

NA MESA

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

ENTRADAS

CAMARÃO, CARIL E BATATA DOCE 🌿

Camarão cozido e batata doce num caril

BACALHAU E LEGUMES

Pastel de bacalhau e saladinha de legumes com maionese de kimuchi

CHOCO, PÃO E COENTROS 🌿 🌾 🍷

Choco frito, migas de alho e coentrada

SARDINHA, MEXILHÃO E AÇAFRÃO 🌿 🍷

Sardinha assada, esmagada de batata, mexilhão e caldo de açafão

PICA-PAU E FEIJÃO VERDE 🌿 🍷

Pica-pau à Portuguesa, pickles caseiros e peixinhos da horta

QUEIJO, TOMATE E PRESUNTO 🌿 🍷 🍞

Queijo de cabra artesanal, torricado de tomate e pó de presunto, salada verde

COUVE-FLOR, MELÃO, CENOURA E AMÊNDOA 🍷 🍷 🍷

Couve-flor assada, melão, escabeche de cenoura, amêndoa torrada e mel

PRINCIPAIS

BACALHAU, GRÃO E OVO 🍷 🍞

Bacalhau confitado, grão em humus e guisado, ovo BT e Holandês

CORVINA E LINGUEIRÃO 🌿 🍷 🍞

Corvina assada e arroz atomatado de lingueirão

POLVO, FAVAS E CHOURIÇO 🌿 🍷 🍷

Polvinho assado, favada com chouriço e hortelã

CORDEIRO, POEJO, AZEITONA E TOMATE 🍷 🍞

Perna de cordeiro no forno, puré de batata com poejo, azeitona e tomate seco

BITOQUE DA VAZIA 🍷 🍞

Vazia Black Angus, molho do bitoque, batata frita, ovo estrelado e salada

PORCO IBÉRICO, MILHO E BERBIGÃO 🌿 🍷 🍞

Porco Alentejano Laborela e xerém de berbigão

BATATA DOCE, COGUMELO, PINHÃO E SALADA 🍷 🍷 🍷

Batata doce assada, eryngii grelhado, pinhões, salada de funcho, laranja e espinafre

ERVILHAS, OVO E TOFU 🍷 🍷

Guisado de ervilhas com tofu e ovo BT

SOBREMESAS...

CHOCOLATE, CEREJA E NOZ 🍷 🍷 🍷 🍷

Bolo de chocolate, espuma de ginjinha, gelado de ginja, noz caramelizada

SUSPIRO, MASCARPONE, MORANGO E HORTELÃ 🍷 🍷 🍷 🍷

Suspiro, creme de mascarpone, compota de morangos e hortelã

PUDIM DE AZEITE E MEL, MELÃO E PRESUNTO

Pudim de ovos, azeite e mel, sopa de melão e pó de presunto

ABACAXI, BAGULHADA E MANJERICÃO 🍷 🍷 🍷

Abacaxi grelhado, bagulhada de maçã e sorbet de manjeriço

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

MENU: 83 € por pessoa

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

HARMONIZAÇÃO VINHOS OPCIONAL: 37 € - três copos escolhidos pelo escanção

🍷 FRUTOS SECOS

🌿 MARISCO OU MOLLUSCOS

🌾 GLUTEN

🍷 SULTOS

🍞 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

SHRIMP, CURRY AND SWEET POTATO 🌿

Poached shrimp and sweet potato in a curry sauce

CODFISH AND VEGETABLES

Homemade dried cod fritter and vegetable salad with kimuchi mayonnaise

CUTTLEFISH, BREAD AND CORIANDER 🌿🍷🍷

Fried cuttlefish, *migas* (traditional bread, olive oil and garlic mash) and coriander sauce

SARDINE, MUSSEL AND SAFFRON 🌿🍷

Grilled sardine, crushed potato, mussels and saffron broth

BEEF AND GREEN BEANS 🌿🍷

Portuguese-style sautéed diced beef, homemade pickles, battered and fried green beans

CHEESE, TOMATO AND PROSCIUTTO 🌿🍷🍷

Artisan goat cheese, toasted bread with tomato and prosciutto powder, green salad

