRUTAS SECAS



CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



GLUTEN



CONTIENE SULFITOS



PRODUCTOS LÁCTEOS



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
No se podrá cobrar ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el *couvert*, si no lo solicita el cliente o no se utiliza
Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

SUL TAVOLO...

IL COUVERT: Pane a levitazione naturale, olive marinate e burro artigianale 🌿 🍷 🍴

ANTIPASTI

- Gamberi saltati**, granchio e “xerém” di menta poggio 🌿 🍷 🍴
- “Jaquinzinhos”** (piccoli sgombri fritti), escabeche di funghi, e cachi 🌿 🍷 🍴
- Orecchio di maiale**, ceci, e calamaro alla griglia 🌿 🍷 🍴
- Caldo Verde**, chorizo... e sgombro affumicato
- La nostra zuppa del “cozido”** (bollito portoghese) a la menta 🌿 🍷 🍴
- Fegato di manzo**, salsa di cipolle, patate e uva fresca 🍷 🍴
- Pleurotus**, porro, barbabietola e cachi 🍴

PIATTO PRINCIPALE

- Baccalà confit**, e “roupa velha” (hash di verdure) 🍴 🍷
- Ombrina al forno**, cannolicchi e açorda (pane, aglio e coriandolo) 🌿 🍷 🍴
- Polpo arrosto**, riso alla zucca e rosmarino 🌿 🍴
- Bistecca di controfiletto alla griglia**, patate, cotogna, funghi e spinaci 🌿 🍷 🍴
- Cosciotto di agnello arrosto**, purè di cime di rapa, e radici 🌿 🍷 🍴
- Coscia d'anatra al forno**, magret affumicato e riso ai salumi 🍷
- Cavolo alla griglia**, tartufo, fagioli bianchi, rapa, cime di rapa e pinoli 🍴 🍷

DOLCE...

- Budino all'olio d'oliva**, fichi secchi e sorbetto al mandarino 🍴
- Mela renetta al forno**, “bagulhada” (composta tradizionale) e formaggio di capra 🍴 🌿 🍷 🍴 🍴
- Torta al cioccolato**, pasta di pistacchio e gelato alla ciliegia amarena 🍴 🍴 🍴
- Crème brûlée alla vaniglia**, e pera rocha 🍴 🍴
- ... O FORMAGGIO: Piatto di formaggi portoghesi 🍴 🌿 🍴 🍴 (+ 8 €)

MENU FAIA 77 € a persona

Scegli un antipasto / un piatto principale / un dessert

ABBINAMENTO VINI 35 €

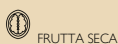
tre bicchieri scelti dal sommelier

MENU DELLO CHEF - Servido para toda la mesa - 95 € a persona

Lo Chef Pedro Rezende Pereira sceglie la cena di cinque portate... e due sorprese

ABBINAMENTO VINI 55 €

cinque bicchieri scelti dal sommelier



FRUTTA SECA



CROSTACEI E MOLLUSCHI



GLUTINE



SOLFITI



PRODOTTI A LATTE



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 richiedi da uno dei nostri collaboratori

Al totale del conto verrà aggiunta una mancia facoltativa del 10% - IVA inclusa al tasso corrente
Nessun piatto, prodotto alimentare o bevanda, compreso il *couvert*, potrà essere addebitato se non richiesto dal cliente o non utilizzato
Questo stabilimento ha un libro dei reclami - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

N A M E S A

O COUVERT: Pão massa mãe, azeitonas marinadas e manteiga artesanal 🌾 🥛 🌱

ENTRADAS

- Camarão salteado**, sapateira e xerém de poejo 🌿 🌾 🍷
- “Jaquinzinhos”**, escabeche de cogumelos, e diospiro de roer 🌿 🍷
- Saladinha de orelha**, grão-de-bico e lula grelhada 🌿 🍷
- Caldo Verde**, chouriço... e carapau fumado
- A nossa sopa do cozido** com hortelã 🌿 🍷
- Iscas de cebolada** com elas... e uvas 🍷 🥛
- Cogumelo-ostra**, alho-francês, beterraba e diospiro 🌱

PRINCIPAIS

- Bacalhau cozido em azeite**, e roupa velha 🥛 🍷
- Corvina no forno**, lingueirão e açorda de coentros 🌿 🌾 🍷
- Polvinho assado**, arroz de abóbora e alecrim 🌿 🥛
- Bife da vazia grelhado**, batata, marmelo, cogumelos e espinafre 🌿 🍷 🥛
- Perna de cordeiro assada**, esparregado de grelos, e raízes assadas 🌿 🍷 🥛
- Coxa de pato no forno**, magret fumado e arroz de enchidos 🍷
- Couve grelhada**, trufa, feijão branco, nabo, nabiça e pinhão 🌱 🌱

ESPAÇO PARA UM DOCE...

- Pudim de azeite**, figo seco e sorbet de tangerina 🌱
- Reineta assada**, bagulhada e queijo de cabra 🌱 🌾 🍷 🥛 🌱
- Bolo de Chocolate**, pasta de pistacho e gelado de cereja 🌱 🥛 🌱
- Creme Queimado de baunilha**, e pera rocha 🥛 🌱
- ... OU QUEIJO: Tábua de queijos nacionais e compotas 🌱 🌾 🥛 🌱 (+ € 8)

MENU FAIA 77 € por pessoa

escolha uma entrada / um prato principal / uma sobremesa

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 35 €

três copos escolhidos pelo escanção

MENU DO CHEF - servido à mesa completa – 95 € por pessoa

O Chef Pedro Rezende Pereira escolhe o jantar de cinco momentos... e duas surpresas

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 55 €

cinco copos escolhidos pelo escanção



FRUTOS SECOS



MARISCO OU MOLUSCOS



GLUTEN



SULFITOS



PRODUTOS LÁCTEOS



VEGETARIANO

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
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado
Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100