

NA MESA

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

ENTRADAS

CAMARÃO, COENTROS E PÃO 🌿🌾🍷 15

Camarão cozido, torricado e coentrada

POLVO, FEIJÃO FRADE E AZEITONA 🌿🌾🍷 13

Patanisca de polvo e saladinha de feijão frade com azeitonas

CODORNIZ, ALHEIRA, OVO E GRELOS 🌿🍷 13

Codorniz frita, alheira salteada, ovo de codorniz estrelado e grelos

PICA-PAU E FEIJÃO VERDE 🌿🍷 14

Pica-pau à Portuguesa, pickles caseiros e peixinhos da horta

SOPAS DO COZIDO COM MASSINHAS 🌿🍷 11

Terrina das carnes e enchidos, legumes, massinhas e caldo do cozido

QUEIJO, RAIZES, FIGO E NOZ 🍷🌿🍷🍳 14

Queijo de cabra artesanal, raízes assadas, figo seco, nozes caramelizadas e molho de carne

BERINGELA, PERA E FUNCHO 🍷🍷 12

Purê de beringela, pera assada, alface e funcho

PRINCIPAIS

BACALHAU... GOMES DE SÁ 🍷 27

Lombo de bacalhau confitado sobre um salteado de batata, cebola, ovo, azeitonas e azeite de salsa

ATUM E SAMES DE BACALHAU 🍷 27

Naco de atum corado e caldeirada de sames de bacalhau

PEIXE GALO, PIMENTOS E MEXILHÃO 🌿🍷🍳 28

Peixe Galo frito e arroz de pimentos assados com mexilhão

POLVO, PÃO E ESPARGOS 🌿🌾 29

Polvinho assado, migas de espargos, azeite e alho

CORDEIRO, BATATA E GRELOS 🍷 29

Perna de cordeiro no forno, lagarada de batata e grelos

NOVILHO, CASTANHAS, COGUMELOS E ESPINAFRES 🌿🍷🍳 27

Bife da vazia grelhado, molho de carne, castanhas e cogumelos salteados, e espargado de espinafre

COXA DE PATO, FEIJÃO E CAMARÃO 🌿🍷🍳 25

Coxa de pato confitada sobre uma feijoada de camarão

COUVE-FLOR, GRÃO E CAJÚ 🍷🍷 18

“Bife” de couve-flor assada, caril de grão e caju torrado

SOBREMESAS...

CHOCOLATE, PERA, VINHO E MALAGUETA 🍷🍳🍷🍷 8

Bolo de chocolate, pera cozida em vinho tinto, e crumble de malagueta

RABANADA, QUEIJO, MORANGO, POEJO E BAUNILHA 🌿🍷🍷 6

Fatia de pão frito com açúcar e canela, creme de queijo de cabra, compota de morango e poejo, gelado de baunilha

ABÓBORA, BAGULHADA E FAVA TONKA 🍷🌿🍷🍷 7

Bolo de abóbora, bagulhada e gelado de fava tonka

PUDIM DE AZEITE E MEL, TOMATE VERDE, AMÊNDOA E LARANJA 🍷🍷 7

Pudim de ovos azeite e mel, compota de tomate verde, amêndoa torrada e laranja

...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 DE VINHOS 30 € - três copos escolhidos pelo escanção

🍷 FRUTOS SECOS

🌿 MARISCO OU MOLUSCOS

🌾 GLUTEN

🍷 SULFATOS

🍳 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

PRAWNS, CORIANDER AND BREAD 🍤 🌿 🍞 15

Boiled prawns, toasted bread with garlic and olive oil and coriander sauce

OCTOPUS, BLACK-EYED PEAS AND OLIVES 🐙 🌿 🍞 13

Octopus fritter and seasoned black-eyed peas with onion, herbs and olives

QUAIL, ALHEIRA, EGG AND TURNIP GREENS 🐔 🌿 🍞 13

Fried quail, sautéed *alheira* (traditional portuguese sausage made with poultry, pork lard and bread), fried quail egg and turnip greens

BEEF AND GREEN BEANS 🥩 🌿 14

Portuguese-style sautéed diced beef, homemade pickles, batter-fried green beans

SOUP FROM THE “COZIDO” WITH PASTA 🍲 🌿 11

Terrine of meats and sausages, vegetables, small elbow pasta and broth from the “cozido” (boiled meats and sausages)

CHEESE, ROOTS, FIG AND WALNUTS 🧀 🌿 🍷 🍞 14

Artisan goat cheese, roasted roots, dried fig, caramelized walnuts and beef sauce

EGGPLANT, PEAR AND FENNEL 🍆 🍏 🌿 12

Eggplant purée, roasted pear, lettuce and fennel

MAINS

CODFISH... “GOMES DE SÁ” 🐟 27

Dried codfish loin confit in, sautéed potatoes, onions, egg, olives and parsley olive oil