CAULIFLOWER, MELON, CARROT AND ALMOND 🍷🍷

Roasted cauliflower, melon, carrot escabeche, toasted almonds and honey

MAINS

COD, CHICKPEAS AND EGG 🍷🍷

Confit cod, chickpeas as hummus and stew, low-temperature egg and Hollandaise sauce

CROAKER FISH AND RAZOR CLAMS 🌿🍷🍷

Roasted fresh Atlantic Croaker Fish with tomato rice and razor clams

OCTOPUS, FAVA BEANS AND CHOURIÇO 🌿🍷

Roasted octopus, fava bean stew with *chouriço* sausage and fresh mint

LAMB, PENNYROYAL, OLIVE AND TOMATO 🍷🍷

Roasted leg of lamb, potato purée with pennyroyal, olives and sun-dried tomato

BITOQUE - Portuguese steak with fried egg - 🍷🍷

Black Angus sirloin steak, *bitoque* sauce, fries, fried egg and salad

IBERIAN PORK, CORN AND COCKLES 🌿🍷🍷

“Laborela” pork with cockles *xerém* (type of polenta)

SWEET POTATO, MUSHROOM, PINE NUTS AND SALAD 🍷🍷🍷

Roasted sweet potato, grilled eryngii mushroom, pine nuts, and fennel, orange and spinach salad

PEAS, EGG AND TOFU 🍷🍷

Stewed peas with tofu and poached egg

DESSERTS...

CHOCOLATE, CHERRY AND WALNUT 🍷🍷🍷🍷

Chocolate cake, *ginjinha* foam, sour cherry ice cream, caramelized walnuts

MERINGUE, MASCARPONE, STRAWBERRY AND MINT 🍷🍷🍷

Meringue, mascarpone cream, fresh strawberries and mint

OLIVE OIL AND HONEY PUDDING, MELON AND PROSCIUTTO

Egg, olive oil and honey pudding, melon soup and prosciutto powder

PINEAPPLE, BAGULHADA AND BASIL 🍷🍷🍷

Grilled pineapple, *bagulhada* (apple, grapes and walnuts compote), basil sorbet

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

MENU 83 € per person

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

OPTIONAL WINE PAIRING 37 € - three 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 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

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

CREVETTES, CURRY ET PATATE DOUCE 🍤 🌿

Crevettes pochées et patate douce au curry

MORUE ET LÉGUMES

Beignet de morue et salade de légumes avec mayonnaise au kimuchi

SEICHE, PAIN ET CORIANDRE 🌿 🌾 🍷

Seiche frite, migas (préparation traditionnelle de pain, huile d'olive et ail) et sauce coriandre

SARDINE, MOULES ET SAFRAN 🍤 🍷

Sardine grillée, écrasé de pomme de terre, moules et bouillon au safran

BOEUF ET HARICOTS VERTS 🌿 🍷

Dés de bœuf sautés à la portugaise, pickles maison et beignets de haricots verts

FROMAGE, TOMATE ET JAMBON 🍷 🍳 🍷

Chèvre artisanal, pain grillé à la tomate et poudre de jambon cru, salade verte

CHOU-FLEUR, MELON, CAROTTE ET AMANDE 🍷 🍷

Chou-fleur rôti, melon, escabèche de carotte, amandes grillées et miel

PLATS PRINCIPAUX

MORUE, POIS CHICHES ET ŒUF 🍷 🍳

Morue confite, pois chiches en houmous et en ragoût, œuf basse température et sauce hollandaise

MAIGRE ET COUTEAUX 🌿 🍷 🍳

Maigre rôti et riz à la tomate aux couteaux

POULPE, FÈVES ET CHOURIÇO 🌿 🍷

Petit poulpe rôti, ragoût de fèves au chouriço et mente

AGNEAU, MENTHE POULIOT, OLIVE ET TOMATE 🍷 🍳

Gigot d'agneau rôti au four, purée de pommes de terre à la menthe pouliot, olives et tomate séchée

BITOQUE - steak portugais avec œuf au plat - 🍷 🍳

Faux-filet de Black Angus, sauce bitoque, frites, œuf au plat et salade

PORC IBÉRIQUE, MAÏS ET COQUES 🌿 🍷 🍳

Porc Laborela et xerém (type polenta) aux coques

PATATE DOUCE, CHAMPIGNON, PIGNONS ET SALADE 🍷 🍷 🍷

Patate douce rôti, eryngii grillé, pignons, salade de fenouil, orange et épinards

PETITS POIS, ŒUF ET TOFU 🍷 🍷

Ragoût de petits pois avec tofu et œuf poché

DESSERTS...

