



O futuro da  
Tradição

## ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES | ENTRÉES

<b>Azeitonas</b> (olives   olivos   olives)	<b>€1,00</b>
<b>Cesto Misto de Pão</b> (mixed bread basket   cesta surtida de pan   corbeille à pain mixte)	<b>€2,00</b>
<b>Manteiga Artesanal Marinhas</b> (marinhas handmade butter   mantequilla artesanal mariñas beurre marin fait main)	<b>€1,00</b>
<b>Manteiga de Alho</b> (garlic butter   mantequilla de ajo   beurre d'ail)	<b>€1,00</b>
<b>Batata Doce Desidratada</b> (sweet potato dehydrated   boniato deshidratado   pomme de terre douce déshidraté)	<b>€2,00</b>
<b>Patê de Salmão</b> (salmon pâté   paté de salmón   pâté de saumon)	<b>€2,50</b>
<b>Patê de Atum</b> (tuna pâté   paté de atún   pâté de thon)	<b>€1,50</b>
<b>Queijo Artesanal</b> (handmade cheese   queso artesanal   fromage artisanal)	<b>€2,50</b>
<b>Picado de Tomate</b> (chopped tomatoes   picado de tomate   tomate hachée)	<b>€2,50</b>
<b>Croquetes de Espinafres</b> (chopped tomatoes   picado de tomate   tomate hachée)	<b>€1,00</b>
<b>Pasteis de Bacalhau</b> (cod cake   bola de bacalao   pelote de morue)	<b>€1,50</b>

## SOPAS

SOUP | SOPA | SOUPE

<b>Sopa do Dia</b> (Soup of the day   Sopa del día / Soupe du jour)	<b>€2,50</b>
<b>Sopa de Peixe (quinta-feira)</b> (Fish soup (on thursdays)   Sopa de Pescado (los jueves)   Soupe au poisson (le jeudi))	<b>€3,00</b>



O futuro da  
Tradição

## TAPAS E PETISCOS

TAPAS AND APPETIZERS | TAPAS ET COLLATIONS | TAPAS Y  
APERITIVOS

## TOSTAS

TOASTS | TOSTADA | TOASTS

### **Torrada Em Pão Alentejano**

Toast in Alentejano's bread | Tostada en pan Alentejano | toast au pain D'Alentejano

**€1,50**

### **Tosta Mista Faros**

Mixed toast Faros style | tostada mixta Faros | croque-monsieur style Faros

**€2,50**

### **Tosta Rústica (pão alentejano; queijo; presunto; orégãos)**

toast rustique (pain d'Alentejo; fromage; jambon; origan) | tostada rústica (pan alentejano; queso; jamón; oregans) | rustic  
toast (Alentejo bread; cheese; ham; orégano)

**€4,75**

### **Tosta de Salmão**

**(pão alentejano; salmão fumado; queijo fresco; alcaparras)**

Salmon Toast (Alentejo bread; smoked salmon; fresh cheese; capers) | tostada de salmón (pan alentejano; salmón ahumado,  
queso fresco; alcaparra) | toast au saumon (pain d'Alentejo; saumon fumé; fromage frais; câpres)

**€5,75**



O futuro da  
Tradição

## TÁBUAS

### TAPAS

#### **Tábua de Queijos e Enchidos Mini**

(small platter of cheeses and sausages | tabla de quesos y embutidos minimini plateau de fromages et charcuterie)

**€5,00**

#### **Aconchego da Barriga**

(Tábua de Queijos e Enchidos Media | Mid-size platter of cheeses and sausages Tabla de quesos y embutidos mediana | Plateau de fromages et charcuterie moyen)

**€9,00**

#### **Pancinha Bem Composta**

(Tábua de queijos e enchidos grande | *Big-size platter of cheeses and sausages* Tabla de quesos y embutidos grande | Plateau de fromages et charcuterie grand)

**€12,50**

#### **Tábua do Abade**

(Double platter of cheeses and sausages | doble tabla de quesos y embutidos | Plateau double de fromages et charcuterie grand)

**€16,00**

#### **Tábua Quente (20min preparação)**

(cogumelos recheados, tosta com ovo de codorniz, migas, alheira assada, chouriça assada, broa frita e tomate grelhado e ovos mexidos com farinheira)