TUNA AND CODFISH SAMES 🐟 27

Seared tuna steak with a stew of codfish *sames* (the fish's swim bladder)

JOHN DORY, PEPPERS AND MUSSELS 🐚 🍷 🍞 28

Fried John Dory with roasted peppers rice with mussels

OCTOPUS, BREAD AND ASPARAGUS 🐙 🌿 29

Roasted octopus with asparagus *migas* (traditional bread, asparagus, olive oil and garlic mash)

LAMB, POTATOES AND TURNIP GREENS 🍖 29

Roasted leg of lamb, potatoes and turnip greens with olive oil and garlic

BEEF, CHESTNUTS, MUSHROOMS AND SPINACH 🥩 🌿 🍷 🍞 27

Grilled sirloin steak, meat sauce, sautéed chestnuts and mushrooms, and spinach purée

DUCK, BEANS AND PRAWNS 🦆 🍷 🍞 25

Confit duck leg with prawn and bean stew

CAULIFLOWER, CHICKPEAS AND CASHEW 🥦 🌿 18

Roasted cauliflower “steak”, chickpea curry and toasted cashew nuts

DESSERTS...

CHOCOLATE, PEAR, WINE AND CHILLI 🍫 🍷 🍏 🌿 8

Chocolate cake, pear poached in red wine, and chilli

FRENCH TOAST, CHEESE, STRAWBERRY, PENNYROYAL AND VANILLA 🍞 🧀 🍷 🍏 6

Fried bread with sugar and cinnamon, goat cheese cream, strawberry and pennyroyal compote, vanilla ice cream

PUMPKIN, BAGULHADA AND TONKA BEAN 🍠 🌿 🍷 🍏 7

Pumpkin cake, *bagulhada* and tonka bean ice cream

OLIVE OIL AND HONEY PUDDING, GREEN TOMATO, ALMOND AND ORANGE 🍯 🍷 🍏 7

Egg pudding with olive oil and honey, green tomato compote and toasted almond

... OR CHEESE / Selection of Portuguese cheeses with compotes 🧀 🌿 🍷 🍏 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

🌿 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 allergies. 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 Tipico O Faia, Lda. NIF 500992100

SUR LA TABLE

Corbeille de pain au levain 🌾 🍷 2,6 / Beurre artisanal 🍳 🍷 1,9 / Olives marinées 🍷 1,9

ENTRÉES

CREVETTES, CORIANDRE ET PAIN 🌿 🌾 🍷 15	SOUPE DU « COZIDO » AVEC PÂTES 🌿 🍷 11
Crevettes bouillies, pain grillé à l'ail et à l'huile d'olive, sauce à la coriandre	Terrine de viandes et de saucisses, légumes, petits coudes et bouillon du « cozido » (pot-au-feu à la portugaise)
POULPE, HARICOTS CORNILLES ET OLIVES 🌿 🌾 🍷 13	CHÈVRE, RACINES, FIGUE ET NOIX 🍷 🌿 🍳 🍷 14
Beignet de poulpe, salade de haricots cornilles aux oignons, herbes et olives	Chèvre artisanal, racines rôties, figue séchée, noix caramélisées et jus de bœuf
CAILLE, ALHEIRA, ŒUF ET FEUILLES DE NAVET 🌿 🍷 13	AUBERGINE, POIRE ET FENOUIL 🍷 🍷 12
Caille frite, <i>alheira</i> (saucisse portugaise traditionnelle à base de volaille, de lard et de pain) sautée, œuf de caille frit et feuilles de navet	Purée d'aubergine, poire rôtie, laitue et fenouil
BOEUF ET HARICOTS VERTS 🌿 🍷 14	
Dés de bœuf sautés à la portugaise, pickles maison et beignets de haricots verts	

PLATS PRINCIPAUX

MORUE... GOMES DE SÁ 🍷 27	AGNEAU, POMMES DE TERRE ET FEUILLES DE NAVET 🍷 29
Pavé de morue séchée confit à l'huile d'olive sur pommes de terre, oignons, œuf et olives sautés	Gigot d'agneau rôti, pommes de terre et feuilles de navet à l'huile d'olive et à l'ail
THON ET SAMES DE MORUE 🍷 27	BOEUF, CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS 🌿 🍷 🍳 27
Pavé de thon juste saisi avec ragoût de <i>sames</i> de morue (vessie natatoire du poisson)	Steak de bœuf grillé, sauce au jus, châtaignes et champignons sautés, purée d'épinards
SAINT-PIERRE, POIVRONS ET MOULES 🌿 🍷 🍳 28	CANARD, HARICOTS ET CREVETTES 🌿 🍷 🍳 25
Filet de saint-pierre frit, riz aux poivrons rôtis et moules	Cuisse de canard confite avec ragoût de crevettes et haricots
POULPE, PAIN ET ASPERGES 🌿 🍷 29	CHOU-FLEUR, POIS CHICHES ET NOIX DE CAJOU 🍷 🍷 18
Poulpe rôti avec <i>migas</i> d'asperges (préparation traditionnelle de pain, asperges, huile d'olive et ail)	"Steak" de chou-fleur rôti, curry de pois chiches et noix de cajou grillées

DESSERTS...

