

0 Couvert

Cesto de Pão | Basket of bread | Corbeille de Pain 2 €


Manteiga trufada | Truffle flavoured butter | Beurre truffée 1,5 €

Azeitonas marinadas | Marinated olives | Olives Marinées 1,8 €

As Entradas | Appetisers |

Les Entrées

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa  

 14,5 €

Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley

Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil

Polvo na chapa com pimenta da terra, manteiga, alho e limão  

14 €

Grilled octopus with red peppers paste from Azores, butter, garlic and lemon

Pulpe grillée à la pâte de poivrons rouges des Azores, du beurre, d'ail et du citron


Pimentos piquillo recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e

creme balsâmico   10 €

"Piquillo" peppers stuffed with cod and cheese, saffron sauce and balsamic cream

Poivrons « Piquillo » farcies avec morue séchée et fromage, sauce au safran et crème balsamique

Carapaus alimados, com saladinha de batata, pimentos e tomate assados

 10 €

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   12 €

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, cornbread 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 Pera Rocha  

9,5 €

Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear

Foies de volailles poêlés au Madeira et poire

Pica Pau de Lombo de Novilho à Portuguesa   12,5 €

Diced beef tenderloin in traditional "Pica-Pau" sauce, pickles and olives

Filet de boeuf en dés dans une sauce traditionnelle «Pica-Pau», pickles et olives

Prato de presunto Pata Negra - Barrancos 24 meses de cura (40 g.) 

,5 €

Cured ham "Pata Negra" - Barrancos 24 months (40 g.)

Jambon de pays "Pata Negra" - Barrancos 24 moins (40g.)

Salada de marmelo assado,

queijo de cabra, nozes, misto de alfaces, rúcula e espinafres   

12 €

Roasted quince salad with goat cheese, walnuts, lettuce, arugula and spinach)

Salade de coing rôti, fromage chèvre, noix, laitue, roquette et épinards

Salada mista

bouquet de folhas frescas, cenoura, cebola e tomate, creme de beterraba e o

vinagrete da casa    5,2 €

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)

*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*

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia,
Lda. NIF 500992100

As Sopas | Soups | Les Soupes

Caldo verde com sua broa de milho e chouriço 🌿 🍷 4,5 €

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 🌿 7 €

Fish soup with pennyroyal
Soupe de poisson avec pouliot

Creme de camarão com malagueta, coentros e pão tostado 🌿 🍷 12 €

Shrimps soup with chili, fresh coriander and toasted bread
Crème de crevettes au chili, coriandre et pain grillé

Os Peixes Frescos, Bacalhau e Mariscos

Fresh Fish, Dried Salted
Cod and Shellfish

Les Poissons Frais, Morue
Sechee et Crustaces

**Filete de robalo corado sobre caldeirada de frutos do mar com batata
doce** 🌿 🍷 19,5 €

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

**Asa de Raia salteada em manteiga e limão,
puré de batata com açafrão e vinagrete de cebola roxa, pepino e tomate**

🌿 🍷 17 €

Skate wing in butter and lemon, potato with saffron purée and red onion, cucumber and
tomato vinaigrette
Aile de raie au beurre et citron, purée de pommes de terre et safran, vinaigrette aux
oignons rouges, concombre et tomate

Lombo de bacalhau à Faia 🌿 🍷 18 €

(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)

Lascas de bacalhau confitado, esmagada de batata, couve portuguesa e crumble de broa 🌱 🥣 17 €

Flaked dried salted cod confit, crushed potatoes, cabbage and cornbread crumble
Confit de morue séchée en flocons, pommes de terre écrasées, chou et crumble de pain de maïs

Gratinado de bacalhau com natas frescas, coentros e pasta de azeitona 🌱 🥣 14,5 €

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 🌱 18 €

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 sautés

Camarão tigre grelhado, molho de pimenta da terra e arroz frito de coentros e malagueta 🌱 🥣 🌿

🌱 🥣 97 € Kg.

Tiger prawn grilled, with butter, garlic and fresh red peppers sauce, served with coriander and red chilli rice
Crevette tigrée grillée, avec sauce aux poivrons rouges, beurre et ail, servi avec du riz aux coriandres et chili

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

As Carnes | Meat | Les Viandes

Bife do lombo à Marrare (com molho de natas e batatas fritas) 🌱 🥣 22 €

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)

Entrecote de novilho grelhado, manteiga de alho e alecrim, batata camponesa com tomilho, legumes e cogumelos salteados 🌱 🥣 19 €

Grilled beef entrecôte, garlic with rosemary butter, roasted potatoes with thyme, sautéed vegetables and mushrooms

Entrecôte de bœuf grillée, beurre à l'ail et romarin, pommes de terre rôties au thym, légumes et champignons sautés

Paleta de cordeiro de leite assada no forno com batata assada e espinafres salteados 🌱 🥣 22 €

Roasted shoulder of baby lamb with roasted potatoes and sautéed spinach

Épaule d'agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautés

Carré de borrego grelhado com ervas, batata ponte-nova com maionese de alho e vinagre, esparregado e molho de pimentos assados 🌱 🥣 21 €

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

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

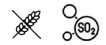
Plumas de porco preto grelhadas,

favas à Portuguesa, puré das mesmas e crumble de enchidos 🌱 🥣 19 €

Grilled Black Pork "plumas" (special cut), with Portuguese style fava beans stew and purée with sausages crumble

