

# O Couvert

- Cesto de Pão | Basket of bread | Corbeille de Pain 1,5 €  
Manteiga fumada | Truffle flavoured butter | Beurre truffée 1,2 €  
Azeitonas marinadas | Marinated olives | Olives Marinées 1,4 €

## As Entradas | Appetisiers | Les Entrées

- Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 13,5 €**  
Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley  
Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil
- Mexilhões suados em molho de cebola, tomate e pimentos 12 €**  
Steamed mussels in tomato, onion and peppers sauce  
Moules à la vapeur dans une sauce au tomate, oignons et poivrons
- Pimentos piquillo recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme balsâmico 8,5 €**  
"Piquillo" peppers stuffed with cod, saffron sauce and balsamic cream  
Poivrons « Piquillo » farcies avec morue séchée, sauce au safran et crème balsamique
- Carapaus alimados, com saladinha de batata, pimentos e tomate assados 8,5 €**  
Marinated horse mackerel in olive oil, garlic and onion, served with roasted tomato, potato and peppers salad  
Maquereau marinée à l'huile d'olive, ail et oignon, servi avec petite salade de pommes de terre, tomate et poivrons rôtis
- Cogumelos recheados com requeijão e tomilho, crumble de broa e chutney de cenoura 10 €**  
Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, corn bread crumble and carrot chutney  
Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes
- Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pêra Rocha 8,5 €**  
Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear  
Foies de volailles poêlés au Madeira et poire
- Prato de presunto Pata Negra(40 g.) 15,5 €**  
Cured ham "Pata Negra" (40 g.) | Jambon de pays "Pata Negra" (40g.)

## As Sopas | Soups | Les Soupes

- Caldo verde com sua broa de milho e chouriço 4 €**  
Chopped up kale soup with cornbread and chorizo | Soupe au chou frisé en julienne avec pain de maïs et chorizo
- Sopa de Peixe com poejo 6,5 €**  
Fish soup with pennyroyal | Soupe de poisson avec pouliot
- Creme de camarão com malagueta, coentros e pão tostado 10 €**  
Shrimps soup with chili, fresh coriander and toasted bread | Crème de crevettes au piment rouge piquant, coriandre et pain grillé

Taxa de I.V.A. 13% incluído  
Este estabelecimento tem livro de reclamações

---

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

No plate, food or beverage product, including the couvert,  
can be charged if not requested by the customer or is unusable by action of the customer

Aucun plat, produit alimentaire ou de boisson, y compris le couvert,  
peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou est inutilisable par action du client

---

# As Saladas | Salads | Les Salades

**Salada de camarão, abacate, maçã verde, misto de alfaces, croutons e vinagrete de lima 12 €**

Shrimps salad, with avocado, green apple, lettuce, bread croutons and lime vinaigrette

Salade de crevettes, avocate, pomme verte, croutons et vinaigrette au citron vert

**Salada mista (bouquet de folhas frescas, cenoura, cebola e tomate, creme de beterraba e o vinagrete da casa) 4,6 €**

Mixed salad (lettuce, carrot, onion, tomato – beetroot sauce and the house vinaigrette dressing)

Salade mixte (laitue, carotte, oignon, tomate – sauce à la betterave et vinaigrette maison)

## Os Peixes

### Fish | Les Poissons

**Filete de robalo corado,  
sobre caldeirada de frutos do mar com batata doce 16 €**

Sea bass filet on a seafood stew with shrimps, mussels, sweet potato, onions, peppers and fresh tomato

Filet de bar, sur un ragoût de fruits de mer avec crevettes, moules, patate douce, oignon, poivrons et tomate

**Filete de salmão corado,  
puré de ervilhas, chips de chervia e molho de limão 14 €**

Sautéed salmon, peas purée, parsnip chips and lemon sauce

Saumon poêlée, purée de pois, chips de panais et sauce au citron

**Lombo de bacalhau à Faia 14,5 €**

(no forno 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)

**Lombo de bacalhau selado em azeite,  
estufado de favinhas em tomate e entremeada salgada, espinafres salteados e crumble de broa 14,5 €**

Dried salted cod fish seared in olive oil, with tomato, fava beans and pork belly stew, sautéed spinach and corn bread crumble

Morue séchée poêlé à l'huile d'olive, fèves étuvées à la tomate et poitrine de porc, épinards sautées et crumble de pain de maïs

**Gratinado de bacalhau com natas frescas, coentros e pasta de azeitona 12 €**

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 espinafres salteados 15,5 €**

Oven cooked octopus with olive oil and garlic, roasted potatoes and sautéed spinach

