

Versiculo®

d'O FAIA
RESTAURANTE

JANTAR DE SÃO SILVESTRE

ON THE TABLE

Bread, marinated olives, and butter "Rainha do Pico"

AMUSE BOUCHES

Codfish and olive / Pork trotters with coriander / Octopus and peppers
Negroni sbagliato

STARTERS

Oysters, goose barnacles, caviar, and egg... in a broth
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Scarlet prawn, crab, pata negra ham, and white beans
Casa de Santar – Orange – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, smoked duck, persimmon in "escabeche", and walnuts
Villa Oeiras Superior 15 years aged – Fortified – Carcavelos

MAINS

Red mullet, scallops, and boletus polenta
Quinta do Paral Vinhas Velhas – White - Alentejo 2018

Partridge, turnip, parsnip, and truffled turnip greens
Quinta do Monte d'Oiro Tempera – Red – Lisboa 2004

PRE-DESSERT

Cheese mousse, orange, and quince

DESSERT

Chocolate, raspberry, hazelnut, and chestnut
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

140 € p/ pessoa

• RESERVATIONS ARE CONFIRMED WITH A 50% DEPOSIT

VAT INCLUDED

Versiculo®

d'O FAIA

RESTAURANTE

JANTAR DE SÃO SILVESTRE

NA MESA...

Pão, azeitonas marinadas e manteiga rainha do pico

AMUSE BOUCHES

Bacalhau e azeitona / Pezinhos de coentrada / Polvo e pimentos
Negroni sbagliato

ENTRADAS

Ostras, percebes, caviar, e ovo... numa canja
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Carabineiro, sapateira, pata negra, e feijão branco
Casa de Santar – Curtimenta – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, pato fumado, diospiro de escabeche, e nozes
Villa Oeiras Superior 15 anos, Carcavelos

PRINCIPAIS

Salmonete, vieiras, e milhos de boletos
Quinta do Paral Vinhas Velhas – Branco – Alentejo 2018

Perdiz, nabo, pastinaca, e nabiças trufadas
Quinta do Monte d'Oiro Tempera – Tinto – Lisboa 2004

PRÉ-SOBREMESA

Mousse de queijo, laranja, e marmelo

SOBREMESA

Chocolate, framboesa, avelã, e castanha
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

140 € p/ pessoa

• AS RESERVAS SÃO CONFIRMADAS COM O PAGAMENTO DE 50% DO VALOR DO MENU

IVA INCLUIDO À TAXA EM VIGOR

Versiculo®

d'O FAIA

RESTAURANTE

JANTAR DE SÃO SILVESTRE

SUR LA TABLE

Pain, olives marinées, et beurre "Rainha do Pico"

AMUSE-BOUCHES

Morue et olive / Pieds de porc à la coriandre / Poulpe et poivrons
Negroni sbagliato

ENTRÉES

Huîtres, pouces-pieds, caviar, et œuf... dans un bouillon
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Crevette rouge, crabe, jambon pata negra, et haricots blancs
Casa de Santar – Macération – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, canard fumé, kaki "escabeche", et noix
Villa Oeiras Superior 15 ans – Fortifié – Carcavelos

PLATS PRINCIPAUX

Rouget, noix de Saint-Jacques, et polenta aux bolets
Quinta do Paral Vinhas Velhas – Blanc – Alentejo 2018

Perdrix, navet, panais, et fanes de navet truffées
Quinta do Monte d'Oiro Tempera – Rouge – Lisboa 2004

PRÉ-DESSERT

Mousse de fromage, orange, et coing

DESSERT

Chocolat, framboise, noisette, et châtaigne
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

140 € p/ pessoa

• LES RESERVATIONS SONT CONFIRMÉES AVEC UN ACOMPTE DE 50%

TVA COMPRIS