

NA MESA

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

ENTRADAS

SARDINHA, MORANGO E TOMATE 🌾🍷🍷 13 Sardinha assada, tosta de pão, morango, tomate e manjeriço num gaspacho	CAMARÃO E AÇORDA 🍷🌾🍷 18 Camarão salteado, bisque de camarão e açorda de alho e coentros
POLVO, PIMENTOS E PICKLES 🍷🌾🍷 16 Saladinha de polvo numa tartelete, maionese de pimento fermentado, e pickles caseiros	MILHO, BERBIGÃO E POEJO 🍷🍷🍷 12 Sopa cremosa de milho, saladinha de berbigão e poejo
FIGOS, QUEIJO DE CABRA E PATO 🌾🍷🍷 15 Salada de alfaces, figos frescos, queijo de cabra do Adolfo e presunto de pato	MOELAS, OVO E BATATA 🍷 13 Moelas de pato de tomatada, ovo estrelado e batata palha
	FUNCHO, AIPO, BETERRABA E ABACATE 🍷 13 Bolbo de funcho, puré de aipo, carpaccio de beterraba, e guacamole

PRINCIPAIS

BACALHAU, PAIO, FAVAS E TOMATE 🌾🍷 29 Lombo de bacalhau cozido em azeite, paio do cachaço e favinhas num torricado, e sopa de tomate	CORDEIRO, CENOURAS E ARROZ DE ENCHIDOS 🍷 30 Perna de cordeiro no forno, cenouras assadas com mel e açafraão, e arroz de enchidos
PEIXE-PORCO, BATATA-DOCE E AMEIOJA 🍷🌾🍷 25 Filete de peixe-porco frito, batata-doce em chips e puré, ameijoja boa de coentrada	BIFE DA VAZIA, BATATA, PÊSSEGO E MUXAMA 🌾🍷🍷 27 Bife grelhado, molho de carne, puré de batata com pêssego e lascas de muxama de atum
CORVINA, CAMARÃO E ARROZ DE ENDRO 🍷🍷 27 Corvina em crosta de camarão, arroz carolino com caldo de camarão e endro	LEITÃO, BATATA, GRELOS E LARANJA 🌾🍷 26 Leitão assado, batata vitelotte, esparregado de grelos, saladinha de laranja
POLVO, BATATA, AZEITONA E GRELOS 🍷🍷 29 Polvinho assado, migas de batata, azeitona e grelos	ALCACHOFRA, RAIZES E ACELGAS 🍷 19 Coração de alcachofra, raizes assadas e acelgas salteadas

SOBREMESAS...

PUDIM DE AZEITE, MIRTILOS E MAÇÃ VERDE 🍷 8 Pudim de ovos e azeite, molho de mirtilos frescos, maçã verde	CHOCOLATE, AVELÃ, UVAS E PIMENTA 🍷🍷 8 Bolo de chocolate, praliné de avelã, uvas frescas e pimenta rosa
FIGOS, MEL E BAUNILHA 🍷🍷🍷 9 Figos assados com mel, creme de baunilha queimado, hortelã e gelado de baunilha	COCO, ABACAXI, MARACUJÁ E MALAGUETA 🌾🍷 8 Panacota de coco, compota de abacaxi, molho de maracujá, crumble de malagueta
... OU QUEIJO / Tábua de queijos nacionais e compotas 🍷🌾🍷🍷 14	

MENU VERSÍCULO 45 € por pessoa
escolha de uma entrada / um prato principal / uma sobremesa (ou tábua de queijos + 5 €)
HARMONIZAÇÃO 30 € - três copos escolhidos pelo escanção

MENU REDONDILHA -75 € por pessoa
O Chef escolhe o jantar de cinco momentos
Servido à mesa completa — Disponível até às 22h00
HARMONIZAÇÃO 45 € - cinco copos escolhidos pelo escanção

🍷 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.

