

Versiculo[®]

— d'O FAIA —
RESTAURANTE

JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2025

NA MESA...

Pão, azeitonas marinadas e manteiga rainha do pico

AMUSE BOUCHE

Ostra, beterraba e mirtilos / Pezinhos de coentrada e batata doce / Bacalhau com grão
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Açores 2023

ENTRADAS

Vieira, caviar, toucinho e escorcioneira
Soalheiro Cota 27 – Branco – Verde 2023

Foie-gras mi-cuit, cogumelos, feijão branco e nabiça
Falcoaria Colheita Tardia – Tejo 2018

PRINCIPAIS

Pregado, santola, funcho e especiarias
Conceito – Branco – Douro 2020

Vitela, trufa, castanha, aipo e ovo de codorniz
1º Encontro da Quinta do Encontro – Tinto – Bairrada 2014

PRÉ-SOBREMESA

Arroz-Doce, baunilha, canela e laranja

SOBREMESA

Chocolate, café, amendoim e mascarpone
Menin Tawny 30 anos – Porto

160 € 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 2025

ON THE TABLE

Bread, marinated olives, and butter “Rainha do Pico”

AMUSE BOUCHES

Oyster, beetroot and blueberries / Pork trotters, coriander and sweet potato / Codfish with chickpeas
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Azores 2023

STARTERS

Scallop, caviar, pork belly and salsify
Soalheiro Cota 27 – White – Verde 2023

Foie gras mi-cuit, mushrooms, white beans and turnip greens
Falcoaria Late Harvest – Tejo 2018

MAINS

Turbot, spider crab, fennel and spices
Conceito – White – Douro 2020

Veal, truffle, chestnut, celery and quail egg
1º Encontro by Quinta do Encontro – Red – Bairrada 2014

PRE-DESSERT

Rice pudding, vanilla, cinnamon and orange

DESSERT

Chocolate, coffee, peanut and mascarpone
Menin Tawny 30 years – Porto

160 € p/ person

• RESERVATIONS ARE CONFIRMED WITH A 50% DEPOSIT

VAT INCLUDED

Versiculo[®]

d'O FAIA

RESTAURANTE

JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2025

SUR LA TABLE

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

AMUSE-BOUCHE

Huître, betterave, myrtilles / Pieds de porc, coriandre, patate douce / Morue, pois chiches
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Açores 2023

ENTRÉES

Saint-Jacques, caviar, poitrine de porc et scorsonère
Soalheiro Cota 27 – Blanc – Verde 2023

Foie gras mi-cuit, champignons, haricots blancs et feuilles de navet
Falcoaria Vendage Tardive – Tejo 2018

PLATS PRINCIPAUX

Turbot, crabe-araignée, fenouil et épices
Conceito – Blanc – Douro 2020

Veau, truffe, châtaigne, céleri et œuf de caille
1º Encontro par Quinta do Encontro – Rouge – Bairrada 2014

PRÉ-DESSERT

Riz au lait, vanille, cannelle et orange

DESSERT

Chocolat, café, cacahuète et mascarpone
Menin Tawny 30 ans – Porto

160 € p/ personne

• LES RESERVATIONS SONT CONFIRMÉES AVEC UN ACOMPTÉ DE 50%

TVA COMPRIS