



## *Farol de Santa Luzia* *est. 1973*

### **Bem-vindos | Welcome**

Inaugurado em 1973 pelo Zé Luís, ao longo destes mais de 40 anos de existência, o Farol de Santa Luzia tem habituado os seus clientes ao melhor da Cozinha Tradicional Portuguesa. Entre os pratos do Algarve ao Minho, do simples e succulento Bitoque à saborosa Cataplana, passando pelos petiscos, o nosso restaurante já se tornou uma referência no bairro mais antigo de Lisboa. Entre, seja bem-vindo e faça parte da nossa história!

Opened in 1973 by Zé Luís, throughout these more than 40 years of existence, Farol de Santa Luzia has accustomed its clients to the best of Portuguese Genuine Cuisine. Among the dishes from the Algarve to Minho, from the simple and juicy Bitoque to the tasty Cataplana, no forgetting the petiscos (tapas), our restaurant has become a reference in the oldest district of Lisbon. Welcome and become part of our history!

### **Alergénicos | Allergens**

Por favor, informe o empregado de mesa acerca de quaisquer necessidades dietéticas especiais, incluindo intolerância e/ou alergias. Sempre que possível, a nossa equipa treinada irá aconselhá-lo sobre pratos alternativos. No entanto, enquanto nós fazemos o nosso melhor para reduzir o risco de contaminação cruzada no nosso restaurante, não podemos garantir que qualquer um dos nossos pratos esteja livre de alérgenos.

Please advise the server of any special dietary requirements, including intolerance and/or allergies. Where possible, our trained staff will advise you on alternative dishes. However, while we do our best to reduce the risk of cross contamination in our restaurant, we cannot guarantee that any of our dishes are free from allergens and therefore cannot accept any liability in this respect.

Preços em euro (€). Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor. Dispõe de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

## **o qu'houver**

**a snack while you choose...**

Pão, azeite aromatizado, azeitona com alho e orégãos & manteiga do Chef 3,90  
bread, olive oil with balsamic vinegar, garlic and rosemary, olives seasoned with garlic and oregano, & Chef's special butter

## **para abrir o apetite**

**whet your appetite**

Salada de polvo com vinagrete balsâmico 12,50  
octopus salad with red and green peppers, onions, parsley and balsamic vinaigrette

Tábua de enchidos & queijos Portugueses (2pax) 16,90  
Portuguese chorizos & cheeses assortment and pumpkin jam

Bolinhas de alheira de Mirandela e queijo da Ilha de São Jorge (3un) 8,00  
breadcrumbs coated 'alheira' from Mirandela (smoked meat sausage) w/ Azores cheese croquette

Gambas ao alinho com uma pitada de piri-piri e manjeriço 17,50  
shrimps fried on olive oil with a full garlic flavor, softly spicy and basil

Amêijoa à Bolhão Pato com um toque de mostarda 14,50  
clams cooked in olive oil and white wine with coriander, garlic and pinch of mustard

Mexilhão de cebolada com pimentos 11,90  
mussels with red and green peppers, onion, garlic and tomato sauce

## **a cada boca uma sopa**

**better no spoon than no soup**

Gaspacho Alentejano 4,50  
gaspacho: a typical cold soup from Alentejo with tomato, onion, garlic, cucumber, green peppers, oregano & croutons

Sopa rica de peixe 5,50  
fish chowder

Sopa de tomate c/ ovo de codorniz 5,00  
tomato soup with quail egg & flavored basil oil

## da nossa horta our veggies

Salada mista de alface, rúcula, espinafres e tomate cereja mix lettuce, arugula, spinach, cherry-tomato and red onion seasoned with oregano & vinaigrette	7,50
Salada de cogumelos e espargos verdes mix lettuce, cherry-tomato, mushrooms, green asparagus, croutons with oregano & vinaigrette	13,00
Salada de frango, abacaxi caramelizado, lascas de queijo da ilha e mel mix lettuce, cherry-tomato, chicken, caramelized pineapple, cheese chips and honey seasoned with oregano & vinaigrette	14,50
Arroz encorpado de cogumelos e espargos verdes com queijo dos Açores mushrooms and green asparagus Portuguese-styled risotto with cheese from Azores	16,50
Guarnição extra: arroz branco, batata frita ou ovo estrelado extra side dish (white rice, French fries or fried egg)	3,50

## fresquinho do mar fresh from the sea

Lombo de bacalhau assado no forno c/ crosta de broa e ervas, esmagada de batata doce, cebolada e espinafres roasted dried salted codfish fillet with combread & mixed herbs, served with sweet potatoes, onions & spinach	23,50
Lombo de garoupa braseada com vegetais salteados fine grouper fillet browned with sautéed vegetables	24,00
Polvo assado do Algarve com esmagada de batata doce, tomate e cebola grilled octopus from Algarve with 'esmagada': mashed sweet potatoes, tomatoes and onion	22,50
Arroz encorpado de camarão e mexilhão shrimp and mussels Portuguese-styled risotto with cheese from Azores	17,50
Cataplana de peixes à Farol (2pax) fish stew from Algarve, cooked in a typical copper pan with tomatoes, onions, garlic, shrimps, clams, red and green peppers, flavored with coriander	43,50

## ... e porque peixe não puxa carroça

### tasteful Portuguese meat

É o Bitoque e é do pojadouro!	13,00
top round steak with fried egg served with French fries and white rice	
Peito de frango salteado c/ cogumelos, espargos verdes e molho de farinha	14,90
sautéed chicken breast with mushrooms and green asparagus & 'farinheira' sauce (pork sausage made with wine and flour), served with white rice	
Carne do lombinho de porco à Alentejana	17,50
chopped pork tenderloin marinated with pepper paste, cooked with clams, garlic, mustard and flavored w/ coriander	
Bife do lombo à Zé Luís	29,50
fried tenderloin fillet steak with Worcestershire cream sauce and French fries	
Cataplana de lombinho de porco à Farol (2pax)	43,50
chopped pork loin stew from Algarve, cooked in a typical copper pan with tomatoes, onions, garlic, shrimps, clams, red and green peppers, chorizo and bacon flavored with coriander	

## para os mais gulosos

### for the sweet toothed

Arroz doce bem Português	4,50
creamy rice pudding with sprinkled cinnamon	
Leite creme com raspa de laranja e baunilha, queimado ao momento	5,50
Portuguese custard like crème brûlée flavored w/ vanilla & orange zests, caramelized topping	
O melhor Cheesecake de frutos silvestres Lisboa!	5,00
best Lisbon wild berries Cheesecake!	
Sericaia alentejana com ameixa d'Elvas	5,50
typical Portuguese cinnamon soufflé with confited plum from Elvas, Alentejo	
Mousse de chocolate, caramelo au beurre salé & crumble	5,00
chocolate mousse, caramel au beurre salé & crumble	
Salada de frutas	4,00
fruit salad / mix of fruits with orange juice	

Preços em euro (€). Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor. Dispõe de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.