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

SARDINE, STRAWBERRY AND TOMATO 🌾 🍷 🍷 13 Grilled sardine, toasted bread, strawberry, tomato, and basil in a gazpacho	CORN, COCKLES AND PENNYROYAL 🍷 🍷 12 Creamy corn soup, cockles and pennyroyal salad
OCTOPUS, PEPPERS AND PICKLES 🍷 🍷 🍷 16 Octopus salad in a tartlet, fermented pepper mayonnaise, and homemade pickles	GIZZARDS, EGG AND POTATO 🍷 13 Duck gizzards in a tomato stew, fried egg, and shoestring fries
FIGS, GOAT CHEESE AND DUCK 🌾 🍷 🍷 15 Mixed greens salad, fresh figs, goat cheese, and duck prosciutto	FENNEL, CELERY, BEETROOT AND AVOCADO @ 13 Fennel bulb, celery purée, beetroot carpaccio, and guacamole
SHRIMP AND "AÇORDA" 🍷 🌾 🍷 18 Sautéed shrimps, shrimp bisque, bread mash with garlic and coriander	

MAINS

CODFISH, SAUSAGE, FAVA BEANS AND TOMATO 🌾 🍷 29 Dried Cod loin confit, cured Ibérico sausage and fava beans on "torricado" (toasted bread with olive oil and garlic), and tomato soup	LAMB, CARROTS AND SAUSAGES RICE 🍷 30 Oven-roasted leg of lamb, honey and saffron roasted carrots, and sausages rice
TRIGGERFISH, SWEET POTATO AND CLAMS 🍷 🌾 🍷 25 Fried triggerfish fillet, sweet potato chips and purée, and clams with coriander	SIRLOIN STEAK, POTATO, PEACH AND MUXAMA 🌾 🍷 🍷 27 Grilled sirloin steak, meat sauce, mashed potato with peach, and tuna "muxama"
MEAGRE, SHRIMP AND DILL RICE 🍷 🍷 27 Meagre with a shrimp crust, rice cooked in shrimp broth and dill	SUCKLING PIG, POTATO, GREENS AND ORANGE 🌾 🍷 26 Roast suckling pig, vitelotte potato, mashed turnip greens, and orange salad
OCTOPUS, POTATO, OLIVES AND GREENS 🍷 🍷 29 Roasted octopus, potato, olives and turnip greens "migas"(bread mash)	ARTICHOKE, ROOT VEGETABLES AND CHARD @ 19 Artichoke heart, roasted root vegetables, and sautéed chard

DESSERTS...

OLIVE OIL PUDDING, BLUEBERRIES, GREEN APPLE @ 8 Egg and olive oil pudding, fresh blueberry sauce, green apple	CHOCOLATE, HAZELNUT, GRAPES, PINK PEPPER ① @ 8 Chocolate cake, hazelnut praliné, fresh grapes, and pink peppercorns
FIGS, HONEY AND VANILLA 🍷 🍷 @ 9 Roasted figs with honey, burnt vanilla custard, fresh mint and vanilla ice cream	COCONUT, PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND CHILI 🌾 @ 8 Coconut panna cotta, pineapple compote, passion fruit sauce, and chili crumble

... OR **CHEESE** / Selection of Portuguese cheeses with compotes ① 🌾 🍷 @ 14

MENU VERSÍCULO 45 € per person

Choose one starter / one main / one dessert (or cheese platter + 5 €)

WINE PAIRING 30 € - three glasses chosen by the sommelier

MENU REDONDILHA – 75 € per person

The Chef selects a 5-course dinner

Served to the entire table – available until 10 pm

WINE PAIRING 45 € - five glasses chosen by the sommelier



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 intolerances. 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

ENTRÉES

SARDINE, FRAISE ET TOMATE 🌾 🍷 13

Sardine grillée, toast de pain, fraise, tomate et basilic dans un gaspacho

POULPE, POIVRONS ET PICKLES 🌿 🌾 🍷 16

Salade de poulpe, tartelette, mayonnaise au poivron fermenté et pickles maison

FIGUES, FROMAGE DE CHÈVRE ET CANARD 🌾 🍷 🍞 15

Salade verte, figues fraîches, fromage de chèvre et jambon de canard

CREVETTES ET « AÇORDA » 🌿 🌾 🍷 18

Crevettes sautées, bisque et açorda (panade à l'ail et à la coriandre)