(stuffed mushrooms, toast with quail egg, migas, roasted sausage, roasted alheira sausage, fried bread grilled tomato and scrambled egg with "farinheira" sausage | champiñones rellenos, tostada com huevo de codorniz, migas, alheira asada, chorizo asado, pan de maíz frito, tomate a la plancha e huevo revuelto con chorizo "farinheira" | champignons farcis, pain grillé à l'oeuf de caille, migas, alheira rôti, chorizo rôti, pain frite, tomate grillée et oeuf brouillé avec saucisse "farinheira")

**€17,50**



O futuro da  
Tradição

## MARISCO

SHELLFISH | MARISCO | FRUIT DE MER

### Ostras (à unidade)

Oysters (unit) | ostras (unidad) | huîtres (l'unité)

€1,75

### Ostras 1/2 Dose (6 unidades)

Oysters 1/2 serving (6units) | ostras 1/2 porción (6 unidades) | huîtres 1/2 portion (6 unités)

€9,00

### Ostras 1 Dose (12 unidades)

Oysters 1 serving (12 units) | ostras 1 porción (12 unidades) | huîtres 1 portion (12 unités)

€17,00

### Menu 3 Ostras + Imperial

(Menu 3 oysters + draught beer | menú 3 ostras + imperial corto | menu 3 huîtres + bière pression)

€5,50

### Mexilhões em Molho Escabeche

(mussels in escabeche sauce | mejillones en escabeche | moules à la sauce escabèche)

€5,00

### Amêijoa à Bulhão Pato

(Bulhão Pato" clams | almejas a La Bulhão Pato | amêijoas à Bulhão Pato (palourdes Bulhão Pato - palourdes sautées à l'ail, vin blanc, citron et coriandre)

€8,00/€15,00

### Camarão à La Guilho

(shrimp "À la guilho" | gambas Al Ajillo | crevettes Al Ajillo)

€7,50/€14,00

### Gambas

(prawns | langostinos | gambas)

€35,00/KG





O futuro da  
Tradição

## CARNES

MEAT | CARNE | VIANDE

<b>Moelas</b> (gizzards   mollejas   gésters)	<b>€5,00</b>
<b>Chouriça Assada</b> (roasted sausage   chouriça asada   chorizo grillé)	<b>€9,00</b>
<b>Ovo Mexido com Farinheira</b> (scrambled egg with “farinheira” sausage   huevo revuelto con chorizo “farinheira”   oeuf brouillé avec saucisse “farinheira”)	<b>€4,00</b>
<b>Pica-Pau (porco)</b> (sautéed pork with pickles   cerdo salteado con encurtidos   porc sauté aux cornichons)	<b>€4,50/€8,00</b>
<b>Pica-Pau (vaca - lombo)</b> (sautéed beef with pickles   carne salteada con encurtidos   boeuf sauté aux cornichons)	<b>€5,50/€10,50</b>
<b>Franguinho Frito</b> (fried chicken   pollo frito   poulet frit)	<b>€6,00</b>
<b>Pezinhos de Coentrada</b> (coriander pork feet   manitas de cerdo en salsa de cilantro   pieds de porc à la coriandre)	<b>€4,00</b>
<b>Panadinhos de Frango</b> (breaded chicken fillets   filetes de pollo rebozados   escalopes de poulet panés)	<b>€4,00</b>
<b>Prego no Pão (vaca - lombo)</b> (steak sandwich (sirloin/tenderloin)   filete en pan (falda/lomo) sandwich au steak de bœuf (faux-filet/filet)	<b>€6,00</b>
<b>Prego no Pão Faros (bolo do caco, queijo, fiambre, ovo)</b> (steak sandwich with cheese, ham and egg   Sandwiches de carne y queso, jamóm, huevo   Sandwich au steak et fromage, jambon et oeuf)	<b>€7,50</b>
<b>Prego em bolo do caco e queijo da serra</b> (steak sandwich with Serra da Estrela cheese   sandwiches de carne y queso Serra   sandwich au steak et fromage Serra)	<b>€8,50</b>



O futuro da  
Tradição

### Hambúrger Faros

(hamburger faros's style | hamburguesa al estilo faros | hamburger style faros)

€7,00

### Hambúrger Praia do Barril

(atum fresco com hortelã e manjeriço, alface, maionese agriçoce, queijo da ilha)

