



O futuro da
Tradição

ENTRADAS

TARTERS | ENTRANTES | ENTRÉES

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

SOPAS

SOUP | SOPA | SOUPE

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



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

TAPAS E PETISCOS

TAPAS AND APPETIZERS | TAPAS ET COLLATIONS | TAPAS Y
APERITIVOS

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)

€11,00

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)

€15,00

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

TAPAS E PETISCOS

TAPAS AND APPETIZERS | TAPAS ET COLLATIONS | TAPAS Y
APERITIVOS

MARISCO

SHELLFISH | MARISCO | FRUIT DE MER

Ostras (à unidade) Oysters (unit) ostras (unidad) huîtres (l'unité)	€1,75
Mexilhões em Molho Escabeche (mussels in escabeche sauce mejillones en escabeche moules à la sauce escabèche)	€5,00
Menu 3 Ostras + Imperial (Menu 3 oysters + draught beer menú 3 ostras + imperial corto menu 3 huîtres + bière pression)	€5,50
Ostras ½ Dose (6 unidades) Oysters ½ serving (6units) ostras ½ porción (6 unidades) huîtres ½ 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)	€18,00
Amêijoia 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



O futuro da
Tradição

TAPAS E PETISCOS

TAPAS AND APPETIZERS | TAPAS ET COLLATIONS | TAPAS Y
APERITIVOS

CARNES

MEAT | CARNE | VIANDE

Moelas (gizzards mollejas gésiers)	€5,00
Ovo Mexido com Farinheira (scrambled egg with “farinheira” sausage huevo revuelto con chorizo “farinheira” oeuf brouillé avec saucisse “farinheira”)	€4,50
Pezinhos de Coentrada (coriander pork feet manitas de cerdo en salsa de cilantro pieds de porc à la coriandre)	€4,50
Panadinhos de Frango (breaded chicken fillets filetes de pollo rebozados escalopes de poulet panés)	€4,00
Pica-Pau (porco) (sautéed pork with pickles cerdo salteado con encurtidos porc sauté aux pickles)	€4,50/€8,50
Pica-Pau (vaca - lombo) (sautéed beef with pickles carne salteada con encurtidos boeuf sauté aux pickles)	€5,50/€10,50
Franguinho Frito (fried chicken pollo frito poulet frit)	€6,00
Chouriça Assada (roasted sausage chouriça asada chorizo grillé)	€9,00
Alheira de Caça Assada (game meat alheira sausage alheira de caça chorizo de gibier)	€9,95



O futuro da
Tradição

TAPAS E PETISCOS

TAPAS AND APPETIZERS | TAPAS ET COLLATIONS | TAPAS Y
APERITIVOS

HAMBÚRGERES ARTESANAIS *c/batata frita*

hamburger | hamburguesa | hamburger

Hambúrger Faros

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

€7,00

Hambúrger Sacode

(carne | molho tomate picante | queijo | pepperoni)

(meat, Spicy Tomato Sauce, cheese and Pepperoni | carne, salsa de tomate picante, queso, pepperoni | viande, sauce tomate épicée, fromage et pepperoni)

€7,50

Hambúrger Praia do Barril

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

(tuna with mint and basil, lettuce, sweet na sour mayonnaise, cheese | atún com menta y albahaca, lechuga, mayonesa agridulce, queso | thon à la menthe et basilic, laitue, mayonnaise aigre-douce, fromage)

€9,50

PREGOS

Prego no Pão (vaca - lombo)

(steak sandwich (sirloin/tenderloin) | filete en pan (falda/lomo)
sandwich au steak de bœuf (faux-filet/filet)

€6,00

Prego à Madeirense

(lombo de vaca, manteiga de alho)

€6,00

Prego Misto

(lombo de vaca, queijo e fiambre)

€7,00

Prego no Pão Faros (bolo do caco, queijo, fiambre, ovo)

(steak sandwich with cheese, ham and egg | Sandwiches de carne y queso, jamóm, huevo | Sandwich au steak et fromage, jambon et oeuf)

€7,50

Prego em bolo do caco e queijo da serra

(steak sandwich with Serra da Estrela cheese | sandwiches de carne y queso Serra | sandwich au steak et fromage Serra)

€8,50



O futuro da
Tradição

PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

Caracóis

(snails | caracoles | escargots)

€3,50/€6,00

Douradinhos

(Goldfish / Pez de cores / Poisson rouge)