CHOCOLAT, POIRE, VIN ET PIMENT 🍷 🍳 🍷 8	CITROUILLE, BAGULHADA ET FEVE TONKA 🍷 🌿 🍳 🍷 7
Gâteau au chocolat, poire pochée au vin rouge, et crumble au piment	Gâteau de citrouille, <i>bagulhada</i> (compote portugaise de raisin, coing, noix, miel et vinaigre) et glace à la fève tonka
PAIN PERDU, FROMAGE, FRAISE, MENTHE POUILLLOT ET VANILLE 🌿 🍳 🍷 6	FLAN À L'HUILE D'OLIVE ET AU MIEL, TOMATE VERTE, AMANDE ET ORANGE 🍷 🍷 7
Pain frit au sucre et à la cannelle, crème de fromage de chèvre, compote de fraises à la menthe pouillot, glace à la vanille	Flan aux œufs, huile d'olive et miel, compote de tomate verte, amandes grillées et orange

... 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



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

GAMBAS, CILANTRO Y PAN 🌿🍷🍷 15

Gambas cocidas, pan tostado con ajo y aceite de oliva, salsa de cilantro

PULPO, JUDÍAS CARILLAS Y ACEITUNAS 🌿🍷🍷 13

Buñuelo de pulpo, judías carillas con cebolla, hierbas y aceitunas

CODORNIZ, ALHEIRA, HUEVO Y NABIZA 🌿🍷 13

Codorniz frita, *alheira* (embutido portugués tradicional elaborado con ave, manteca y pan) salteada, huevo de codorniz frito y nabizas

TERNERA Y JUDÍAS VERDES 🌿🍷 14

Dados de ternera salteados al estilo portugués, encurtidos caseros y judías verdes rebozadas y fritas

SOPA DEL COCIDO CON CODITOS 🌿🍷 11

Terrina de carnes y embutidos, verduras, coditos y caldo del cocido

QUESO DE CABRA, RAÍCES, HIGO Y NUECES 🍷🌿🍷🍳 14

Queso de cabra artesanal, raíces asadas, higo seco, nueces caramelizadas y jugo de carne

BERENJENA, PERA Y HINOJO 🍷🍷 12

Puré de berenjena, pera asada, lechuga y hinojo

PRINCIPALES

BACALAO... GOMES DE SÁ 🍷🍷 27

Lomo de bacalao confitado, patatas, cebolla, huevo, aceitunas y aceite de perejil

ATÚN Y SAMES DE BACALAO 🍷 27

Lomo de atún marcado con guiso de *sames* de bacalao (vejiga natatoria del pescado)

GALLO DE SAN PEDRO, PIMIENTOS Y MEJILLONES 🌿🍷🍳 28

Filete de Gallo de San Pedro frito, arroz con pimientos asados y mejillones

PULPO, PAN Y ESPÁRRAGOS 🌿🍷 29

Pulpo asado con *migas* de espárragos (preparación tradicional de pan, espárragos, aceite de oliva y ajo)

CORDERO, PATATAS Y NABIZAS 🍷 29

Pierna de cordero asada, patatas y nabizas con aceite de oliva y ajo

TERNERA, CASTAÑAS, SETAS Y ESPINACAS 🌿🍷🍳 27

Filete de lomo bajo a la parrilla, salsa de carne, castañas y setas salteadas, puré de espinacas

PATO, ALUBIAS Y GAMBAS 🌿🍷🍳 25

Muslo de pato confitado con guiso de gambas y alubias

COLIFLOR, GARBANZOS Y ANACARDOS 🍷🍷 18

“Filete” de coliflor asada, curry de garbanzos y anacardos tostados

POSTRES...

CHOCOLATE, PERA, VINO Y GUINDILLA 🍷🍳🍷🍷 8

Tarta de chocolate, pera cocida en vino tinto, y crumble de guindilla

TORRIJA, QUESO, FRESA, POLEO Y VAINILLA 🌿🍷🍷 6

Pan frito con azúcar y canela, crema de queso de cabra, compota de fresa y poleo, helado de vainilla

CALABAZA, BAGULHADA Y HABA TONKA 🍷🌿🍷🍷 7

Bizcocho de calabaza, *bagulhada* (compota portuguesa de uva, membrillo, nuez, miel y vinagre) y helado de haba tonka

FLAN DE ACEITE DE OLIVA Y MIEL, TOMATE VERDE, ALMENDRA Y NARANJA 🍷🍷 7

Flan de huevo, aceite de oliva y miel, compota de tomate verde, almendras tostadas y naranja

... 0 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

🍷 FRUTAS SECAS

🌿 CRUSTÁCEOS O MOLUSCOS

🌿 GLUTEN

🍷 SULFITOS

🍳 PRODUCTOS 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.

