

## NA MESA

Cesto de pão massa mãe 🌾🍞 2,6

Manteiga artesanal 🍞🌿 1,9 / Azeitonas marinadas 🍷 1,9

## ENTRADAS

Costeleta de sardinha, sapateira e gaspacho de tomate 🌿🍷	14
Camarão salteado, aipo, maçã algas e sésamo 🌿🍷	17
Berbigão, papada de porco ibérico e batata-doce 🌿🍷	15
Isclas de cebolada com elas... e uvas 🍷🍞	13
Canja aveludada de galinha, pólen e amêndoas 🍷🌿🍷🍞	12
Queijo de cabra, compota de tomate e amoras 🌿🍞🍷	15
Creme de batata, cebola, uvas e pinhões 🍷🍷🍷	10
Couve-flor, funcho, caiotas e pêsego numa salada 🍷🌿🍷	14
Presunto Pata Negra - Barrancos 24 meses de cura - 40 g.	19

## PRINCIPAIS

Bacalhau e ovo, numa açorda com figos e poejo 🌿🌿🍷	26
Raia frita, e arroz malandrinho de choco grelhado 🌿🍞	24
Corvina assada, mexilhão, feijão branco e chouriço 🍷🍞	23
Pregado e paio da entremeada, com xerém de berbigão 🌿🍷	28
Polvinho assado, azeite, batata, pimentos, coentros... 🌿🍷🍞	28
Bife da vazia grelhado, ovo, cardos e chips de batata-doce 🌿🍷🍞	26
Perna de cordeiro assada, num ensopado de grão e hortelã 🌿🍷🍞	27
Coxa de pato, e peito fumado em miga de favinhas 🌿🍷	24
Bochechas de porco ibérico no forno, ervilhas e ostras 🌿🍷🍞	26
Peixinhos da horta & companhia, com arroz de algas e sésamo 🌿🍷	19
Sopas de tomate assado, pão, figos, ovo e poejo 🌿🍷🍷	16

## ESPAÇO PARA UM DOCE...

Farófias, baunilha, lima e nozes 🍷🍞🍷	6
Pudim de azeite, capuchinhas e tangerina 🍷	8
Chocolate, pistacho e gelado de cereja 🍷🍞🍷	9
Creme Queimado de baunilha, e alperce... 🍞🍷	8
Limão, numa mousse de queijo fresco 🌿🍞🍷	7
Melão, meloa, melancia... e girassol 🍷	8
... OU QUEIJO: Tábua de queijos nacionais e compotas 🍷🌿🍞🍷	24

🍷 FRUTOS SECOS

🌿 MARISCO OU MOLLUSCOS

🌿 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. Em caso de dúvida, solicite informação junto dos nossos colaboradores

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...

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

### STARTERS

Breaded sardine, crab and tomato gazpacho 🌾🍷	14
Sautéed shrimp, celery, apple, seaweed and sesame 🌿🍷	17
Cockles, guanciale Iberico and sweet potato 🌿🍷	15
Veal liver in onion sauce, potatoes... and fresh grapes 🍷🍷	13
Creamy chicken soup, pollen, and almonds 🍷🌾🍷🍷	12
Goat cheese, tomato and blackberry compote 🌾🍷🍷	15
Potato cream, onion, grapes and pine nuts 🍷🍷🍷	10
Cauliflower, fennel, chayote and peach in a salad 🍷🌾🍷	14
Cured ham "Pata Negra" - Barrancos 24 months (40 g.)	19

### MAIN DISHES

Codfish and egg, in a bread soup with figs and pennyroyal 🌿🌾🍷	26
Fried Skate, and soupy rice with grilled cuttlefish 🌿🍷	24
Roasted Meagre, mussels, white beans, and chorizo 🍷🍷	23
Turbot with pork belly sausage, "xerém" with cockles 🌿🍷	28
Octopus, olive oil, potato, peppers and coriander 🌿🍷🍷	28
Grilled sirloin steak, egg, artichoke and sweet potato chips 🌾🍷🍷	26
Roasted leg of lamb, chickpea stew with fresh mint 🌾🍷🍷	27
Duck leg, and smoked duck breast in a fava bean "miga" 🌾🍷	24
Roasted Iberico pork cheek, peas and oysters 🌿🍷🍷	26
Vegetables tempura, seaweed rice and sesame 🌾🍷	19
Roasted tomato and bread soup, figs, egg and pennyroyal 🌾🍷🍷	16