€9,50

## PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

### Picas à Bulhão Pato

(garfish bulhão pato style | picas a la bolhão pato | poisson d'eau douce)

€6,00€/€10,00

### Lulinhas Recheadas à Faros

(squid Faros style | calamares al estilo de Faros | encornets à la Faros)

€11,50

### Choquinhos Recheados à Algarvia

(stuffed cuttlefish algarve style | choquitos rellenos a la algarviaseiches farcies façon algarve)

€5,50/€11,00

### Chocos à Setúbal

(setubal-style cuttlefish | chocos a la setúbal | seiche frite de setúbal)

€4,00/€7,50

### Sardinhada na Telha

(grilled sardines on roof tiles | sardinada en el azulejo | sardines grillées sur tuiles)

€10,50

### Feijoada de Chocos

(beans with cuttlefish | "feijoada de chocos" (plato preparado con judías y chocos) | cassoulet de seiche)

€6,00

### Caracóis

(snails | caracoles | escargots)

€3,00/€5,50

### Douradinhos

(Goldfish/ Pez de colores/poisson rouge)

€4,00



O futuro da  
Tradição

## PRATOS

DISHES | PLATOS | PLATS

## CARNE

MEAT | CARNE | VIANDE

**Alheira de Caça (com risotto de cogumelos/migas)** €12,00  
(game meat alheira sausage (with mushroom risotto) alheira de caça (con risotto de champiñones) chorizo de gibier (avec risotto aux champignons))

**Perdiz Reduzida em Vinho Tinto (com risotto de cogumelos e espargos)** €21,00  
(partridge in red wine (with mushroom and asparagus risotto)/ | perdiz con reducción de vino tinto (com risotto de champiñones y espárragos) /perdrix réduite au vin rouge (avec risotto aux champignons et asperges))

**Codorniz de Escabeche (com risotto de cogumelos e espargos)** €12,50  
(quail in escabeche sauce (with mushroom and asparagus risotto)/ codorniz en escabeche (com risotto de champiñones y espárragos) /caille à l'escabèche (avec risotto aux champignons et asperges))

**Folhado de perdiz** €16,00  
(Partridge puff pastry/ hojaldre de perdiz/ Feuilleté de perdrix)

**Frango Abafado à Africana** €11,00  
(steamed chicken African style/ pollo estofado a la Africana/ Poulet étouffée à l'Africaine)

## PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

**Bacalhau Dourado** €10,00  
(golden codfish | bacalao dorado | morue dorée)

**Lulas com Risotto de Lingueirão** €13,50  
(Squid with Risotto of lingueirão/ Calamar con Risotto de lingueir'o/ Calmar au risotto de lingueirão)



O futuro da  
Tradição

## SALADAS FRIAS

COLD SALADS | ENSALADAS FRÍAS | SALADES FROIDES

<b>Salada de Grão de Bico com Bacalhau</b> (Chickpea salad with cod   Ensalada de garbanzos con bacalao   Salade de pois chiches et morue)	<b>€4,50</b>
<b>Salada de Polvo</b> (Octopus salad   Ensalada de pulpo   Salade de poulpe)	<b>€6,00</b>
<b>Salada Arco-íris (misto de alface, tomate, rúcula,)</b> (Rainbow salad (mixed lettuce, tomato, arugula)   Ensalada arcoíris (lechuga mixta, tomate, rúcula)   Salade arc-en-ciel (laitue mixte, tomate, roquette))	<b>€3,00</b>
<b>Salada Mista</b> (Mixed salad   Ensalada mixta   Salade mixte)	<b>€2,50</b>
<b>Salada de camarão</b> (shrimp salad/ensalada de camarons/salade de crevettes)	<b>€7,00</b>

## ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES | ACOMPAÑAMIENTOS | GARNITURE

<b>Arroz Branco</b> (white rice   arroz en blanco   riz blanc)	<b>€2,00</b>
<b>Batata a Seu Gosto (batata frita   batata noisette)</b> (potatoes to your liking   patata al gusto   pommes de terre au choix)	<b>€2,00</b>
<b>Broa Frita</b> (fried cornbread   pan de maíz frito   pain de maïs frit)	<b>€2,00</b>
<b>Arroz de Feijão ou Tomate</b> (bean or tomato rice   arroz con alubias o tomate   riz aux haricots ou à la tomate)	<b>€3,00</b>
<b>Migas</b> (“migas” (cabbage, cornbread, garlic and olive oil)   migas   panade)	<b>€2,00</b>
<b>Risotto de Cogumelos</b> (Mushroom risotto/ Risotto de champiñones/ Risotto aux champignons)	<b>€4,50</b>