CHOCOLAT, GRIOTTE ET NOIX 🍷 🍷 🍳 🍷

Gâteau au chocolat, espuma et glace à la griotte, noix caramélisées

MERINGUE, MASCARPONE, FRAISES ET MENTHE 🍷 🍳 🍷

Meringue, crème de mascarpone, fraises et mente

FLAN D'HUILE D'OLIVE ET MIEL, MELON ET JAMBON CRU

Flan aux œufs, huile d'olive et miel, soupe de melon et poudre de jambon cru

ANANAS, PÊCHE ET BASILIC 🍷 🍷 🍷

Ananas grillé, compote maison de pêche et sorbet au basilic

... OU FROMAGE / Sélection de fromages portugais avec compotes 🍷 🌾 🍳 🍷 + 8 €

MENU 83 € par personne

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

ACCORD VINS 37 € - Trois 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

GAMBA, CURRY Y BONIATO 🌿🍷

Gambas cocidas y boniato en salsa de curry

BACALAO Y VERDURAS

Buñuelo de bacalao y ensalada de verduras con mayonesa de kimuchi

SEPIA, PAN Y CILANTRO 🌿🍷

Sepia frita, migas de ajo y salsa de cilantro

SARDINA, MEJILLÓN Y AZAFRÁN 🌿🍷

Sardina asada, patata aplastada, mejillones y caldo de azafrán

TERNERA Y JUDÍAS VERDES 🌿🍷

Dados de ternera salteados al estilo portugués, encurtidos caseros y judías verdes rebozadas y fritas

QUESO, TOMATE Y JAMÓN 🌿🍷🍳

Queso de cabra artesanal, pan tostado con tomate y polvo de jamón, ensalada verde

COLIFLOR, MELÓN, ZANAHORIA Y ALMENDRA 🍷🍷

Coliflor asada, melón, escabeche de zanahoria, almendra tostada y miel

PRINCIPALES

BACALAO, GARBANZO Y HUEVO 🍷🍳

Bacalao confitado, garbanzos en hummus y guiso, huevo a baja temperatura y salsa holandesa

CORVINA Y NAVAJAS 🌿🍷🍳

Corvina asada, arroz con tomate y navajas

PULPO, HABAS Y CHORIZO 🌿🍷

Pulpo asado, guiso de habas con chorizo y hierbabuena

CORDERO, POLEO, ACEITUNA Y TOMATE 🍷🍳

Pierna de cordero lechal al horno, puré de patata con poleo, aceituna y tomate seco

BITOQUE – bife de ternera con huevo frito - 🍷🍳

Lomo bajo de Black Angus, salsa bitoque, patatas fritas, huevo frito y ensalada

CERDO IBÉRICO, MAÍZ Y BERBERECHOS 🌿🍷🍳

Cachaço de cerdo Laborela con xerém (tipo de polenta) de berberechos

BONIATO, SETA, PIÑÓN Y ENSALADA 🍷🍷🍷

Boniato asado, seta eryngii a la parrilla, piñones, ensalada de hinojo, naranja y espinacas

GUISANTES, HUEVO Y TOFU 🍷🍷

Guiso de guisantes con tofu y huevo pochado

POSTRES...

