

O Couvert

Cesto de Pão/ Basket of bread / Corbeille de Pain 1,5 €

Manteiga trufada / Truffle flavoured butter / Beurre truffée 1,2 €

Azeitonas marinadas / Marinated olives / Olives Marinées 1,5 €

As Entradas | Appetisers | Les Entrées

Gambinhas fritas ao alho com limão, malagueta fresca e salsa 13,5 €

Sautéed shrimps with olive oil, garlic, lemon, fresh chili and parsley

Crevettes frites à l'ail, citron, chili et persil

Mexilhões suados em molho de cebola, tomate e pimentos 12 €

Steamed mussels in tomato, onion and peppers sauce

Moules à la vapeur dans une sauce au tomate, oignons et poivrons

**Pimentos piquillo recheados com bacalhau e queijo, molho de açafrão e creme
balsâmico 8,5 €**

"Piquillo" peppers stuffed with cod, saffron sauce and balsamic cream

Poivrons « Piquillo » farcies avec morue séchée, sauce au safran et crème balsamique

**Carapaus alimados, com saladinha de batata, pimentos e tomate assados 8,5
€**

*Marinated horse mackerel in olive oil, garlic and onion, served with roasted tomato, potato and
peppers salad*

*Maquereau marinée à l'huile d'olive, ail et oignon, servi avec petite salade de pommes de terre,
tomate et poivrons rôtis*

**Cogumelos recheados com queijo e tomilho, crumble de broa e chutney de
cenoura 10 €**

Mushrooms stuffed with cottage cheese and thyme, corn bread crumble and carrot chutney

Champignons farcis de caillé et thym, crumble de pain de maïs et chutney de carottes

Fígados de aves salteados com vinho da Madeira e Pêra Rocha 8,5 €

Sautéed poultry liver with Madeira wine and pear

Foies de volailles poêlés au Madeira et poire

Prato de presunto Pata Negra(40 g.) 15,5 €

Cured ham "Pata Negra" (40 g.) | Jambon de pays "Pata Negra" (40g.)

As Sopas | Soups | Les Soupes

Caldo verde com sua broa de milho e chouriço 4 €

*Chopped up kale soup with cornbread and chorizo / Soupe au chou frisé en julienne avec pain de
maïs et chorizo*

Sopa de Peixe com poejo 6,5 €

Fish soup with pennyroyal / Soupe de poisson avec pouliot

Creme de camarão com malagueta, coentros e pão tostado 10 €

*Shrimps soup with chili, fresh coriander and toasted bread / Crème de crevettes au piment
rouge piquant, coriandre et pain grillé*

Taxa de IVA 13% incluído
Este estabelecimento tem livro de reclamações

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado*

*No plate, food or beverage product, including the couvert,
can be charged if not requested by the customer or is unusable by action of the customer*

*Aucun plat, produit alimentaire ou de boisson, y compris le couvert,
peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou est inutilisable par action du client*

As Saladas | Salads | Les Salades

**Salada de camarão, abacate, maçã verde, misto de alfaces, croutons e vinagrete de
lima 12 €**

*Shrimps salad, with avocado, green apple, lettuce, bread croutons and lime vinaigrette
Salade de crevettes, avocate, pomme verte, croutons et vinaigrette au citron vert*

**Salada mista (bouquet de folhas frescas, cenoura, cebola e tomate, creme de beterraba e o
vinagrete da casa) 4,6 €**

*Mixed salad (lettuce, carrot, onion, tomato - beetroot sauce and the house vinaigrette dressing)
Salade mixte (laitue, carotte, oignon, tomate - sauce à la betterave et vinaigrette maison)*

Os Peixes

Fish | Les Poissons

Filete de robalo corado,

sobre caldeirada de frutos do mar com batata doce 18 €

*Sea bass filet on a seafood stew with shrimps, mussels, sweet potato, onions, peppers and fresh tomato
Filet de bar, sur un ragoût de fruits de mer avec crevettes, moules, patate douce, oignon, poivrons et
tomate*

Asa de Raia dourada em manteiga e limão,

puré de batata com açafrão e vinagreta de cebola roxa, pepino e tomate 15 €

*Skate wing in butter and lemon, potato with saffron purée and red onion, cucumber and tomato
vinaigrette
Aile de raie au beurre et citron, purée de pommes de terre et safran, vinaigrette aux oignons rouges,
concombre et tomate*

