

Versiculo®

d' O FAIA

RESTAURANTE

COUVERT

Cestinho de pães; manteiga fumada; croquete de alheira com maionese de cebolinho; cogumelo recheado com requeijão e nozes; crocante de morcela e paio de porco preto

ENG – Assortment of breads; smoked butter; “alheira” (game and bread sausage) croquette with chives mayonnaise; mushroom stuffed with cheese curd and walnuts; blood sausage and black pork sausage in crispy paste

FRA – Plusieurs types de pain ; beurre fumée, croquette à la « alheira » (saucisse de volaille, du lard et du pain) avec mayonnaise à la ciboulette ; champignon farci au caillé et noix ; croquant au boudin noir et saucisse de porc noir)

ESP – Variedades de pan; mantequilla ahumada, croqueta de “alheira” (embutido de aves, tocino y pan) con maionese de cebollino; champiñón relleno de requesón y nueces; crocante de morcilla e salchichón de cerdo ibérico

ITA – Varietà di pane, burro affumicato, crocchetta di “alheira” (salsiccia di volatili, strutto e pane) con maionese alla cipollina, funghi ripieno di ricotta e noci

ENTRADA

Ravioli de lagosta e espinafre em caldo de erva-príncipe e legumes

ENG – Lobster and spinach ravioli in lemon grass and vegetables broth

FRA – Ravioli à la langouste et épinards en bouillon de citronnelle et légumes

ESP – Ravioli de langosta y espinacas en caldo de limoncillo y verduras

ITA – Ravioli di aragosta e spinaci in brodo di citronella e verdure

PEIXE

Lombo de robalo recheado com caldeirada de legumes, esmagada de batata e espuma de coentros

ENG – Sea bass fillet stuffed with vegetables stew, crushed potatoes and fresh coriander foam

FRA – Filet de bar farci aux ragoût de légumes, pommes de terre écrasées et mousse à la coriandre

ESP – Filete de lubina relleno con guiso de verduras, patatas aplastadas y espuma de cilantros

ITA – Filetto di spigola ripieno di stufato di verdure, patate schiacciate e spuma di coriandolo

CARNE

Bochechas de porco preto estufadas em vinho do Porto com musseline de grão-de-bico

ENG – Black pork cheeks stewed in Port wine with chickpeas mousseline

FRA – Joues de porc noir cuites au Porto avec mousseline aux pois chiches

ESP – Mejillas de cerdo ibérico estofadas con Porto, mousseline de garbanzos

ITA – Guancette di maialino iberico stufati al Porto con mousseline di ceci

SOBREMESA

Natas do céu desmanchadas com ovos moles, praliné de bolacha Maria e gelado de caramelo salgado

ENG – Fresh cream, sweet egg cream, cookies praline and salted caramel ice cream

FRA – Crème chantilly, crème aux œufs, praliné de biscuit et glace au caramel salé

ESP – Crema fresca, crema de huevo, praliné de galletas e helado de caramelo salado

ITA – Panna, crema di uova, praline di biscotto e gelato al caramello salato

APERITIVO: Porto Branco Seco

VINHO BRANCO: Adega Mãe Viosinho 2015 “Lisboa / Tejo”

VINHO TINTO: Quinta da Bacalhôa 2014 “Setúbal”

60,00 € p/pessoa