

# NA MESA

Pão massa mãe 🌾🌿 / Manteiga artesanal 🍞🌿 / Azeitonas marinadas 🌿

## ENTRADAS

### SARDINHA, MORANGO E TOMATE 🌿🍷

Sardinha assada, tosta de pão, morango, tomate e manjeriço num gaspacho

### POLVO, PIMENTOS E PICKLES 🌿🍷🍷

Saladinha de polvo numa tartelete, maionese de pimento fermentado, e pickles caseiros

### FIGOS, QUEIJO DE CABRA E PATO 🌿🍷🍷

Salada de alfaces, figos frescos, queijo de cabra do Adolfo e presunto de pato

### CAMARÃO E AÇORDA 🌿🍷🍷

Camarão salteado, bisque de camarão e açorda de alho e coentros

### MILHO, BERBIGÃO E POEJO 🌿🍷🍷

Sopa cremosa de milho, saladinha de berbigão e poejo

### MOELAS, OVO E BATATA 🍷

Moelas de pato de tomatada, ovo estrelado e batata palha

### FUNCHO, AIPO, BETERRABA E ABACATE 🌿

Bolbo de funcho, puré de aipo, carpaccio de beterraba, e guacamole

## PRINCIPAIS

### BACALHAU, PAIO, FAVAS E TOMATE 🌿🍷

Lombo de bacalhau cozido em azeite, paio do cachaço e favinhas num torricado, e sopa de tomate

### PEIXE-PORCO, BATATA-DOCE E AMEIJOA 🌿🍷🍷

Filete de peixe-porco frito, batata-doce em chips e puré, ameijoa boa de coentrada

### CORVINA, CAMARÃO E ARROZ DE ENDRO 🌿🍷

Corvina em crosta de camarão, arroz carolino com caldo de camarão e endro

### POLVO, BATATA, AZEITONA E GRELOS 🌿🍷

Polvinho assado, migas de batata, azeitona e grelos

### CORDEIRO, CENOURAS E ARROZ DE ENCHIDOS 🍷

Perna de cordeiro no forno, cenouras assadas com mel e açafraão, e arroz de enchidos

### BIFE DA VAZIA, BATATA, PÊSSEGO E MUXAMA 🌿🍷🍷

Bife grelhado, molho de carne, puré de batata com pêssego e lascas de muxama de atum

### LEITÃO, BATATA, GRELOS E LARANJA 🌿🍷

Leitão assado, batata vitelotte, esparregado de grelos, saladinha de laranja

### ALCACHOFRA, RAIZES E ACELGAS 🌿

Coração de alcachofra, raizes assadas e acelgas salteadas

## SOBREMESAS...

### PUDIM DE AZEITE, MIRTILOS E MAÇÃ VERDE 🌿

Pudim de ovos e azeite, molho de mirtilos frescos, maçã verde

### FIGOS, MEL E BAUNILHA 🍷🍷🌿

Figos assados com mel e rosmaninho, creme de baunilha queimado e gelado de baunilha

### CHOCOLATE, AVELÃ, UVAS E PIMENTA 🌿🌿

Bolo de chocolate, praliné de avelã, uvas frescas e pimenta rosa

### COCO, ABACAXI, MARACUJÁ E MALAGUETA 🌿🌿

Panacota de coco, compota de abacaxi, molho de maracujá, crumble de malagueta

... OU QUEIJO / Tábua de queijos nacionais e compotas 🌿🍷🍷 + 8 €

### MENU FAIA 80 € por pessoa

escolha de uma entrada / um prato principal / uma sobremesa (ou tábua de queijos + 8 €)

**HARMONIZAÇÃO 35 €** - três copos escolhidos pelo escanção

### MENU "AH, FADISTA!" - 100 € por pessoa

O Chef escolhe o jantar de cinco momentos

Servido à mesa completa

**HARMONIZAÇÃO 60 €** - cinco copos escolhidos pelo escanção

🌿 FRUTOS SECOS

🍷 MARISCO OU MOLLUSCOS

🌿 GLUTEN

🍷 SULFOTOS

🍷 PRODUTOS LÁCTEOS

🌿 VEGETARIANO

Elaboramos a nossa ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variados alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