Lombo de bacalhau à Faia 15 €

(no forno com maionese, camarão, puré de batata e cebolada branca, servido com salada de agrião)
*Dried salted cod fish 'Faia' style (oven roasted with mayonnaise, shrimps, mashed potato and onion sauce,
served with watercress salad)*

*Morue séchée à la 'Faia' (rôti à la mayonnaise, crevettes, purée de pommes de terre et sauce aux oignons,
servi avec salade de cresson)*

Lombo de bacalhau selado em azeite,

**estufado de favinhas em tomate e entremeada salgada, espinafres salteados e crumble
de broa 15 €**

*Dried salted cod fish seared in olive oil, with tomato, fava beans and pork belly stew, sautéed spinach and
corn bread crumble
Morue séchée poêlé à l'huile d'olive, fèves étuvées à la tomate et poitrine de porc, épinards sautées et
crumble de pain de maïs*

Gratinado de bacalhau com natas frescas, coentros e pasta de azeitona 13 €

*Cod fish gratin with fresh cream, coriander and olive paste
Gratin de morue à la crème, coriandre et pâte d'olives*

Polvo assado com azeite de alhos,

batata assada e espinafres salteados 17 €

*Oven cooked octopus with olive oil and garlic, roasted potatoes and sautéed spinach
Pulpe rôtie à l'huile d'olive et ail, pommes de terre rôties et épinards sautées*

Camarão tigre grelhado,

molho de pimenta da terra e arroz frito de coentros e malagueta p/ kg. 95 €

*Tiger prawn grilled, with butter, garlic and fresh red peppers sauce, served with coriander and red chilli rice
Crevette tigrée grillé, avec sauce aux poivrons rouges, beurre et ail, servi avec du riz aux coriandres et chili*

As Carnes | Meat | Les Viandes

Bife do lombo à Marrare *

(com molho de natas e batatas fritas) 27 €

**clássico bife dos cafés de Lisboa, inventado por António Marrare, napolitano que se fixou na cidade no século XVIII*

*Beef tenderloin steak "Marrare" style (with fresh cream sauce and French fries)
(classic steak served in Lisbon Cafés, invented by Antonio Marrare, a Neapolitan who settled in the city in the eighteenth century)*

*Filet de boeuf à 'Marrare' (poêlé au beurre avec sauce à la crème et des frites)
(le classique bifteck servi dans les Cafés de Lisbonne, inventé par Antonio Marrare, un Napolitain qui s'est installé dans la ville au XVIIIème siècle)*

Paleta de cordeiro de leite assada no forno com batata assada e espinafres salteados

27 €

*Roasted shoulder of baby lamb with roasted potatoes and sautéed spinach
Épaule d'agneau de lait rôti, avec pommes de terre rôties et épinards sautées*

Carré de borrego grelhado com ervas,

batata ponte-nova com creme de alho e vinagre, esparregado e molho de pimentos assados 19 €

Grilled rack of lamb with dried herbs, "Pont Neuf" fries with garlic and vinegar sauce, mashed spinach and grilled peppers sauce

Carré d'agneau grillé aux herbes séchées, pommes Pont-Neuf avec sauce à l'ail et vinaigre, purée d'épinards et sauce aux poivrons grillées

Plumas de porco preto grelhadas,

migas de espargos verdes e cogumelos em molho de tomate com crumble de pão alentejano e salsa 16 €

*Grilled Black Pork "plumas" (special cut),
green asparagus "migas" (mixture of bread, asparagus and garlic), mushrooms in tomato sauce with bread and parsley crumble*

*«Plumas» (coupe spéciale) de porc noir grillé,
"migas" d'asperges vertes (mélange de pain, asperges et ail), champignons à la sauce tomate avec du crumble au pain et persil*

Coxa de frango recheada com alheira,

assada no forno, servida com esmagada de batata e tomate assado 12 €

Chicken thigh stuffed with "alheira" (poultry, lard and bread sausage), oven roasted served with crushed potatoes and roasted tomato

Cuisse de poulet farcie à la «alheira» (saucisse de volailles, du lard et du pain), rôti au four servi avec pommes écrasées et tomate rôti