O futuro da  
Tradição

## PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES | PLATOS VEGETARIANOS | PLATS  
VÉGÉTARIENS

**Alheira de Legumes com risotto de Cogumelos** €11,50

(vegetable alheira with mushroom risotto/ Alheira de verduras com risotto de champiñones/ alheira aux legumes et risotto aux champignons)

**Cogumelos e Rebentos Reduzidos em Coentrada** €12,50

(mushrooms and sprouts reduced in coriander | champiñones y brotes reducidos en cilantro | champignons et germes réduits en coriandre)

**Hambúrguer Vegetariano no Pão** €6,50

(vegetarian hamburger on bread | hamburguesa vegetariano con panhamburger végétarien dans le pain)

## POR ENCOMENDA

ON REQUEST | POR ENCOMIENDA | SUR DEMANDE

**Arroz/Massa de Robalo/Garoupa (2pax)** 2PAX-€34,00

(grilled bass/grouper | arroz con lubina/mero | riz de bar/mérou)

**Peixe Suado** 2PAX - €33,00

(sweaty fish | pescado sudoroso | poisson en sueur)

**Bacalhau à Lagareiro** €14,50

(codfish lagareiro's style | bacalao al lagareiro | morue à "lagareiro")

**Camarão Tigre Grelhado** €75,00/KG

(grilled tiger prawns | langostino tigre a la plancha | crevettes tigrées grillées)

**Arroz de Polvo** 2PAX - €35,00

(octopus rice | arroz con pulpo | riz de poulpe)

**Lombo à Lagareiro** €15,00

(Loin à Lagareiro / Lomo a Lagareiro / Loin à Lagareiro)



O futuro da  
Tradição

## SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES | DESSERTS

<b>Fruta da Época</b> (seasonal fruit   fruta de temporada   fruits de la saison)	<b>€2,00</b>
<b>Fruta Laminada</b> (laminated fruit   fruta laminada   fruits laminés)	<b>€3,50</b>
<b>Tarte de Amêndoa</b> (almond tart   tarta de almendra   tarte aux amandes)	<b>€3,50</b>
<b>Sugestão do Chefe</b> (chef's suggestions   sugerencia del chef   suggestion du chef)	<b>€3,50</b>
<b>Mousse de Chocolate</b> (chocolate mousse   mousse de chocolate   mousse au chocolat)	<b>€3,50</b>
<b>Tarte de Banana com Nozes</b> (banana and nut pie   Tarta de plátano y nueces   tarte à la banane et aux noix)	<b>€3,50</b>
<b>Pão-de-Ló Ti'Piedade Original</b> (Ti'Piedade pão-de-ló sponge cake   bizcochuelo Ti'Piedade   gâteau éponge Ti'Piedade)	<b>€4,00</b>
<b>Pão-de-Ló Ti'Piedade de Chocolate</b> (Ti'Piedade chocolate pão-de-ló sponge cake   bizcochuelo ti'piedade chocolategâteau éponge Ti'Piedade chocolat)	<b>€4,00</b>
<b>Pão-de-ló Ti'Piedade de Café</b> (Ti'Piedade coffee pão-de-ló sponge cake   bizcochuelo Ti'Piedade cafegâteau éponge Ti'Piedade café)	<b>€4,00</b>
<b>O Bolo de Chocolate mais feio de Lisboa</b> (ugliest chocolate cake in Lisbon   pastel de chocolate más feo en Liaboa   gâteau au chocolat les plus laid de Lisbonne)	<b>€4,00</b>
<b>O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo</b> (best chocolate cake in the world   el mejor pastel de chocolate del mundomeilleur gâteau au chocolat au monde)	<b>€4,50</b>
<b>Sericaia com Ameixa de Elvas</b> (sericaia egg pudding with elvas plums   sericaia (dulce típico hecho con leche, huevos, azúcar, harina y canela) con ciruelas de elvas   sericaia aux prunes d'elvas)	<b>€4,50</b>
<b>Travessa Lambareira</b> (fruit and dessert platter   fuente golosa   plateau gourmand)	<b>€7,50</b>