### DESSERTS...

"Farófias" – meringue, vanilla, walnuts and lime 🍷🍷🍷	6
Olive oil pudding, groundcherry, and tangerine sorbet 🍷	8
Chocolate, pistachio, and cherry ice cream 🍷🍷🍷	9
Crème Brulee, apricot and vanilla 🍷🍷	8
Lemon, in fresh cheese mousse 🌾🍷🍷	7
Melon, cantaloupe, watermelon... and sunflower 🍷	8
... OR CHEESE: Portuguese cheese platter 🍷🌾🍷🍷	24



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

# SUR LA TABLE...

Corbeille de pain au levain 🌾 🍷 2,6

Beurre artisanal 🍷 🍷 1,9 / Olives marinées 🍷 1,9

## ENTRÉES

Sardine panée, crabe et gaspacho de tomate 🌾 🍷	14
Crevettes sautées, céleri, pomme, algues et sésame 🍷 🍷	17
Coques, guanciale ibérique et patate douce 🍷 🌾 🍷	15
Foie de veau, sauce aux oignons, pommes de terre... et raisins frais 🍷 🍷	13
Velouté de poulet, pollen et amandes ① 🌾 🍷 🍷	12
Fromage de chèvre, compote de tomates et mûres 🌾 🍷 🍷	15
Crème de pommes de terre, oignon, raisins et pignons ① 🍷 🍷	11
Chou-fleur, fenouil, chayote et pêche dans une salade 🍷 🌾 🍷	14
Jambon "Pata Negra" - Barrancos 24 moins (40 g.)	19

## PLAT PRINCIPAL

Morue séchée et œuf, dans une soupe de pain aux figes et menthe pouliot 🍷 🌾 🍷	26
Raie frite et riz en sauce à la seiche grillée 🍷 🍷	24
Maigre au four, moules, haricots blancs et chorizo 🍷 🍷	23
Turbot et saucisse de poitrine de porc, avec « xerém » aux coques 🍷 🍷	28
Poulpe, huile d'olive, pommes de terre, poivrons et coriandre 🍷 🍷 🍷	28
Contre-filet grillé, œuf, artichaut et chips de patate douce 🌾 🍷 🍷	26
Gigot d'agneau au four, ragoût de pois chiches à la menthe fraîche 🌾 🍷 🍷	27
Cuisse de canard au four, et magret de canard fumé dans un « miga » de fèves 🌾 🍷	24
Joue de porc ibérique rôti, petits pois et huitres 🍷 🍷 🍷	26
Tempura de légumes, riz aux algues et sésame 🌾 🍷	19
Soupe de tomate rôti et pain, figes, œuf et menthe pouliot 🌾 🍷 🍷	16

## DESSERT...

« Farófias » – merengue, crème anglaise, noix, et citron vert ① 🍷 🍷	6
Pouding à l'huile d'olive, physalis et sorbet mandarine 🍷	8
Chocolat, pistache, glace à la cerise ① 🍷 🍷	9
Crème brûlée, abricot et vanille 🍷 🍷	8
Citron, en mousse de fromage frais 🌾 🍷 🍷	7
Melon, cantaloupe, pastèque... et tournesol 🍷	8
...OU FROMAGE : Plateau de fromages portugais ① 🌾 🍷 🍷	24



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

# EN LA MESA...

Cesta de pan de masa fermentada 🌾🍷 2,6

Mantequilla artesanal 🍳🍷 1,9 / Aceitunas aliñadas 🍷 1,9

## ENTRANTES

Sardina empanada, cangrejo y gazpacho de tomate 🌾🍷	14
Gambas salteadas, apio, manzana, algas y sésamo 🌿🍷	17
Berberechos, papada de cerdo ibérico y boniato 🌿🍷	15
Hígado de ternera, salsa de cebolla, patatas, y uvas frescas 🍷🍳	13
Sopa cremosa de pollo, polen y almendras 🍷🌾🍷	12
Queso de cabra, compota de tomate y moras 🌾🍷🍷	15
Crema de patatas, cebolla, uvas y piñones 🍷🍷🍷	11
Coliflor, hinojo, chayote y melocotón en una ensalada 🍷🌾🍷	14
Jamón Pata Negra - Barrancos 24 meses (40 g.)	19

## PLATO PRINCIPAL

Bacalao y huevo, en sopa de pan con higos y poleo 🌿🌾🍷	26
Raya frita y arroz “mandrinho” de sepia a la plancha 🌿🍳	24
Corvina al horno, mejillones, judías blancas y chorizo 🍷🍳	23
Rodavallo y embutido de panceta de cerdo con “xerém” de berberechos 🌿🍷	28
Pulpo, aceite de oliva, patata, pimientos y cilantros 🌿🍷🍳	28
Vacio de ternera a la plancha, huevo, alcachofa y chips de boniato 🌾🍷🍳	26
Pierna de cordero lechal, guiso de garbanzos con menta fresca 🌾🍷🍳	27
Muslo de pato al horno, y pechuga de pato ahumada en migas de habas 🌾🍷	24
Carrillera de cerdo ibérico al horno, guisantes y ostras 🌿🍷🍷	26
Tempura de verduras, arroz de algas y sésamo 🌾🍷	19
Sopa de tomate asado y pan, higos, huevo y menta poleo 🌾🍷🍷	16