**Uma gratificação facultativa de 10% será adicionada ao total da conta - IVA incluído à taxa em vigor - Preços em Euros**

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

## ON THE TABLE

Sourdough bread 🌾🍷 / Artisan butter 🍞🍷 / Marinated olives 🍷

### STARTERS

#### SARDINE, STRAWBERRY AND TOMATO 🌾🍷🍷

Grilled sardine, toasted bread, strawberry, tomato, and basil in a gazpacho

#### OCTOPUS, PEPPERS AND PICKLES 🌾🍷🍷

Octopus salad in a tartlet, fermented pepper mayonnaise, and homemade pickles

#### FIGS, GOAT CHEESE AND DUCK 🌾🍷🍷

Mixed greens salad, fresh figs, goat cheese, and duck prosciutto

#### SHRIMP AND "AÇORDA" 🍷🌾🍷

Sautéed shrimps, shrimp bisque, bread mash with garlic and coriander

#### CORN, COCKLES AND PENNYROYAL 🍷🍷🍷

Creamy corn soup, cockles and pennyroyal salad

#### GIZZARDS, EGG AND POTATO 🍷

Duck gizzards in a tomato stew, fried egg, and shoestring fries

#### FENNEL, CELERY, BEETROOT AND AVOCADO 🍷

Fennel bulb, celery purée, beetroot carpaccio, and guacamole

### MAINS

#### CODFISH, SAUSAGE, FAVA BEANS AND TOMATO 🌾🍷

Dried Cod loin confit, cured Ibérico sausage and fava beans on "torricado" (toasted bread with olive oil and garlic), and tomato soup

#### TRIGGERFISH, SWEET POTATO AND CLAMS 🍷🌾🍷

Fried triggerfish fillet, sweet potato chips and purée, and clams with coriander

#### MEAGRE, SHRIMP AND DILL RICE 🍷🍷

Meagre with a shrimp crust, rice cooked in shrimp broth and dill

#### OCTOPUS, POTATO, OLIVES AND GREENS 🍷🍷

Roasted octopus, potato, olives and turnip greens "migas" (bread mash)

#### LAMB, CARROTS AND SAUSAGES RICE 🍷

Oven-roasted leg of lamb, honey and saffron roasted carrots, and sausage rice

#### SIRLOIN STEAK, POTATO, PEACH AND MUXAMA 🌾🍷🍷

Grilled sirloin steak, meat sauce, mashed potato with peach, and tuna "muxama"

#### SUCKLING PIG, POTATO, GREENS AND ORANGE 🌾🍷

Roast suckling pig, vitelotte potato, mashed turnip greens, and orange salad

#### ARTICHOKE, ROOT VEGETABLES AND CHARD 🍷

Artichoke heart, roasted root vegetables, and sautéed chard

### DESSERTS...

#### OLIVE OIL PUDDING, BLUEBERRIES, GREEN APPLE 🍷

Egg and olive oil pudding, fresh blueberries sauce, green apple

#### FIGS, HONEY AND VANILLA 🍷🍷🍷

Roasted figs with honey and rosemary, burnt vanilla custard, and vanilla ice cream

#### CHOCOLATE, HAZELNUT, GRAPES, PINK PEPPER 🍷🍷

Chocolate cake, hazelnut praliné, fresh grapes, and pink peppercorns

#### COCONUT, PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND CHILI 🌾🍷

Coconut panna cotta, pineapple compote, passion fruit sauce, and chili crumble

... OR CHEESE / Selection of Portuguese cheeses with compotes 🍷🌾🍷🍷 + 8 €

#### MENU FAIA 80 € per person

Choose one starter / one main / one dessert (or cheese platter + 8 €)

WINE PAIRING 35 € - three glasses chosen by the sommelier

#### MENU "AH, FADISTA!" - 100 € per person

The Chef selects a 5-course dinner

Served to the entire table

WINE PAIRING 60 € - 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 intolerances. 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

