

Versiculo®

d'O FAIA

RESTAURANTE

O Couvert

Cesto de Pão Basket of bread Corbeille de Pain	1,50 €
Manteiga fumada Smoked butter Beurre fumée	1,10 €
Azeitonas marinadas Marinated olives Olives Marinées	1,40 €

As Entradas | Appetisers | Les Entrées

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa	12,00 €
Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil	
Folhadinho de meia desfeita de bacalhau (lascas de bacalhau, grão de bico, azeite, cebola, alho e salsa)	11,00 €
Flaked cod, chickpeas, olive oil, onion, garlic and parsley in puff pastry Feuilleté de morue effilochée, pois chiches, huile d'olive, oignons, ail et persil	
Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pêra	8,00 €
Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear Foies de volailles poêlés au Madeira et poire	
Portobello recheado com alheira em massa filo, molho de vinho do Porto e queijo de Azeitão	11,50 €
Portobello mushroom stuffed with "alheira" (poultry, lard and bread sausage) in filo pastry, Port wine and cheese sauce Champignon Portobello farci de « alheira » (saucisse de volailles, du lard et du pain) en pâte filo, sauce au Porto et fromage	
Prato de presunto Pata Negra (40 g.)	12,50 €
Cured ham "Pata Negra" (40 g.) Jambon de pays "Pata Negra" (40g.)	
Queijo de ovelha com misto de enchidos de Porco Ibérico (Paio, paio do cachaço e paiola) - para 2 pessoas	15,50 €
Assortment of Portuguese Black Pork sausages with sheep cheese - for 2 persons - Variété de saucisses de Porc Noir avec fromage de brebis - pour 2 personnes -	

As Sopas | Soups | Les Soupes

Caldo verde com sua broa de milho e chouriço	4,00 €
Chopped up kale soup with cornbread and chorizo	
Soupe au chou frisé en julienne avec pain de maïs et saucisson	
Sopa de Peixe com poejo	6,50 €
Fish soup with pennyroyal	
Soupe de poisson avec pouliot	
Creme de camar�o com malagueta, coentros e p�o tostado	9,50 €
Shrimps soup with chili, fresh coriander and toasted bread	
Crème de crevettes au piment rouge piquant, coriandre et pain grillé	

As Saladas | Salads | Les Salades

Salada de cavala marinada (cavala marinada em azeite e tomilho, pera abacate, laranja, tomate e misto de alfaces)	10,50 €
Marinated mackerel salad (mackerel marinated in olive oil and thyme, avocado, orange, tomato and lettuce)	
Salade de maquereau mariné (maquereau mariné en huile d'olive et thym, avocat, orange, tomate et laitue)	
Salada mista (bouquet de folhas frescas, cenoura, cebola, tomate)	4,50 €
Mixed salad (lettuce, carrot, onion, tomato– vinaigrette dressing)	
Salade mixte (laitue, carotte, oignon, tomate – sauce vinaigrette)	

Os Peixes

Fish | Les Poissons

Filete de robalo corado, risoto de legumes e mostarda de pimento “piquillo”	13,00 €
Sea bass filet, vegetables risotto and “piquillo” pepper mustard	
Filet de bar, risotto aux légumes et moutard au poivron « piquillo »	
Tranche de salm�o braseado, rosti de batata, molho de alcaparras e espinafres salteados	13,50 €
Braised salmon, served with potato rosti, capers sauce and saut�ed spinach	
Saumon braisé, servi avec du rosti de pommes de terre, sauce aux câpres et épinards sautés	

Lombo de bacalhau à Faia.....	14,00 €
(no forno, gratinado com maionese, camarão, puré de batata e cebolada branca, servido com salada de agrião)	
Dried salted cod fish 'Faia' style	
(oven roasted with mayonnaise, shrimps, mashed potato and onion sauce, served with watercress salad)	
Morue séchée à la 'Faia'	
(rôti à la mayonnaise, crevettes, purée de pommes de terre et sauce aux oignons, servi avec salade de cresson)	
Gratinado de bacalhau com natas frescas, coentros e pasta de azeitona.....	11,50 €
Cod fish gratin with fresh cream, coriander and olive paste	
Gratin de morue à la crème, coriandre et pâte d'olives	
Polvo assado com azeite de alhos, batata assada e grelos	15,00 €
Oven cooked octopus with olive oil and garlic, roasted potatoes and turnip leaves	
Pulpe rôti à l'huile d'olive et ail, pommes de terre rôti et feuilles de navet	