Pulpe rôtie à l'huile d'olive et ail, pommes de terre rôties et épinards sautées

**Camarão tigre grelhado,  
molho de pimenta da terra e arroz frito de coentros e malagueta p/ kg. 95 €**

Tiger prawn grilled, with butter, garlic and fresh red peppers sauce, served with coriander and red chilli rice

Crevette tigrée grillé, avec sauce aux poivrons rouges, beurre et ail, servi avec du riz aux coriandres et chili

# As Carnes | Meat | Les Viandes

## Bife do lombo à Marrare \*

(com molho de natas e batatas fritas) 21 €

\*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 s'est installé dans la ville au XVIIIème siècle)

**Paleta de cordeiro de leite assada no forno com batata assada e espinafres salteados 19 €**

Roasted shoulder of baby lamb with roasted potatoes and sautéed spinach

Épaupe d'agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautées

**Carré de borrego grelhado com ervas,**

**batata ponte-nova com creme de alho e vinagre, esparregado e molho de pimentos assados 19 €**

Grilled rack of lamb with dried herbs, "Pont Neuf" fries with garlic and vinegar sauce, mashed spinach and grilled peppers sauce

Carré d'agneau grillé aux herbes séchées, pommes Pont-Neuf avec sauce à l'ail et vinaigre, purée d'épinards et sauce aux poivrons grillées

**Lombinho de porco preto grelhado,**

**rosti de batata com chouriço, legumes salteados e pera em vinho do porto 16 €**

Grilled Black Pork loin, potato rosti with chorizo, sautéed vegetables and pear boiled in Port wine

Filet de Porc Noir grillé, rosti de pommes de terre au chorizo, légumes sautées et poire pochée au Porto

**Coxa de frango recheada com alheira,**

**assada no forno, servida com esmagada de batata e tomate assado 12 €**

Chicken thigh stuffed with "alheira" (poultry, lard and bread sausage), oven roasted served with crushed potatoes and roasted tomato

Cuisse de poulet farcie à la «alheira» (saucisse de volailles, du lard et du pain), rôti au four servi avec pommes écrasées et tomate rôti

# Vegetarianos | Vegetarian Dishes | Plats Végétariens

**Salteado de portobello, cebola, tomate e pimentos com quinoto 14 €**

Portobello, onions, tomato and peppers sautéed, served with quinoto

Portobello, oignons, tomate et poivrons sautées, servi avec quinoto

**Curgete, beringela, cebola e pimentos grelhados em espeto de erva-príncipe,**

**com arroz de amêndoa torrada 11 €**

Grilled courgette, eggplant, onion and peppers in lemongrass skewer, with toasted almond rice

Courgette, aubergine, oignon et poivrons grillés dans une brochette de citronnelle, avec riz aux amandes grillés

## 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° 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° 1169/2011)

Taxa de I.V.A. 13% incluído

Este estabelecimento tem livro de reclamações

# Sobremesas

## Doces

### Papos d'Anjo com sorbet de limão 6 €

"Papo d'Anjo" – regional sweet egg desert, served with lemon sorbet  
« Papo d'Anjo » - dessert régionale aux œufs sucrées, servi avec sorbet au citron

### Farófias com creme de baunilha e nozes caramelizadas 4,5 €

"Farófias" – meringue boiled in milk with vanilla custard and caramelized walnuts  
« Farófias » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise et noix caramélisées

### Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja 5,9 €

Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet  
Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

### Bolo de chocolate com gelado de avelã 5,9 €

Chocolate cake with hazelnut ice cream  
Gâteau au chocolat avec glace aux noisettes

### Banana assada, molho de Licor Beirão, canela, nozes e gelado de baunilha 5,8 €

Roasted banana, Portuguese orange liquor sauce, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream  
Banane rôtie, à la liqueur d'orange Portugais, noix, cannelle et glace à la vanille

### Bolo de café com gelado de bolacha Maria 6 €

Coffee cake with cookies ice cream  
Gâteau au café avec glace aux biscuits

### Panacota de Lúcia-Lima com redução de Porto e morangos 5,5 €

Lemon verbena panna cotta with Port reduction and fresh strawberries  
Panna cotta à la verveine avec réduction de Porto et fraises

## Gelados | Ice Cream | Glaces

Seleção 2 bolas | 2 scoops of ice cream | 2 boules de glace 5,5 €

- Chocolate | chocolate | chocolat
- Baunilha | vanilla | vanille
- Pistáchio | pistachio | pistache
- Limão (sorbet) | lemon (sorbet) | citron sorbet

## Queijo | Cheese | Fromage

Tábua de queijos portugueses (2 pessoas) 14 €

Portuguese cheese platter (2 persons)  
Plateau de fromages portugais (2 personnes)