

## N A M E S A

Cesto de pão massa mãe 2,6 / Manteiga artesanal 1,9 / Azeitonas marinadas 1,9

## P E T I S C O S

<b>POLVO E PIMENTOS</b>	<b>16</b>	<b>PRESUNTO IBÉRICO</b>	<b>19</b>
Saladinha de polvo, maionese de pimento fermentado, tostas		100% bolota, 36 meses de cura – 40g.	
<b>CAMARÃO AO ALHO</b>	<b>18</b>	<b>QUEIJOS</b>	<b>24</b>
Camarão salteado em azeite, alho, vinho branco e bisque		Tábua de queijos nacionais e compotas	
<b>MOELAS E TOMATE</b>	<b>15</b>	<b>BACALHAU, PAIO, FAVAS E TOMATE</b>	<b>28</b>
Moelas de pato de tomatada		Lombo de bacalhau cozido em azeite, paio do cachaço e favinhas num torrificado, e sopa de tomate	
<b>FUNCHO, AIPO, BETERRABA E ABACATE</b>	<b>13</b>	<b>PICA-PAU DA VAZIA</b>	<b>26</b>
Bolbo de funcho, puré de aipo, carpaccio de beterraba, e guacamole		Cubos de vazia Black Angus, pickles caseiros e batata frita	

## S O B R E M E S A S . . .

<b>PUDIM DE AZEITE, MIRTILLOS E MAÇÃ VERDE</b>	<b>8</b>	<b>CHOCOLATE, AVELÃ, UVAS E PIMENTA</b>	<b>8</b>
Pudim de ovos e azeite, molho de mirtilos frescos, maçã verde		Bolo de chocolate, praliné de avelã, uvas frescas e pimenta rosa	
<b>FIGOS, MEL E BAUNILHA</b>	<b>9</b>	<b>COCO, ABACAXI, MARACUJÁ E MALAGUETA</b>	<b>8</b>
Figos assados com mel e rosmarininho, creme de baunilha queimado e gelado de baunilha		Panacota de coco, compota de abacaxi, molho de maracujá, crumble de malagueta	

**SUPLEMENTO ESPETÁCULO: € 20 P/ PESSOA**

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.

**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 livre de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

## ON THE TABLE

Basket of sourdough bread ② 2,6 / Artisan butter ② 1,9 / Marinated olives ② 1,9

## PETISCOS

### OCTOPUS AND PEPPERS

Octopus salad, fermented pepper mayonnaise, toasts

16

### CURED HAM “IBÉRICO”

19

100% acorn-fed, 36-month cure (40 g.)

### SHRIMP AND GARLIC

Sautéed shrimps, shrimp bisque, coriander

18

### CHEESE

24

Selection of Portuguese cheeses with compotes

### GIZZARDS AND TOMATO

Duck gizzards in a tomato stew

15

### CODFISH, SAUSAGE, FAVA BEANS AND TOMATO

28

Dried Cod loin confit, cured Ibérico sausage and fava beans

on “torrificado” (toasted bread with olive oil and garlic), and tomato soup

### FENNEL, CELERY, BEETROOT AND AVOCADO

Fennel bulb, celery purée, beetroot carpaccio, and guacamole

13

### “PICA-PAU”

26

Dices of beef sirloin sautéed in garlic and white wine, homemade pickles, French fries

## DESSERTS...

### OLIVE OIL PUDDING, BLUEBERRIES, GREEN APPLE

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

### CHOCOLATE, HAZELNUT, GRAPES, PINK PEPPER

8

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

### FIGS, HONEY AND VANILLA

9

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

### COCONUT, PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND CHILI

8

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

**COVER CHARGE: € 20 P/ PERSON**



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 inttolerances. 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