As Carnes | Meat | Les Viandes

Bife do lombo à Marrare * (com molho de natas e batatas fritas)	19,50 €
*clássico bife dos cafés de Lisboa, inventado por António Marrare, napolitano que se fixou na cidade no século XVIII	
Beef tenderloin steak "Marrare" style (with fresh cream sauce and French fries)	
(classic steak served in Lisbon Cafés, invented by Antonio Marrare, a Neapolitan who settled in the city in the eighteenth century)	
Filet de boeuf à 'Marrare' (poêlé au beurre avec sauce à la crème et des frites)	
(le classique bifteck servi dans les Cafés de Lisbonne, inventé par Antonio Marrare, un Napolitain qui si installe dans la ville au XVIIIe siècle)	
Carré de borrego grelhado em crosta de pimenta-rosa, batata assada com alho, tomilho e limão; espinafres salteados e molho de hortelã	18,00 €
Grilled rack of lamb with rose peppercorn crust, roasted potatoes with garlic and thyme, spinach and fresh mint sauce	
Carré d'agneau grillé en croute de baies roses, pommes de terre rôties à l'ail et au thym, épinards et sauce à la menthe	
Bochegas de porco preto estufadas com vinho tinto e alecrim, puré de batata com trufa negra	14,80 €
Black Pork cheeks stewed in red wine and rosemary, potato purée with black truffle	
Joues de porc noir cuites au vin rouge et romarin, servi avec purée de pommes de terre à la truffe noir	

Coxa de frango recheada com alheira, assada no forno, servida com esmagada de batata e couve, e molho do assado 11,50 €
Chicken thigh stuffed with “alheira” (portuguese sausage) oven roasted, served with crushed potatoes with cabbage
Cuisse de poulet farcie à la «alheira» (saucisse portugaise), rôti au four servi avec des pommes de terre écrasées et choux

Vegetarianos

Vegetarian Dishes | Plats Végétariens

Bolsa de couve com legumes em molho de tomate e manjeriço, servida com puré de batata 11,50 €
Cabbage bundle with vegetables in tomato and basil sauce, served with mashed potatoes
Bourse de chou avec des légumes à la sauce tomate et basilic, servi avec de la purée de pommes de terre

Risoto de cogumelos com queijo da Ilha de São Miguel 10,50 €
Mushrooms risotto with “São Miguel” Cheese
Risotto de champignons avec fromage « São Miguel »

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS

Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos.

Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Os alimentos comercializados neste estabelecimento **contêm ou podem conter vestígios** (por contaminação cruzada) de **Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija,**

Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e Sulfitos.

Para mais alguma informação solicite informação junto a um dos nossos colaboradores

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011)

DECLARATION OF ALLERGENS

Consumer information

This unit prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling numerous different food.

In their preparation may be present substances which causes the consumer food intolerances or allergies.

Food sold at this establishment **contains or may contain traces** (for cross-contamination) of **gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine, molluscs, dioxide sulfur and sulfites.**

For any more information request information from one of our employees

(in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011)

DÉCLARATION DE ALLERGÈNES

Information du consommateur

Cette unité prépare son menu sur la base du régime méditerranéen, avec la manipulation de nombreux aliments différents.

Dans leur préparation peuvent être des substances présentes qui provoque les intolerances alimentaires de consommation ou des allergies.

Les aliments vendus dans cet établissement **contiennent ou peut contenir des traces** (par contamination croisée) de **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, le dioxyde de soufre et les sulfites.**

Pour toute information informations plus de demande d'un de nos employés

(conformément au règlement (UE) n.º 1169/2011)