MAÏS, COQUES ET MENTHE POULIOT 🌿 🍷 12

Soupe crémeuse de maïs, petite salade de coques et menthe pouliot

GÉSÍERS, ŒUF ET POMMES DE TERRE 🍷 13

Gésiers de canard en sauce tomate, œuf au plat et pommes allumettes

FENOUIL, CÉLERI, BETTERAVE ET AVOCAT @ 13

Bulbe de fenouil, purée de céleri, carpaccio de betterave et guacamole

PLATS PRINCIPAUX

MORUE, SAUCISSE, FÈVES ET TOMATE 🌾 🍷 29

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

BALISTE, PATATE DOUCE ET PALOURDES 🌿 🌾 🍷 25

Filet de baliste frit, chips et purée de patate douce, et palourdes à la coriandre

MAIGRE, CREVETTES ET RIZ À L'ANETH 🌿 🍷 27

Maigre en croûte de crevettes, riz au bouillon de crevettes et aneth

POULPE, POMMES DE TERRE, OLIVES, LÉGUMES 🌿 🍷 29

Poulpe rôti, et « migas » (écrasé de pommes de terre, olives et fanes de navet à l'huile d'olive et ail)

AGNEAU, CAROTTES ET RIZ AUX SAUCISSES 🍷 30

Gigot d'agneau rôti au four, carottes rôties au miel et au safran, et riz aux saucisses

CONTRE-FILET, POMME DE TERRE, PÊCHE, MUXAMA 🌾 🍷 🍞 27

Contre-filet grillé, sauce de viande, purée de pommes de terre à la pêche et copeaux de "muxama" de thon

COCHON DE LAIT, POMME DE TERRE, LÉGUMES, ORANGE 🌾 🍷 26

Cochon de lait rôti, pommes de terre vitelotte, puré de fanes de navet et salade d'orange

ARTICHAUT, LÉGUMES-RACINES ET BETTE @ 19

Cœur d'artichaut, racines rôties et bettes

DESSERTS...

PUDDING À L'HUILE D'OLIVE, MYRTILLES, POMME VERTE @ 8

Pudding aux œufs et à l'huile d'olive, sauce aux myrtilles, pomme verte

FIGUES, MIEL ET VANILLE 🍷 @ 9

Figues rôties au miel, crème brûlée à la vanille, menthe et glace à la vanille

CHOCOLAT, NOISETTE, RAISINS ET POIVRE ROSE 🍷 @ 8

Gâteau au chocolat, praliné de noisettes, raisins frais et poivre rose

NOIX DE COCO, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION ET CHILI 🌿 @ 8

Panna cotta à la noix de coco, compote d'ananas, sauce au fruit de la passion et crumble au chili

... OU FROMAGE / Sélection de fromages portugais avec compotes 🍷 🌾 🍞 @ 14

MENU VERSÍCULO 45 € par personne

Choisissez une entrée / un plat / un dessert (ou assiette de fromages + 5 €)

ACCORD VINS 30 € - Trois verres sélectionnés par le sommelier

MENU REDONDILHA 75 € par personne

Dîner en 5 services sélectionné par le Chef

Servi pour toute la table — disponible jusqu'à 22h00

ACCORD VINS 45 € - cinq verres sélectionnés par le sommelier



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 Típico O Faia, Lda. NIF 500992100

EN LA MESA

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

ENTRANTES

SARDINA, FRESA Y TOMATE 🌾🍷 13

Sardina asada, tostada de pan, fresa, tomate y albahaca en un gazpacho

PULPO, PIMIENTOS Y ENCURTIDOS 🌾🍷 16

Ensaladilla de pulpo en una tartaleta, mayonesa de pimiento fermentado y encurtidos caseros

