



O futuro da
Tradição

ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES | ENTRÉES

Azeitonas (olives olivos olives)	€1,00
Cesto Misto de Pão (mixed bread basket cesta surtida de pan corbeille à pain mixte)	€2,00
Manteiga de Alho (garlic butter mantequilla de ajo beurre d'ail)	€1,00
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
Patê de Atum (tuna pâté paté de atún pâté de thon)	€2,00
Queijo Artesanal (handmade cheese queso artesanal fromage artisanal)	€3,00
Picado de Tomate (chopped tomatoes picado de tomate tomate hachée)	€2,50
Croquetes de Espinafres (chopped tomatoes picado de tomate tomate hachée)	€1,50
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))	€3,50



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

€3,00

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)

€5,95



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)

€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)

€14,00

Tábua do Abade

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

€18,00

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")

€19,00



O futuro da
Tradição

MARISCO

SHELLFISH | MARISCO | FRUIT DE MER

Ostras 1/2 Dose (6 unidades)

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

€9,50

Ostras 1 Dose (12 unidades)

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

€18,00

(Ostras só sob encomenda)

Mexilhões em Molho Escabeche

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

€5,00

Amêijoas 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)

€8,50/€16,00

Camarão à La Guilho

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

€8,00/€15,00



O futuro da
Tradição

CARNES

MEAT | CARNE | VIANDE

Moelas (gizzards mollejas gésiers)	€4,00/€6,00
Chouriça Assada (roasted sausage chouriça asada chorizo grillé)	€9,95
Ovo Mexido com Farinheira (scrambled egg with “farinheira” sausage huevo revuelto con chorizo “farinheira” oeuif brouillé avec saucisse “farinheira”)	€4,50
Pica-Pau (porco) (sautéed pork with pickles cerdo salteado con encurtidos porc sauté aux cornichons)	€5,00/€9,00
Pica-Pau (vaca - lombo) (sautéed beef with pickles carne salteada con encurtidos boeuf sauté aux cornichons)	€6,00/€11,50
Pezinhos de Coentrada (coriander pork feet manitas de cerdo en salsa de cilantro pieds de porc à la coriandre)	€5,00
Prego no Pão (vaca - lombo) (steak sandwich (sirloin/tenderloin) filete en pan (falda/lomo) sandwich au steak de bœuf (faux-filet/filet))	€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 oeuif)	€8,50
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)	€9,50



O futuro da
Tradição

Hambúrger Faros

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

€8,00

Hambúrger Praia do Barril

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

€11,00

PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

Picas à Bulhão Pato

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

€6,50€/€11,00

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)

€6,00/€11,50

Chocos à Setúbal

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

€4,50/€8,00

Sardinhada na Telha

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

€11,50

Feijoada de Chocos

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

€4,50/€7,00

Caracóis

(snails | caracoles | escargots)

€4,00/€6,00

Douradinhos

(Goldfish/ Pez de colores/poisson rouge)

€5,50



O futuro da
Tradição

PRATOS

DISHES | PLATOS | PLATS

CARNE

MEAT | CARNE | VIANDE

Alheira de Caça (com risotto de cogumelos/migas) €12,50
(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) €22,50
(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) €14,00
(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 €17,00
(Partridge puff pastry/ hojaldre de perdiz/ Feuilleté de perdrix)

Frango Abafado à Africana €12,50
(steamed chicken African style/ pollo estofado a la Africana/ Poulet étouffée à l'Africaine)

PEIXE

FISH | PESCADO | POISSON

Bacalhau Dourado €11,50
(golden codfish | bacalao dorado | morue dorée)

Lulas com Risotto de Lingueirão €14,50
(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

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)	€7,50
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))	€4,00
Salada Mista (Mixed salad Ensalada mixta Salade mixte)	€2,50
Salada de camarão (shrimp salad/ensalada de camarões/salade de crevettes)	€8,00

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES | ACOMPAÑAMIENTOS | GARNITURE

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)	€2,50
Broa Frita (fried cornbread pan de maíz frito pain de maïs frit)	€2,00
Arroz de Feijão ou Tomate (bean or tomato rice arroz con alubias o tomate riz aux haricots ou à la tomate)	€3,50
Migas (“migas” (cabbage, cornbread, garlic and olive oil) migas panade)	€2,50
Risotto de Cogumelos (Mushroom risotto/ Risotto de champiñones/ Risotto aux champignons)	€5,50



O futuro da
Tradição

PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES | PLATOS VEGETARIANOS | PLATS
VÉGÉTARIENS

Alheira de Legumes com risotto de Cogumelos

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

€12,50

Cogumelos e Rebentos Reduzidos em Coentrada

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

€14,00

Hambúguer Vegetariano no Pão

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

€7,50

POR ENCOMENDA

ON REQUEST | POR ENCOMIENDA | SUR DEMANDE

Arroz/Massa de Robalo/Garoupa (2pax)

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

2PAX-€38,00

Camarão Tigre Grelhado

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

€80,00/KG



O futuro da
Tradição

SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES | DESSERTS

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo (best chocolate cake in the world el mejor pastel de chocolate del mundo meilleur gâteau au chocolat au monde)	€4,75
O Bolo de Chocolate mais feio de Lisboa (ugliest chocolate cake in Lisbon pastel de chocolate más feo en Lisboa gâteau au chocolat les plus laid de Lisbonne)	€4,00
Pão-de-Ló Ti'Piedade Original (Ti'Piedade pão-de-ló sponge cake bizcochuelo Ti'Piedade gâteau éponge Ti'Piedade)	€3,50
Pão-de-Ló Ti'Piedade de Chocolate (Ti'Piedade chocolate pão-de-ló sponge cake bizcochuelo ti'piedade chocolate gâteau éponge Ti'Piedade chocolat)	€3,50
Pão-de-ló Ti'Piedade de Café (Ti'Piedade coffee pão-de-ló sponge cake bizcochuelo Ti'Piedade café gâteau éponge Ti'Piedade café)	€3,50
Tarte de Amêndoa (almond tart tarta de almendra tarte aux amandes)	€3,50
Sugestão do Chefe (chef's suggestions sugerencia del chef suggestion du chef)	€4,00
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
Travessa Lambareira (fruit and dessert platter fuente golosa plateau gourmand)	€9,00
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)	€4,75
Fruta da Época (seasonal fruit fruta de temporada fruits de la saison)	€2,50
Fruta Laminada (laminated fruit fruta laminada fruits laminés)	€4,00