## POSTRE...

“Farófias” – merengue, vainilla, nueces y lima 🍷🍳🍷	6
Budín de aceite de oliva, physalis y sorbet mandarina 🍷	8
Chocolate, pistacho y helado de cereza 🍷🍳🍷	9
Crème brûlée, albaricoque y vainilla 🍳🍷	8
Limón, en mousse de queso crema 🌾🍳🍷	7
Melón, cantalupo, sandía... y girasol 🍷	8
... O QUESO: Tabla de quesos portugueses 🍷🌾🍳🍷	24



FRUTAS SECAS



CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



GLUTEN



CONTIENE SULFITOS



PRODUCTOS LÁCTEOS



VEGETARIANO

Preparamos nuestra carta basada en la dieta mediterránea, manejando numerosos alimentos.

Las preparaciones pueden contener sustancias que producen al consumidor intolerancias o alergias alimentarias. Para más información solicite su camarero

Se agregará una propina opcional del 10% al total de la factura

IVA incluido a la tasa actual – Precios en Euros

No se podrá cobrar ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el *convert*, 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...

Cestino di pane a lievitazione naturale 🌾🍷 2,6  
Burro artigianale 🍷🍷 1,9 / Olive Marinate 🍷 1,9

## ANTIPASTI

Sardine impanate, granchio e gazpacho di pomodoro 🌾🍷	14
Gamberi saltati, sedano, mela, alghe e sesamo 🍷🍷	17
Cuore di mare, guancia di maiale iberico e patate dolci 🍷🌾🍷	15
Fegato di manzo, salsa di cipolle, patate e uva fresca 🍷🍷	13
Zuppa cremosa di pollo, polline e mandorle 🍷🌾🍷	12
Formaggio di capra, composta di pomodori e more 🌾🍷🍷	15
Crema di patate, cipolla, uva e pinoli 🍷🍷🍷	11
Cavolfiore, finocchio, zucchina spinosa e pesca in insalata 🍷🌾🍷	14
Prosciutto "Pata Negra" - Barrancos 24 meses (40 g.)	19

## PIATTO PRINCIPALE

Baccalà e uova, in zuppa di pane con fichi e menta 🍷🌾🍷	26
Razza frita e riso "malandrinho" con seppie grigliate 🍷🍷	24
Ombrina al forno, cozze, fagioli bianchi e chorizo 🍷🍷	23
Rombo e salsiccia di pancetta di maiale con "xerém" di cuore di mare 🍷🍷	28
Polpo, olio d'oliva, patate, peperoni e coriandolo 🍷🍷🍷	28
Bistecca alla griglia, uovo, carciofi e chips di patate dolci 🌾🍷🍷	26
Cosciotto di agnello, stufato di ceci con menta fresca 🌾🍷🍷	27
Coscia d'anatra al forno e petto d'anatra affumicato in "migas" di fave 🌾🍷	24
Guancia di maiale iberico arrosto, piselli e ostriche 🍷🍷🍷	26
Tempura di verdure, riso alle alghe e sesamo 🌾🍷	19
Zuppa di pomodoro arrosto e pane, fichi, uovo e menta 🌾🍷🍷	16

## DOLCE...

"Farófias" – meringa, vaniglia, noci e lime 🍷🍷🍷	6
Budino all'olio d'oliva, physalis e sorbetto al mandarino 🍷	8
Cioccolato, pistacchio e gelato alla ciliegia 🍷🍷🍷	9
Crème brûlée, albicocca e vaniglia 🍷🍷	8
Limone, in mousse di crema di formaggio 🌾🍷🍷	7
Melone, anguria... e girasole 🍷	8
... O FORMAGGIO: Piatto di formaggi portoghesi 🍷🌾🍷🍷	24



FRUTTA SECA



CROSTACEI E MOLLUSCHI



GLUTINE



SOLFITI



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 richiesta da uno dei nostri collaboratori

Al totale del conto verrà aggiunta una mancia facoltativa del 10%  
IVA inclusa al tasso corrente - Prezzi in Euro

Nessun piatto, prodotto alimentare o bevanda, compreso il *convért*, 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