Vegetarianos | Vegetarian Dishes | Plats Végétariens

Beringela recheada

com cenoura, abóbora, curgete, cebola roxa, quinoa e queijo da Ilha, sobre molho de tomate 12 €

Eggplant stuffed with carrot, pumpkin, zucchini, red onion, quinoa and cheese, on a fresh tomato sauce
Aubergine farcie à la carotte, citrouille, courgettes, oignons rouges, quinoa et fromage, dans une sauce tomate fraîche

Curgete, cogumelos, cebola e pimentos grelhados em espeto de erva-príncipe, arroz de amêndoa torrada 11 €

Grilled zucchini, mushrooms, onion and peppers in lemongrass skewer, with toasted almond rice
Courgette, champignons, oignon et poivrons grillés dans une brochette de citronnelle, avec riz aux amandes grillés

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS

Informação ao consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânea, manipulando variadíssimos alimentos.

Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Os alimentos comercializados neste estabelecimento **contêm ou podem conter vestígios** (por contaminação cruzada) de **Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija,**

Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e Sulfitos.

Para mais alguma informação solicite informação junto a um dos nossos colaboradores
(de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011)

DECLARATION OF ALLERGENS

Consumer information

This unit prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling numerous different food.

In their preparation may be present substances which causes the consumer food intolerances or allergies.

Food sold at this establishment **contains or may contain traces** (for cross-contamination) of **gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine, molluscs, dioxide sulfur and sulfites.**

For any more information request information from one of our employees
(in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011)

DÉCLARATION DE ALLERGÈNES

Information du consommateur

Cette unité prépare son menu sur la base du régime méditerranéen, avec la manipulation de nombreux aliments différents.

Dans leur préparation peuvent être des substances présentes qui provoque les intolerances alimentaires de consommation ou des allergies.

Les aliments vendus dans cet établissement **contiennent ou peut contenir des traces** (par contamination croisée) de **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, le dioxyde de soufre et les sulfites.**

Pour toute information informations plus de demande d'un de nos employés
(conformément au règlement (UE) n° 1169/2011)

Taxa de IVA 13% incluído

Este estabelecimento tem livro de reclamações

Sobremesas

Doces

Papos d'Anjo com sorbet de limão 6 €

“Papo d'Anjo” – regional sweet egg desert, served with lemon sorbet
« Papo d'Anjo » - dessert régionale aux œufs sucrées, servi avec sorbet au citron

Farófias com creme de baunilha e nozes caramelizadas 4,5 €

“Farófias” – meringue boiled in milk with vanilla custard and caramelized walnuts
« Farófias » – meringue bouillie dans du lait avec crème anglaise et noix caramélisées

Torta de laranja, terra de cacau e sorbet de laranja 5,9 €

Orange roll, cocoa crumble and orange sorbet
Roulé à l'orange, crumble cacao et sorbet à l'orange

Bolo de chocolate com gelado de avelã 5,9 €

Chocolate cake with hazelnut ice cream
Gâteau au chocolat avec glace aux noisettes

Banana assada, molho de Licor Beirão, canela, nozes e gelado de baunilha 5,8 €

Roasted banana, Portuguese orange liquor sauce, cinnamon, walnuts and vanilla ice cream
Banane rôtie, à la liqueur d'orange Portugais, noix, cannelle et glace à la vanille

Bolo de café com gelado de bolacha Maria 6 €

Coffee cake with cookies ice cream
Gâteau au café avec glace aux biscuits

Panacota de Lúcia-Lima com redução de Porto e morangos 5,5 €

Lemon verbena panna cotta with Port reduction and fresh strawberries
Panna cotta à la verveine avec réduction de Porto et fraises

Gelados | Ice Cream | Glaces

Seleção 2 bolas | 2 scoops of ice cream | 2 boules de glace 5,5 €

- Chocolate | chocolate | chocolat
- Pistáchio | pistachio | pistache
- Baunilha | vanilla | vanille
- Limão (sorbet) | lemon (sorbet) | citron sorbet

Queijo | Cheese | Fromage

Tábua de queijos portugueses (2 pessoas) 15 €

Portuguese cheese platter (2 persons)
Plateau de fromages portugais (2 personnes)

Taxa de I.V.A. 13% incluído
Este estabelecimento tem livro de reclamações