€4,00

Feijoada de Chocos

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

€7,00

Choquinhos Recheados à Algarvia

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

€5,50/€11,00

Picas à Bulhão Pato

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

€6,00/€10,50

Chocos à Setúbal

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

€7,50

Sardinhada na Telha

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

€10,50

Lulinhas Recheadas à Faros

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

€11,50



O futuro da
Tradição

PRATOS

DISHES | PLATOS | PLATS

CARNE

MEAT | CARNE | VIANDE

Frango Abafado à Africana

(steamed chicken African style/ pollo estofado a la Africana/ Poulet étouffée à l'Africaine)

€11,50

Alheira de Caça (com risotto de cogumelos/migas)

(game meat alheira sausage (with mushroom risotto) alheira de caça (con risotto de champiñones) chorizo de gibier (avec risotto aux champignons))

€12,50

Codorniz de Escabeche (com risotto de cogumelos e espargos)

(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))

€13,00

Folhado de Perdiz

(Partridge puff pastry/Hojaldre de perdiz/ Pâte feuilletée à la perdrix)

€16,50

Perdiz Reduzida em Vinho Tinto (com risotto de cogumelos e espargos)

(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))

€21,50

PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

Bacalhau Dourado

(golden codfish | bacalao dorado | morue dorée)

€9,50

Lulas com Risotto de Lingueirão

(Squid with Risotto of lingueirão/ Calamar con Risotto de lingueir'o/ Calmar au risotto de lingueirão)

€14,00



O futuro da
Tradição

SALADAS FRIAS

COLD SALADS | ENSALADAS FRÍAS | SALADES FROIDES

Salada Mista

(Mixed salad | Ensalada mixta | Salade mixte)

€2,50

Salada Arco-íris (misto de alface, tomate, rúcula)

(Rainbow salad (mixed lettuce, tomato, arugula) | Ensalada arcoíris (lechuga mixta, tomate, rúcula) | Salade arc-en-ciel (laitue mixte, tomate, roquette))

€3,00

Salada de Grão de Bico com Bacalhau

(Chickpea salad with cod | Ensalada de garbanzos con bacalao | Salade de pois chiches et morue)

€4,50

Salada de Polvo

(Octopus salad | Ensalada de pulpo | Salade de poulpe)

€6,00

Salada de Camarão

(Shrimp salad / Ensalada de camarones / Salade de crevettes)

€7,00

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES | ACOMPAÑAMIENTOS | GARNITURE

Migas

("migas" (cabbage, cornbread, garlic and olive oil) | migas | panade)

€2,00

Broa Frita

(fried cornbread | pan de maíz frito | pain de maïs frit)

€2,00

Arroz Branco

(white rice | arroz en blanco | riz blanc)

€2,00

Batata a Seu Gosto (batata frita | batata noisette)

(potatoes to your liking | patata al gusto | pommes de terre au choix)

€2,00

Arroz de Feijão ou Tomate

(bean or tomato rice | arroz con alubias o tomate | riz aux haricots ou à la tomate)

€3,00

Risotto de Cogumelos

(Mushroom risotto / Risotto de champiñones / Risotto aux champignons)

€4,50



O futuro da
Tradição

PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES | PLATOS VEGETARIANOS | PLATS
VÉGÉTARIENS

Hambúguer Vegetariano no Pão (vegetarian hamburger on bread hamburguesa vegetariano con panhamburger végétarien dans le pain)	€6,50
Hambúger Porto Bello (cogumelo Portobello grelhado, maionese vegan, alface, tomate, chutney de cebola roxa, abacate)	€8,00
Alheira de Legumes com Risotto de Cogumelos (Vegetable alheira with mushroom risotto/ Alheira de verduras con risotto de champiñones/ Alheira aux légumes et risotto aux champignons)	€11,50
Cogumelos e Rebentos Reduzidos em Coentrada (mushrooms and sprouts reduced in coriander champiñones y brotes reducidos en cilantro champignons et germes réduits en coriandre)	€12,50

POR ENCOMENDA

ON REQUEST | POR ENCOMIENDA | SUR DEMANDE

Bacalhau à Lagareiro (codfish lagareiro's style bacalao al lagareiro morue à "lagareiro")	€14,50
Arroz/Massa de Robalo/Garoupa (2pax) (grilled bass/grouper arroz con lubina/mero riz de bar/mérou)	2PAX-€34,00
Peixe Suado (sweaty fish pescado sudoroso poisson en sueur)	2PAX - €33,00
Arroz de Polvo (octopus rice arroz con pulpo riz de poulpe)	2PAX - €35,00
Camarão Tigre Grelhado (grilled tiger prawns langostino tigre a la plancha crevettes tigrées grillées)	€75,00/KG
Lombo à Lagareiro (Loin à Lagareiro / Lomo a Lagareiro / Loin à Lagareiro)	€15,50



O futuro da
Tradição

SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES | DESSERTS

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