Corbeille de pain au levain 2,6 / Beurre artisanal 1,9 / Olives marinées 1,9

## PETISCOS

<b>POULPE ET POIVRONS</b>	16	<b>JAMBON “IBÉRICO”</b>	19
Salade de poulpe, mayonnaise au poivron fermenté		100% nourri aux glands, 36 mois d'affinage (40 g)	
<b>CREVETTES ET AIL</b>	18	<b>FROMAGE</b>	24
Crevettes sautées à l'ail, bisque et coriandre		Sélection de fromages portugais avec compotes	
<b>GÉSIERS ET TOMATE</b>	15	<b>MORUE, SAUCISSE, FÈVES ET TOMATE</b>	28
Gésiers de canard en sauce 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	
<b>FENOUIL, CÉLERİ, BETTERAVE ET AVOCAT</b>	13	<b>« PICA-PAU »</b>	26
Bulbe de fenouil, purée de céleri, carpaccio de betterave et guacamole		Dés de faux-filet de bœuf sautés à l'ail et au vin blanc, pickles maison, et frites	

## DESSERTS...

<b>PUDDING À L'HUILE D'OLIVE, MYRTILLES, POMME VERTE</b>	8	<b>CHOCOLAT, NOISETTE, RAISINS ET POIVRE ROSE</b>	8
Pudding aux œufs et à l'huile d'olive, sauce aux myrtilles, pomme verte		Gâteau au chocolat, praliné de noisettes, raisins frais et poivre rose	
<b>FIGUES, MIEL ET VANILLE</b>	9	<b>NOIX DE COCO, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION ET CHILI</b>	8
Figues rôties au miel et au romarin, crème brûlée à la vanille et glace à la vanille		Panna cotta à la noix de coco, compote d'ananas, sauce au fruit de la passion et crumble au chili	

**FRAIS DE SPECTACLE: € 20 P/ PERSONNE**



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 Tipico O Faia, Lda. NIF 500992100

## EN LA MESA

Cesta de pan de masa fermentada ① 2,6 / Mantequilla artesanal ② 1,9 / Aceitunas aliñadas ② 1,9

## PETISCOS

<b>PULPO Y PIMIENTOS</b> ③ ④ ⑤	<b>16</b>	<b>QUESOS</b> ① ③ ④ ⑤	<b>24</b>
Ensaladilla de pulpo mayonesa de pimiento fermentado, pan tostado		Tabla de quesos portugueses y mermeladas	
<b>GAMBAS Y AJO</b> ③ ④ ⑤	<b>18</b>	<b>BACALAO, PAIO, HABAS Y TOMATE</b> ④ ⑤	<b>28</b>
Gambas salteadas, bisque de gambas y acondimento de ajo y cilantro		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	
<b>MOLLEJAS Y TOMATE</b> ⑤	<b>15</b>	<b>“PICA-PAU”</b> ④ ⑤ ⑥	<b>26</b>
Mollejas de pato en tomate, huevo frito y patatas fritas		Dados de lomo bajo de ternera salteados con ajo y vino blanco, encurtidos caseros y patatas fritas	
<b>HINOJO, APIO, REMOLACHA Y AGUACATE</b> ②	<b>13</b>		
Bulbo de hinojo, puré de apio, carpaccio de remolacha y guacamole			
<b>JAMON IBÉRICO</b> ① ③ ④ ⑤	<b>19</b>		
100% de bellota, 36 meses - 40 g			

## POSTRES...

<b>PUDIN DE ACEITE, ARÁNDANOS Y MANZANA VERDE</b> ②	<b>8</b>	<b>CHOCOLATE, AVELLANA, UVAS Y PIMENTA</b> ① ②	<b>8</b>
Pudín de huevos y aceite de oliva, salsa de arándanos, manzana verde		Tarta de chocolate, praliné de avellana, uvas frescas y pimienta rosa	
<b>HIGOS, MIEL Y VAINILLA</b> ⑤ ⑥ ⑦	<b>9</b>	<b>COCO, PIÑA, MARACUYÁ Y GUINDILLA</b> ④ ⑥ ⑦	<b>8</b>
Higos asados con miel y romero, crema de vainilla caramelizada y helado de vainilla		Pannacotta de coco, compota de piña, salsa de maracuyá y crumble de guindilla	

**SUPLEMENTO ESPECTÁCULO: € 20 P/ PERSONA**



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 produzem ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

**Se agragará 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