CHOCOLATE, GUINDA Y NUECES 🍷🍷🍷🍷

Tarta de chocolate, espuma y helado de guinda, nueces caramelizadas

MERENGUE, MASCARPONE, FRESA Y MENTA 🍷🍷🍷

Merengue, crema de mascarpone, fresas y menta

PUDIN DE ACEITE DE OLIVA Y MIEL, MELÓN Y JAMÓN

Flan de huevo, aceite de oliva y miel con sopa de melón y polvo de jamón

PIÑA, MELOCOTÓN Y ALBAHACA 🍷🍷🍷

Piña a la parrilla, compota casera de melocotón y sorbete de albahaca

... 0 QUESO / Tabla de quesos portugueses y mermeladas 🍷🌿🍳🍷 + 8 €

MENU 83 € por persona

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

MARIDAJE DE VINOS 37 € - tres copas elegidas por el sumiller

🍷 FRUTAS SECAS

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

🌿

CRUSTÁCEOS O MOLUSCOS

🌾

GLUTEN

🍷

SULFITOS

🍳

PRODUCTOS LÁCTEOS

🍷

VEGETARIANO

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

GAMBERI, CURRY E PATATA DOLCE 🌿

Gamberi cotti e patata dolce al curry

BACCALÀ E VERDURE

Frittella di baccalà e insalata di verdure con maionese al kimuchi

SEPPIA, PANE E CORIANDOLO 🌿 🌿 🌿

Seppia fritta, *migas* (preparazione tradizionale a base di pane, olio d'oliva e aglio) e salsa al coriandolo

SARDINA, COZZE E ZAFFERANO 🌿 🌿

Sardina alla griglia, patata schiacciata, cozze e brodo allo zafferano

MANZO E FAGIOLINI VERDI 🌿 🌿

Cubetti di manzo saltati alla portoghese, sottaceti fatti in casa, fagiolini verdi in pastella e fritti

FORMAGGIO, POMODORO E PROSCIUTTO 🌿 🌿 📦

Formaggio di capra artigianale, pane tostato al pomodoro e polvere di prosciutto, insalata verde

CAVOLFIORE, MELONE, CAROTE E MANDORLA ① 🌿

Cavolfiore arrosto, melone, escabeche di carote, mandorle tostate e miele

PRINCIPALE

BACCALÀ, CECI E UOVO 🌿 📦

Baccalà confit, ceci in hummus e in umido, uovo a bassa temperatura e salsa olandese

CORVINA E CANNOLICCHI 🌿 🌿 📦

Corvina arrosto con riso al pomodoro e cannolicchi

POLPO, FAVE E CHOURIÇO 🌿 🌿

Polpo arrosto, stufato di fave con *chouriço* e menta

AGNELLO, MENTA POLEGGIO, OLIVA E POMODORO 🌿 📦

Coscia di agnello al forno, purè di patate alla menta poleggio, olive e pomodoro secco

BITOQUE - bistecca portoghese con uovo al tegamino - 🌿 📦

Controfiletto Black Angus, salsa *bitoque*, patatine fritte, uovo al tegamino e insalata

MAIALINO IBERICO, MAIS E CUORI DI MARE 🌿 🌿 📦

Collo di maialino Laborela con *xerém* ai cuori di mare (*tipo di polenta*)

PATATA DOLCE, FUNGO, PINOLI E INSALATA ① 🌿 📦

Patata dolce arrosto, fungo *eryngii* alla griglia, pinoli, insalata di finocchio, arancia e spinaci

PISELLI, UOVO E TOFU 🌿 @

Stufato di piselli con tofu e uovo in camicia

DOLCI...

CIOCCOLATO, AMARENA E NOCE ① 🌿 📦 @

Torta al cioccolato, spuma e gelato all'amarena e noce caramellata

MERINGA, MASCARPONE, FRAGOLA E MENTA 🌿 📦 @

Meringa, crema di mascarpone, fragole e menta

BUDINO DI OLIO D'OLIVA E MIELE, MELONE E PROSCIUTTO

Budino di uova con olio d'oliva e miele, zuppa di melone e polvere di prosciutto

ANANAS, PESCA E BASILICO ① 🌿 @

Ananas alla griglia, composta di pesca fatta in casa e sorbetto al basilico

... 0 **FORMAGGIO** / Piatto di formaggi portoghesi con marmellate 🌿 🌿 📦 @ + 8 €

MENU 83 € a persona

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

ABBINAMENTO VINI 37 € - tre bicchieri scelti dal sommelier

① FRUTTA SECA

🌿 CROSTACEI O MOLLUSCHI

🌿 GLUTINE

🌿 SOLFATI

📦 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