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

GAMBERI, CORIANDOLO E PANE 🦐 🌾 🍷 15

Gamberi bolliti, pane tostato con aglio e olio d'oliva, salsa al coriandolo

POLPO, FAGIOLI DELL'OCCHIO E OLIVE 🐙 🌾 🫒 13

Frittella di polpo e insalata di fagioli dell'occhio con cipolla, erbe e olive

QUAGLIA, ALHEIRA, UOVO E CIME DI RAPA 🐔 🌾 🍷 13

Quaglia frita, *alheira* (salsiccia portoghese tradizionale a base di carne di pollame, strutto e pane) saltata, uovo di quaglia fritto e cime di rapa

MANZO E FAGIOLINI VERDI 🍖 🌾 🍷 14

Cubetti di manzo saltati alla portoghese, sottaceti fatti in casa, fagiolini verdi fritti in pastella

ZUPPA DI COZIDO CON PASTA 🍲 🌾 🍷 11

Terrina di carni e salsicce, verdure, gomiti rigati e brodo del cozido (bollito portoghese)

FORMAGGIO DI CAPRA, RADICI, FICO E NOCI 🧀 🌾 🍷 🍷 14

Formaggio di capra artigianale, radici arrosto, fico secco, noci caramellate e salsa di carne

MELANZANA, PERA E FINOCCHIO 🍆 🍷 🍷 12

Purè di melanzana, pera arrostita, lattuga e finocchio

PRINCIPALE

BACCALÀ... GOMES DE SÁ 🐟 🍷 27

Lombo di baccalà dissalato confit, con patate, cipolle, uovo, olive e prezzemolo all'olio d'oliva

TONNO E SAMES DI BACCALÀ 🐟 🍷 27

Filetto di tonno scottato con stufato di *sames* di baccalà (vescica natatoria del pesce)

SAN PIETRO, PEPERONI E COZZE 🐟 🍷 🍷 28

Filetto di San Pietro fritto con riso ai peperoni arrostiti e cozze

POLPO, PANE E ASPARAGI 🐙 🌾 🍷 29

Polpo arrosto con *migas* di asparagi (preparazione tradizionale a base di pane, asparagi, olio d'oliva e aglio)

AGNELLO, PATATE E CIME DI RAPA 🐑 🍷 29

Cosciotto d'agnello arrosto, patate e cime di rapa con olio d'oliva e aglio

MANZO, CASTAGNE, FUNGHI E SPINACI 🍖 🌾 🍷 🍷 27

Controfiletto di manzo alla griglia, salsa di carne, castagne e funghi saltati, purè di spinaci

ANATRA, FAGIOLI E GAMBERI 🐟 🍷 🍷 25

Coscia d'anatra confit con stufato di gamberi e fagioli

CAVOLFIORRE, CECI E ANACARDI 🌿 🍷 🍷 18

"Bistecca" di cavolfiore arrostito, curry di ceci e anacardi tostanti

DOLCI...

CIOCCOLATO, PERA, VINO E PEPERONCINO 🍫 🍷 🍷 🍷 8

Torta al cioccolato, pera cotta nel vino rosso, e crumble al peperoncino

PAN FRITTO, FORMAGGIO, FRAGOLA, MENTA SELVATICA E VANIGLIA 🍰 🌾 🍷 6

Pane fritto con zucchero e cannella, crema di formaggio di capra, composta di fragole e menta selvatica, gelato alla vaniglia

ZUCCA, BAGULHADA E FAVA TONKA 🍰 🌾 🍷 🍷 7

Torta di zucca, *bagulhada* (composta portoghese di uva, mela cotogna, noci, miele e aceto) e gelato alla fava tonka

BUDINO DI OLIO D'OLIVA E MIELE, POMODORO VERDE, MANDORLA E ARANCIA 🍰 🍷 🍷 7

Budino all'uovo con olio d'oliva e miele, composta di pomodoro verde, mandorle tostante e arancia

... 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 + 5 €)

ABBINAMENTO VINI 30 € - tre bicchieri scelti dal sommelier



FRUTTA SECA 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.



CROSTACEI O MOLLUSCHI



GLUTINE



SOLFITI



PRODOTTI A LATTE



VEGETARIANO

Per più informazioni richiedi 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 Típico O Faia, Lda. NIF 500992100