Pain au levain 🌾🍷 / Beurre artisanal 🍞🍷 / Olives marinées 🍷

### ENTRÉES

#### SARDINE, FRAISE ET TOMATE 🌾🍷

Sardine grillée, toast de pain, fraise, tomate et basilic dans un gaspacho

#### POULPE, POIVRONS ET PICKLES 🌾🍷

Salade de poulpe, tartelette, mayonnaise au poivron fermenté et pickles maison

#### FIGUES, FROMAGE DE CHÈVRE ET CANARD 🌾🍷🍞

Salade verte, figues fraîches, fromage de chèvre et jambon de canard

#### CREVETTES ET « AÇORDA » 🌾🍷

Crevettes sautées, bisque et açorda (panade à l'ail et à la coriandre)

#### MAÏS, COQUES ET MENTHE POULIOT 🌾🍷

Soupe crémeuse de maïs, petite salade de coques et menthe pouliot

#### GÉSÍERS, ŒUF ET POMMES DE TERRE 🍷

Gésiers de canard en sauce tomate, œuf au plat et pommes allumettes

#### FENOUIL, CÉLERI, BETTERAVE ET AVOCAT 🍷

Bulbe de fenouil, purée de céleri, carpaccio de betterave et guacamole

### PLATS PRINCIPAUX

#### MORUE, SAUCISSE, FÈVES ET TOMATE 🌾🍷

Longe de morue séchée confite, saucisse ibérique et fèves sur "torricado"  
(pain grillé à l'huile d'olive et à l'ail), soupe à la tomate

#### BALISTE, PATATE DOUCE ET PALOURDES 🌾🍷

Filet de baliste frit, chips et purée de patate douce, et palourdes à la coriandre

#### MAIGRE, CREVETTES ET RIZ À L'ANETH 🌾🍷

Maigre en croûte de crevettes, riz au bouillon de crevettes et aneth

#### POULPE, POMMES DE TERRE, OLIVES, LÉGUMES 🌾🍷

Poulpe rôti, et « migas » (écrasé de pommes de terre, olives et fanes de navet à l'huile d'olive et ail)

#### AGNEAU, CAROTTES ET RIZ AUX SAUCISSES 🍷

Gigot d'agneau rôti au four, carottes rôties au miel et au safran, et riz aux saucisses

#### CONTRE-FILET, POMME DE TERRE, PÊCHE, MUXAMA 🌾🍷🍞

Contre-filet grillé, sauce de viande, purée de pommes de terre à la pêche et copeaux de "muxama" de thon

#### COCHON DE LAIT, POMME DE TERRE, LÉGUMES, ORANGE 🌾🍷

Cochon de lait rôti, pommes de terre vitelotte, puré de fanes de navet et salade d'orange

#### ARTICHAUT, LÉGUMES-RACINES ET BETTE 🍷

Artichoke heart, roasted root vegetables, and sautéed chard

### DESSERTS...

#### PUDDING À L'HUILE D'OLIVE, MYRTILLES, POMME VERTE 🍷

Pudding aux œufs et à l'huile d'olive, sauce aux myrtilles, pomme verte

#### FIGUES, MIEL ET VANILLE 🍷🍞

Figues rôties au miel et au romarin, crème brûlée à la vanille et glace à la vanille

#### CHOCOLAT, NOISETTE, RAISINS ET POIVRE ROSE 🍷🍷

Gâteau au chocolat, praliné de noisettes, raisins frais et poivre rose

#### NOIX DE COCO, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION ET CHILI 🌾🍷

Panna cotta à la noix de coco, compote d'ananas, sauce au fruit de la passion et crumble au chili

... O U F R O M A G E / Sélection de fromages portugais avec compotes 🍷🌾🍞🍷 + 8 €

#### MENU VERSÍCULO 80 € par personne

Choisissez une entrée / un plat / un dessert (ou assiette de fromages + 8 €)

ACCORD VINS 35 € - Trois verres sélectionnés par le sommelier

#### MENU « AH, FADISTA! » - 100 € par personne

Dîner en 5 services sélectionné par le Chef

Servi pour toute la table

ACCORD VINS 60 € - cinq verres sélectionnés 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

