

Versiculo®

d' O FAIA

RESTAURANTE

COUVERT

Cestinho de pães, manteiga trufada e azeitonas marinadas

ENG – Assortment of breads, truffle butter and marinated olives

FRA – Plusieurs types de pain, beurre de truffe et olives marinées

ESP – Variedades de pan, mantequilla de trufa y aceitunas aliñadas

ITA – Varietà di pane, burro al tartufo ed olive marinate

ENTRADA

Camarão Tigre flamejado em cognac, com molho de pimento assado

ENG – Tiger prawn flambéed in cognac, with roasted peppers sauce

FRA – Crevette tigrée flambée au cognac, avec sauce aux poivrons grillés

ESP – Camarón tigre flambeado con coñac, con salsa de pimientos asados

ITA – Gamberi tigre flambé al cognac, con salsa di peperoni arrostiti

SOPA

Consomé de Cozido à Portuguesa

ENG – “Cozido à Portuguesa” (Portuguese meat stew) consommé

FRA – Consommé de « Cozido à Portuguesa » (Pot au feu à la Portugaise)

ESP – Consomé de “Cozido à Portuguesa” (Puchero à la Portuguesa)

ITA – Consommé di “Cozido à Portuguesa” (Bollito misto di maiale, manzo e salsicce)

PEIXE

Filete de Robalo corado, puré de batata doce e espuma de caldeirada

ENG – Sea bass fillet, sweet potato purée and fish stew mousse

FRA – Filet de bar, purée de patate douce et mousse de ragoût de poisson

ESP – Filete de lubina, puré de patata dulce y mousse de cazuela de pescado

ITA – Filetto di spigola, purea di patate dolci e mousse di stufato di pesce

CARNE

Sela de cordeiro recheada com estufado de alho francês e tâmaras, esparregado de espinafres e chips de chervia

ENG – Lamb saddle stuffed with leek and dates stew, spinach purée and parsnip chips

FRA – Selle d'agneau farcie au ragoût de poireaux et de dates, purée d'épinards et chips de panais

ESP – Sella de cordero rellena de guiso de puerro y dátiles, puré de espinacas y chips de chirivía.

ITA – Sella d'agnello ripiena di spezzatino di porro e datteri, purea di spinaci e chips di pastinaca

SOBREMESA

Laranja: creme, torta e caramelo

ENG – Orange: cream, roll cake and crispy caramel

FRA – Orange : crème, gâteau roulé et caramel croquant

ESP – Naranja: crema, torta y caramelo crujiente

ITA – Arancia: crema, torta e caramello croccante

APERITIVO: Porto Branco Seco

VINHO BRANCO: Quinta do Carmo 2017

VINHO TINTO: Quinta da Bacalhôa 2014

70,00 € p/pessoa