«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé, avec ragoût et purée de fèves à la Portugaise et crumble de saucisses

Coxa de Pintada estufada com couve lombarda e batata assada



15 €

Stewed Guinea Fowl tight with savoy cabbage and roasted potatoes

Ragoût de cuisine de Pintade et chou de Savoie avec pommes de terre rôties

Vegetarianos | Vegetarian Dishes | Plats Végétariens

Empada de alho francês, tomate assado e salada de rúcula



13,5 €

Leek pie, roasted tomato and arugula salad

Tarte aux poireaux, tomates rôties et salade de roquette

Risotto de cogumelos com azeite de trufa



14,5 €

Mushrooms risotto with truffle oil

Risotto aux champignons avec huile de truffe



CONTÉM FRUTOS SECOS
CONTAINS NUTS
CONTIENT DES FRUITS SECS



CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS
CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS
CONTIENT CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES



SEM GLUTEN
GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULFITES
CONTIENT SULFITES



CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS
CONTAINS DAIRY
CONTIENT PRODUITS LAITIERS



VEGETARIANO
VEGETARIAN
VEGETARIEN

DECLARAÇÃO DE ALERGENIOS - Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variados 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, Trevoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e Sulfitos.** -

Em caso de dúvida, solicite informação junto 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 there may be substances which cause 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 further information, please ask 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 présentes des substances qui provoquent des 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 complémentaire, veuillez demander à l'un de nos collaborateurs

(conformément au règlement (UE) n° 1169/2011)

IVA incluído à taxa de 13% - Este estabelecimento tem livro de reclamações - Restaurante Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

Sobremesas

Pudim Abade Priscos com sorbet de laranja 🍷 ✂️ 7,5 €

PORTO TAWNY RESERVA NOVAL (6 cl.) 7 €

Traditional egg custard with pork lard pudding, served with orange sorbet

Pudding traditionnelle aux œufs et lard de porc, servi avec sorbet à l'orange

Farófiás com creme de baunilha, nozes caramelizadas e raspa de lima

🍷 🍷 ✂️ 🍷 4,9 €

PORTO LÁGRIMA RAMOS PINTO (6 cl.) 6 €

« Farófiás » - meringue boiled in milk with vanilla custard, caramelized walnuts and lime zest

« Farófiás » - meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise, noix caramélisées et zeste de lime

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja 🍷 ✂️ 🍷 6,5 €

MOSCATEL DE SETÚBAL ALAMBRE (6 cl.) 4 €

Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet

Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

Bolo de chocolate com licor de ginja, merengue de chocolate e sorbet de ginja 🍷 ✂️ 🍷 6,8 €

PORTO LBV BORGES (6 cl.) 8 €

Chocolate cake with morello cherry liqueur, chocolate meringue and morello cherry sorbet

Gâteau au chocolat avec liqueur de cerise griotte, meringue au chocolat et sorbet cerise griotte

Banana assada, redução de laranja e Cointreu, canela, nozes e gelado de baunilha 🍷 🍷 🍷 6,5 €

MOSCATEL ROXO SETÚBAL QUINTA DA BACALHÔA 5 ANOS (6 cl.) 7 €

Roasted banana, Cointreau and orange reduction, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream

Banane rôtie, réduction au Cointreau et orange, noix, cannelle et glace à la vanille

Toucinho do céu, natas frescas, amêndoa torrada e frutos vermelhos 🍷

🍷 ✂️ 🍷 7 €

PORTO RUBY NOVAL (6 cl.) 6 €

Traditional egg, almond and squash desert, served with fresh cream, toasted almond and red fruits

Dessert traditionnel aux œufs, amandes et courge, servi avec crème, amandes grillées et fruits rouges

Creme de mascarpone, molho de morangos e framboesas, crocante de pistacho 🍷 🍷 🍷 5,8 €

MOSCATEL FAVAIOS (6 cl.) 4 €

Mascarpone cream, strawberries and raspberries sauce, crispy pistachio

Crème de mascarpone, sauce aux fraises et framboises, croustillante pistache

Gelados Seleção 2 bolas | **Ice Cream** 2 scoops

| **Glaces** 2 boules 🍷 ✂️ 🍷 5,5 €

- Chocolate | chocolate | • Pistáchio | pistachio | pistach
- Baunilha | vanilla | vanil | • Limão (sorbet) | lemon (sorbet)
- citron sorbet

Queijo | **Cheese** | **Fromage**

Tábua de queijos portugueses (2 pessoas) 🍷 🍷 🍷 19,00 €

PORTO 10 ANOS QUINTA DA VACARIA (5cl.) 11,00 €

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

🍷 CONTÉM FRUTOS SECOS
CONTAINS NUTS
CONTIENT DES FRUITS SECS

🍷 CONTÉM MARISCO E MOLUSCOS
CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS
CONTIENT CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

✂️ SEM GLUTEN
GLUTEN FREE
SANS GLUTEN

🍷 CONTÉM SULFITOS

🍷 CONTÉM PRODUTOS LÁCTEOS

🍷 VEGETARIANO

CONTAINS SULFITES
CONTIENT SULFITES

CONTAINS DAIRY
CONTIENT PRODUITS LAITIERS

VEGETARIAN
VEGETARIEN

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