oFaia
casa de fado desde 1947

SÃO SILVESTRE

31 DE DEZEMBRO 2026

Spritz de Porto e maçã

Canja de ostra e algas

Pão, azeitonas marinadas e manteiga artesanal

Vieira, cherovia e ovas de salmão
Génese Cima Alvarinho · Branco · Verde 2024

Castanha, abóbora, cogumelo e foie-gras
Fénix, Prior Lucas · Rosé · Bairrada 2022

Salmonete, cenoura e laranja
Quinta Nogueira · Branco · Lisboa 2017

Borrego, batata, alperce e tomate seco
Poeira 44 Barricas · Tinto · Douro 2014

Framboesa, balsâmico e mascarpone

Pera bêbeda, vinho do Porto e queijo de cabra
Kopke Colheita · Branco · Porto 2011

À MEIA-NOITE

Copo de Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

Bolo Rei da Confeitaria Nacional

250 € por pessoa
Espetáculo de Fado, Jantar e Harmonização de Vinhos incluídos

IVA incluído à taxa em vigor
Reservas: confirmadas após o pagamento integral do menu.
Restrições alimentares: devem ser comunicadas até 3 dias antes do jantar.
Idade mínima: 6 anos

oFaia
casa de fado desde 1947

SÃO SILVESTRE

31 DECEMBER 2026

Port and apple spritz

Oyster and seaweed broth

Bread, marinated olives and artisanal butter

Scallop, parsnip and salmon roe
Génese Cima Alvarinho · White · Verde 2024

Chestnut, pumpkin, mushroom and foie gras
Fénix, Prior Lucas · Rosé · Bairrada 2022

Red mullet, carrot and orange
Quinta Nogueira · White · Lisboa 2017

Lamb, potato, apricot and sun-dried tomato
Poeira 44 Barricas · Red · Douro 2014

Raspberry, balsamic and mascarpone

Poached pear, Port and goat's cheese
Kopke Colheita · White · Porto 2011

AT MIDNIGHT

A glass of Moët & Chandon Brut Impérial Champagne

Bolo Rei from *Confeitaria Nacional*

€250 per person
Fado show, dinner and wine pairing included.

VAT included at the current rate
Reservations: confirmed upon full payment of the menu.
Dietary requirements: must be communicated at least 3 days before the dinner.
Minimum age: 6 years old