

WWW.FAMINTO.PT

FAMINTO

LX.PT



## COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga dos Açores e azeitonas marinadas PAX 3€

## ENTRADAS

Presunto Bellota <sup>50 G</sup>	18€
Chorizo ibérico picante <sup>35 G</sup>	6,5€
Croquete de carbonara <sup>2 UN.</sup>	3,5€
Empanada artesanal de carne	3,5€
Burrata, pesto e tomate fumado	15€
Bikini trufado <sup>3 UN. / 6 UN.</sup>	8€ / 14€
Txistorra artesanal a la parrilla	12,5€
Lula a la parrilla com manteiga fumada	17€
Tártaro de vaca velha	16€
Tortilla trufada com lascas de presunto	14€

## PRATOS PRINCIPAIS

Polenta cremosa, cogumelos assados e parmesão DOP	14€
Bitoque de atum do Algarve com ovo a cavalo	34€
Bacalhau na brasa, batata a murro e molho pil-pil	39€
Secretos de porco preto e arroz de forno com enchidos	34€



## CORTES DE CARNE

<b>Bavette</b> <sup>250 G</sup>	<b>20€</b>
<b>Picanha</b> <sup>250 G</sup>	<b>26€</b>
<b>Asado de tira</b> <sup>400 G</sup>	<b>28€</b>
<b>Bife de Chorizo Angus</b> <sup>250 G</sup>	<b>32€</b>
<b>Lomo bajo 45 dias de maturação</b>	<b>76€</b>
<b>Chuletón 45 dias de maturação</b>	<b>96€</b>

## EXTRAS

Escalope de Foie Gras <sup>50 G</sup> 12€ | Caviar Oscietra <sup>15 G</sup> 55€

## MOLHOS

Molho mostarda | Molho poivre | Molho béarnaise | Chimichurri

## ACOMPANHAMENTOS E VERDURAS

<b>Coleslaw</b>	<b>3€</b>
<b>Puré de batata trufado</b>	<b>7€</b>
<b>Batata doce assada</b>	<b>4,5€</b>
<b>Batata frita</b>	<b>3,5€</b>
<b>Arroz branco</b>	<b>3,5€</b>
<b>Arroz de forno com enchidos</b> <sup>APROX. 20 MIN.</sup>	<b>8€</b>
<b>Alface grelhada, molho Caesar, parmesão e bacon</b>	<b>6€</b>
<b>Cenouras assadas, especiarias e iogurte</b>	<b>6,5€</b>



## **SOBREMESAS**

Leite creme queimado	4,5€
Brownie de chocolate e avelã	7,5€
Tarte basca	5€
Bola de Berlim Faminto	7€

## **VINHOS DE SOBREMESA <sup>COPO</sup>**

Poças Dry White	6€
Poças 10 anos	9€
Poças 20 anos	16€
Poças 40 anos	30€
Carcavelos Villa Oeiras Superior	16€



## COCKTAILS

<b>Negroni</b>	<b>12€</b>
Campari, La Quintinye Rouge, Bombay Sapphire MEXIDO COM GELO SÓLIDO, FINALIZADO COM TWIST DE LARANJA. ELEGÂNCIA E EQUILÍBRIO NO COPO.	
<b>Margarita Clássica</b>	<b>12€</b>
Tequila Cazadores Blanco, Sumo de lima fresco, Syrup de agave artesanal, Cointreau EQUILIBRADA, ELEGANTE E REFRESCANTE.	
<b>Vodka Dirty Martini</b>	<b>12€</b>
Ketel One, La Quintinye Extra Dry, Água de azeitona italiana SALINO, ESTRUTURADO, GASTRONÓMICO.	
<b>Vodka Dry Martini</b>	<b>12€</b>
Ketel One, La Quintinye Extra Dry DIRETO, CRISTALINO E PRECISO.	
<b>Old Fashioned</b>	<b>12€</b>
Whisky Blended Monkey Shoulder, Açúcar mascavado e Angostura Bitter CLÁSSICO INTEMPORAL, EQUILÍBRIO ENTRE DOÇURA, AMARGOR E ÁLCOOL ESTRUTURADO.	
<b>Paloma</b>	<b>11€</b>
Tequila Cazadores Blanco, Sumo fresco de lima, Soda artesanal de toranja, toque de sal marinho REFRESCANTE, VIBRANTE E CÍTRICA.	
<b>Bloody Mary</b>	<b>11€</b>
Vodka Ketel One, Sumo de tomate fresco, Molhos e temperos artesanais PERFIL SALGADO, PICANTE E REVITALIZANTE.	
<b>Old Cuban</b>	<b>14€</b>
Rum Santissima Trinidad 3 Anos, Champanhe ou espumante premium, Sumo de lima fresco, Folhas de hortelã ELEGANTE, BORBULHANTE E HERBAL.	



**Espresso Martini** 12€

Vodka premium, Licor de café selecionado,  
Shot de café espresso fresco, Xarope de açúcar  
INTENSO, CREMOSO E ENERGÉTICO.

**Naked & Famous** 13€

Mezcal, Aperitivo italiano, Licor amarelo herbal,  
Sumo fresco de lima.  
EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE FUMO, ACIDEZ E AMARGOR AROMÁTICO.