HIGOS, QUESO DE CABRA Y PATO 🌾🍷🍞 15

Ensalada de lechugas, higos frescos, queso de cabra y jamón de pato

GAMBAS Y AÇORDA 🌾🍷🍷 18

Gambas salteadas, bisque de gambas y açorda de ajo y cilantro e coentros

MAÍZ, BERBERECHOS Y POLEO 🌾🍷 12

Sopa cremosa de maíz, ensaladita de berberechos y poleo

MOLLEJAS, HUEVO Y PATATA 🍷 13

Mollejas de pato en tomate, huevo frito y patatas paja

HINOJO, APIO, REMOLACHA Y AGUACATE 🍷 13

Bulbo de hinojo, puré de apio, carpaccio de remolacha y guacamole

PRINCIPALES

BACALAO, PAIO, HABAS Y TOMATE 🌾🍷 29

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

PEZ BALLESTA, BONIATO Y ALMEJA 🌾🍷 25

Filete de pez ballesta frito, boniato en chips y puré, almejas en salsa de cilantro

CORVINA, GAMBA Y ARROZ AL ENELDO 🌾🍷 27

Corvina en costra de gamba, arroz con caldo de gambas y eneldo

PULPO, PATATA, ACEITUNA Y HOJAS DE NABO 🌾🍷 29

Pulpo asado, migas de patata, aceituna y hojas de nabo

CORDERO, ZANAHORIAS Y ARROZ DE EMBUTIDOS 🍷 30

Pierna de cordero al horno, zanahorias asadas con miel y azafrán, y arroz de embutidos

LOMO BAJO, PATATA, MELOCOTÓN Y MUXAMA 🌾🍷🍞 27

Lomo bajo a la parrilla, salsa de carne, puré de patata con melocotón y lascas de muxama de atún

COCHINILLO, PATATA, GRELOS Y NARANJA 🌾🍷 26

Cochinillo asado, patata vitelotte, puré de hojas de nabo, ensalada de naranja

ALCACHOFA, RAÍCES Y ACELGAS 🍷 19

Corazón de alcachofa, raíces asadas y acelgas salteadas

POSTRES...

PUDIN DE ACEITE, ARÁNDANOS Y MANZANA VERDE 🍷 8

Pudín de huevos y aceite de oliva, salsa de arándanos, manzana verde

HIGOS, MIEL Y VAINILLA 🍷🍞 9

Higos asados con miel, crema de vainilla caramelizada, menta y helado de vainilla

CHOCOLATE, AVELLANA, UVAS Y PIMIENTA 🍷🍷 8

Tarta de chocolate, praliné de avellana, uvas frescas y pimienta rosa

COCO, PIÑA, MARACUYÁ Y GUINDILLA 🌾🍷 8

Pannacotta de coco, compota de piña, salsa de maracuyá y crumble de guindilla

... O QUESO / Tabla de quesos portugueses y mermeladas 🍷🌾🍞🍷 14

MENU VERSÍCULO 45 € por persona

Elija un entrante / un plato principal / un postre (o tabla de quesos + 5 €)

MARIDAJE DE VINOS 30 € - tres copas elegidas por el sumiller

MENU REDONDILHA -75 € por persona

El Chef elije la cena de cinco platos

Servido para toda la mesa – Disponible hasta las 22h00

MARIDAJE DE VINOS 45 € - cinco copas elegidas por el sumiller



FRUTAS SECAS



CRUSTÁCEOS O MOLUSCOS



GLUTEN



SULFITOS



PRODUCTOS LÁCTEOS



VEGETARIANO

Elaboramos a nossa ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variados alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Se agregará 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

SUL TAVOLO

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

ANTIPASTI

SARDINA, FRAGOLA E POMODORO 🌾🍷 13

Sardina alla griglia, crostino di pane, fragola, pomodoro e basilico in gazpacho

POLPO, PEPERONI E PICKLES 🍷🌾🍷 16

Insalatina di polpo in tarteletta, maionese di peperone fermentato e pickles fatti in casa