Pan de masa fermentada 🌾🍷 / Mantequilla artesanal 🍞🍷 / Aceitunas aliñadas 🍷

## ENTRANTES

### SARDINA, FRESA Y TOMATE 🌾🍷

Sardina asada, tostada de pan, fresa, tomate y albahaca en un gazpacho

### PULPO, PIMIENTOS Y ENCURTIDOS 🌾🍷

Ensaladilla de pulpo en una tartaleta, mayonesa de pimiento fermentado y encurtidos caseros

### HIGOS, QUESO DE CABRA Y PATO 🌾🍷🍞

Ensalada de lechugas, higos frescos, queso de cabra y jamón de pato

### GAMBAS Y AÇORDA 🌾🍷

Gambas salteadas, bisque de gambas y açorda de ajo y cilantro e coentros

### MAÍZ, BERBERECHOS Y POLEO 🌾🍷

Sopa cremosa de maíz, ensaladita de berberechos y poleo

### MOLLEJAS, HUEVO Y PATATA 🍷

Mollejas de pato en tomate, huevo frito y patatas paja

### HINOJO, APIO, REMOLACHA Y AGUACATE 🍷

Bulbo de hinojo, puré de apio, carpaccio de remolacha y guacamole

## PRINCIPALES

### BACALAO, PAIO, HABAS Y TOMATE 🌾🍷

Lomo de bacalao cocido en aceite de oliva, paio del cachaço y habas sobre torricado (tostada de pan con aceite y ajo), con sopa de tomate

### PEZ BALLESTA, BONIATO Y ALMEJA 🌾🍷

Filete de pez ballesta frito, boniato en chips y puré, almejas en salsa de cilantro

### CORVINA, GAMBA Y ARROZ AL ENELDO 🌾🍷

Corvina en costra de gamba, arroz con caldo de gambas y eneldo

### PULPO, PATATA, ACEITUNA Y HOJAS DE NABO 🌾🍷

Pulpo asado, migas de patata, aceituna y hojas de nabo

### CORDERO, ZANAHORIAS Y ARROZ DE EMBUTIDOS 🍷

Pierna de cordero al horno, zanahorias asadas con miel y azafrán, y arroz de embutidos

### LOMO BAJO, PATATA, MELOCOTÓN Y MUXAMA 🌾🍷🍞

Lomo bajo a la parrilla, salsa de carne, puré de patata con melocotón y lascas de muxama de atún

### COCHINILLO, PATATA, GRELOS Y NARANJA 🌾🍷

Cochinillo asado, patata vitelotte, puré de hojas de nabo, ensalada de naranja

### ALCACHOFA, RAÍCES Y ACELGAS 🍷

Corazón de alcachofa, raíces asadas y acelgas salteadas

## POSTRES...

### PUDIN DE ACEITE, ARÁNDANOS Y MANZANA VERDE 🍷

Pudin de huevos y aceite de oliva, salsa de arándanos, manzana verde

### HIGOS, MIEL Y VAINILLA 🍷🍞

Higos asados con miel y romero, crema de vainilla caramelizada y helado de vainilla

### CHOCOLATE, AVELLANA, UVAS Y PIMIENTA 🍷🍷

Tarta de chocolate, praliné de avellana, uvas frescas y pimienta rosa

### COCO, PIÑA, MARACUYÁ Y GUINDILLA 🌾🍷

Pannacotta de coco, compota de piña, salsa de maracuyá y crumble de guindilla

... 0 QUESO / Tabla de quesos portugueses y mermeladas 🍷🌾🍞🍷 + 8 €

### MENU VERSÍCULO 80 € por persona

Elija un entrante / un plato principal / un postre (o tabla de quesos + 8 €)

MARIDAJE DE VINOS 35 € - tres copas elegidas por el sumiller

### MENU "AH, FADISTA!" - 100 € por persona

El Chef elije la cena de cinco platos

Servido para toda la mesa

MARIDAJE DE VINOS 60 € - cinco copas elegidas por el sumiller

① FRUTAS SECAS

🌾 CRUSTÁCEOS O MOLUSCOS

🌾 GLUTEN

🍷 SULFITOS

🍞 PRODUCTOS 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.