**COCKTAILS 0%**

**Negroni 0%** 10€

Seedlip Grove 42 Citrus 0%, Bitter Giffard Alcohol Free 0%,  
Vermouth 0%

**Spritz 0%** 10€

Licor Giffard Alcohol Free Spritz 0%, Espumante 0%,  
Água c/ Gás



## SOFT DRINKS

### ÁGUA

Sem gás <sup>37,5CL</sup>	2,5€
Sem gás <sup>75CL</sup>	4,5€
Com gás <sup>25CL PEDRAS</sup>	2,8€
S. Pellegrino <sup>75CL</sup>	5,5€

## CERVEJAS

3,5€

### SANGRIA

Sangria de Maracujá

COPO 8€ / JARRO 26€

Sangria de Mojito

COPO 10€ / JARRO 28€

### REFRIGERANTES

3,5€

Coca-Cola / Zero

Sprite

Frutea Ice Tea <sup>PÊSSEGO / LIMÃO</sup>

Água Tônica

### SUMOS NATURAIS

Laranja	5,5€
Limonada	4€
Chá frio Sedento	4,5€

### CAFÉS

Espresso	1,6€
Espresso duplo	2,6€
Café descafeinado	1,6€
Carioca	1,2€
Americano	2€
Cappuccino	3,2€



## VINHO BRANCO

<b>Vilar Torpim</b> BEIRA INTERIOR	COPO 6€ / 22€
<b>Qta. do Cardo Reserva</b> BEIRA INTERIOR	28€
<b>Qta. Do Cardo, Vinha do Lomedo</b> BEIRA INTERIOR	45€
<b>Xisto Ilimitado</b> DOURO	31€
<b>Lacrau Superior</b> DOURO	31€
<b>Maçanita, Os Caniveis</b> DOURO	39€
<b>Guru</b> DOURO	65€
<b>Poças, Branco da Ribeira</b> DOURO	85€
<b>M.O.B Encruzado</b> DÃO	36€
<b>Druida</b> DÃO	42€
<b>Monte da Raposinha Reserva</b> ALENTEJO	30€
<b>Herdade do Sobroso Cellar Selection</b> ALENTEJO	38€
<b>Monte Branco</b> ALENTEJO	70€
<b>Qta. da Boa Esperança Sauvignon Blanc</b> LISBOA	COPO 8€ / 28€
<b>Qta. da Boa Esperança Reserva</b> LISBOA	30€
<b>Génese Alvarinho</b> V. VERDE	23€
<b>Qta. de Amares, Vinesa Loureiro</b> V. VERDE	34€



## VINHO TINTO

Vilar Torpim	BEIRA INTERIOR	COPO 6€ / 22€
Qta. do Cardo Reserva	BEIRA INTERIOR	29€
Qta. do Cardo Grande Reserva	BEIRA INTERIOR	54€
Qta. da Boa Esperança Alicante Bouschet	LISBOA	COPO 8€ / 28€
Qta. da Boa Esperança Reserva	LISBOA	30€
Casa Cadaval, Pinot Noir	TEJO	COPO 9€ / 32€
Cedro do Noval	DOURO	30€
Lacrau Superior	DOURO	32€
Maçanita, Os Caniveis	DOURO	44€
Pintas Character	DOURO	48€
Bela Luz, Vinhas Velhas	DOURO	60€
Titan Vale dos Mil	DOURO	70€
Xisto Cru	DOURO	80€
Qta. da Romaneira Apontador, Syrah	DOURO	80€
Poeira	DOURO	78€
Qta. das Carvalhas Vinhas Velhas	DOURO	95€
Chryseia	DOURO	115€
Pintas	DOURO	170€
Qta. da Pellada Mulher Nua	DÃO	48€
Qta. de Lemos Touriga Nacional	DÃO	50€
Druida	DÃO	55€
Sidónio de Sousa Reserva	BAIRRADA	26€
Monte da Raposinha Reserva	ALENTEJO	28€
Herdade do Sobroso Cellar Selection	ALENTEJO	38€
Mouchão	ALENTEJO	90€
Júlio Bastos, Alicante Bouschet	ALENTEJO	160€



## VINHO ROSÉ

<b>Qta. da Boa Esperança Rosé Atlântico</b> LISBOA	<b>COPO 7€ / 28€</b>
<b>São Luiz Winemaker's Rosé</b> DOURO	<b>35€</b>
<b>Herdade do Sobroso Cellar Selection Rosé</b> ALENTEJO	<b>30€</b>
<b>Minuty 281</b> PROVENCE	<b>105€</b>

## CHAMPAGNE / ESPUMANTE

<b>Hehn Reserva</b> TÁVORA VAROSA	<b>27€</b>
<b>Qta. do Rol Blanc de Blancs</b> LISBOA	<b>38€</b>
<b>Real Companhia Velha</b> DOURO	<b>50€</b>
<b>Qta. de Lemos, Geraldine</b> DÃO	<b>45€</b>
<b>Billecart Salmon Brut Reserve</b> CHAMPAGNE	<b>95€</b>
<b>Jacquesson Cuvée</b> CHAMPAGNE	<b>120€</b>
<b>Billecart Salmon Rosé</b> CHAMPAGNE	<b>130€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	<b>420€</b>
<b>Pol Roger Sir Winston Churchill</b>	<b>480€</b>



**WWW.FAMINTO.PT**  
**@FAMINTOLISBOA**

## **GRUPO B AVESSO**

**@GRUPOAVESSO**

**EM CASO DE ALERGIAS, INFORME O NOSSO STAFF.**

**VALORES APRESENTADOS EM EUROS / IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.**

**NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA INCLUINDO O COUVERT PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO (CONFORME O DECRETO-LEI 10/2015).  
EM VIGOR DESDE 14/10/2019.**

**OS NOSSOS PRODUTOS SÃO PREPARADOS EM AMBIENTES QUE NÃO SÃO COMPLETAMENTE LIVRES DE ALERGENÍOS. HÁ SEMPRE UM RISCO POTENCIAL DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CASO NECESSITE DE INFORMAÇÕES SOBRE ESTA MATÉRIA CONTACTE OS NOSSOS COLABORADORES.**