FICHI, FORMAGGIO DI CAPRA E ANATRA 🌾🍷🍴 15

Insalata di lattughe, fichi freschi, formaggio di capra e prosciutto d'anatra

GAMBERO E AÇORDA 🍷🌾🍷 18

Gamberi saltate, bisque di gamberi e açorda (pane all'aglio e coriandolo)

MAIS, CAPE TONDE E MENTA POLEGGIO 🍷🍷 12

Zuppa cremosa di mais, insalatina di cape tonde e menta poleggio

DURELLI, UOVO E PATATE 🍷 13

Durelli d'anatra in salsa di pomodoro, uovo all'occhio di bue e patate paglia

FINOCCHIO, SEDANO, BARBABIETOLA E AVOCADO 🍷 13

Bulbo di finocchio, purè di sedano, carpaccio di barbabietola e guacamole

PORTATE PRINCIPALI

BACCALÀ, SALAME, FAVE E POMODORO 🌾🍷 29

Lombo di baccalà confit, salame iberico e fave su torricado (pane grigliato con olio d'oliva e aglio), zuppa di pomodoro

PESCE BALESTRA, PATATA DOLCE, VONGOLE 🍷🌾🍷 25

Filetto di pesce balestra fritto, chips e purè di patata dolce, e vongole veraci al coriandolo

OMBRINA, GAMBERI E RISO ALL'ANETO 🍷🍷 27

Ombrina in crosta di gamberi, riso al brodo di gamberi e aneto

POLPO, PATATE, OLIVE E VERDURE 🍷🍷 29

Polpo arrosto e "migas" (schiacciata di patate, olive e cime di rapa con olio d'oliva e aglio)

AGNELLO, CAROTE E RISO AI SALUMI 🍷 30

Cosciotto d'agnello al forno, carote arrosto con miele e zafferano, e riso ai salumi

CONTROFILETTO, PATATE, PESCA E MUXAMA 🌾🍷🍴 27

Controfiletto alla griglia, salsa di carne, purè di patate alla pesca e scaglie di "muxama" di tonno

MAIALINO, PATATE, VERDURE E ARANCIA 🌾🍷 26

Maialino da latte arrosto, patate vitelotte, purè di cime di rapa e insalata d'arancia

CARCIOFO, VERDURE A RADICE E BIETOLE 🍷 19

Cuore di carciofo, radici arrosto e bietole saltate

POSTRES...

BUDINO ALL'OLIO D'OLIVA, MIRTILLI, MELA VERDE 🍷 8

Budino di uova e olio d'oliva, salsa di mirtilli, mela verde

FICHI, MIELE E VANIGLIA 🍷🍴🍷 9

Fichi arrostiti con miele, crema alla vaniglia caramellata, menta e gelato alla vaniglia

CIOCCOLATO, NOCCIOLA, UVA E PEPE ROSA 🍷🍷 8

Torta al cioccolato, pralinè di nocciola, uva fresca e pepe rosa

COCCO, ANANAS, FRUTTO DELLA PASSIONE, PEPERONCINO 🌾🍷 8

Panna cotta al cocco, composta di ananas, salsa al frutto della passione e crumble al peperoncino

... 0 FORMAGGIO / Piatto di formaggi portoghesi con marmellate 🍷🌾🍴🍷 14

MENU VERSÍCULO 45 € a persona

Scegli un antipasto / un piatto principale / un dessert (o piatto di formaggi + 8 €)

ABBINAMENTO VINI 30 € - tre bicchieri scelti dal sommelier

MENU REDONDILHA -75 € a persona

Lo Chef sceglie la cena di cinque portate

Servito per tutto il tavolo

ABBINAMENTO VINI 45 € - cinque bicchieri scelti dal sommelier



FRUTTA SECCA



CROSTACEI O MOLLUSCHI



GLUTINE



SOLFIT



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

Nessun piatto, prodotto alimentare o bevanda, compreso il couvert, potrà essere addebitato se non richiesto dal cliente o non utilizzato

Questo stabilimento ha un libro dei reclami - Restaurante Tipico O Faia, Lda. NIF 500992100