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

Pane a lievitazione naturale 🌾 🍷 / Burro artigianale 🍳 🍷 / Olive Marinate 🍷

## ANTIPASTI

### SARDINA, FRAGOLA E POMODORO 🌾 🍷

Sardina alla griglia, crostino di pane, fragola, pomodoro e basilico in gazpacho

### POLPO, PEPERONI E PICKLES 🌾 🍷

Insalatina di polpo in tarteletta, maionese di peperone fermentato e pickles fatti in casa

### FICHI, FORMAGGIO DI CAPRA E ANATRA 🌾 🍷 🍳

Insalata di lattughe, fichi freschi, formaggio di capra e prosciutto d'anatra

### GAMBERO E AÇORDA 🌾 🍷

Gamberi saltate, bisque di gamberi e açorda (pane all'aglio e coriandolo)

### MAIS, CAPE TONDE E MENTA POLEGGIO 🌾 🍷

Zuppa cremosa di mais, insalatina di cape tonde e menta poleggio

### DURELLI, UOVO E PATATE 🍷

Durelli d'anatra in salsa di pomodoro, uovo all'occhio di bue e patate paglia

### FINOCCHIO, SEDANO, BARBABIETOLA E AVOCADO 🍷

Bulbo di finocchio, purè di sedano, carpaccio di barbabietola e guacamole

## PRINCIPALE

### BACCALÀ, SALAME, FAVE E POMODORO 🌾 🍷

Lombo di baccalà confit, salame iberico e fave su torricado (pane grigliato con olio d'oliva e aglio), zuppa di pomodoro

### PESCE BALESTRA, PATATA DOLCE, VONGOLE 🌾 🍷

Filetto di pesce balestra fritto, chips e purè di patata dolce, e vôngole veraci al coriandolo

### OMBRINA, GAMBERI E RISO ALL'ANETO 🌾 🍷

Ombrina in crosta di gamberi, riso al brodo di gamberi e aneto

### POLPO, PATATE, OLIVE E VERDURE 🌾 🍷

Polpo arrosto e "migas" (schiacciata di patate, olive e cime di rapa con olio d'oliva e aglio)

### AGNELLO, CAROTE E RISO AI SALUMI 🍷

Cosciotto d'agnello al forno, carote arrosto con miele e zafferano, e riso ai salumi

### CONTROFILETTO, PATATE, PESCA E MUXAMA 🌾 🍷 🍳

Controfiletto alla griglia, salsa di carne, purè di patate alla pesca e scaglie di "muxama" di tonno

### MAIALINO, PATATE, VERDURE E ARANCIA 🌾 🍷

Maialino da latte arrosto, patate vitelotte, purè di cime di rapa e insalata d'arancia

### CARCIOFO, VERDURE A RADICE E BIETOLE 🍷

Cuore di carciofo, radici arrosto e bietole saltate

## DOLCI...

### BUDINO ALL'OLIO D'OLIVA, MIRTILLI, MELA VERDE 🍷

Budino di uova e olio d'oliva, salsa di mirtilli, mela verde

### FICHI, MIELE E VANIGLIA 🍷 🍳

Fichi arrostiti con miele e rosmarino, crema alla vaniglia caramellata e gelato alla vaniglia

### CIOCCOLATO, NOCCIOLA, UVA E PEPE ROSA 🍷 🍷

Torta al cioccolato, pralinè di nocciola, uva fresca e pepe rosa

### COCCO, ANANAS, FRUTTO DELLA PASSIONE, PEPERONCINO 🌾 🍷

Pannacotta al cocco, composta di ananas, salsa al frutto della passione e crumble al peperoncino

... 0 FORMAGGIO / Piatto di formaggi portoghesi con marmellate 🍷 🌾 🍳 🍷 + 8 €

### MENU VERSÍCULO 80 € a persona

Scegli un antipasto / un piatto principale / un dessert (o piatto di formaggi + 8 €)

ABBINAMENTO VINI 35 € - tre bicchieri scelti dal sommelier

### MENU "AH, FADISTA!" - 100 € a persona

Lo Chef sceglie la cena di cinque portate

Servito per tutto il tavolo

MARIDAJE DE VINOS 60 € - cinque bicchieri scelti dal sommelier

① FRUTTA SECA

🌾 CROSTACEI O MOLLUSCHI

🍷 GLUINE

🍳 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