

Tágide

O encanto da vista e do paladar pela mão do Chef Gonçalo Costa
A charming view with good food to match by our chef Gonçalo Costa

Menu do Dia

Daily Menu

€18,50

Couvert - Azeite, escolha de Pães do chef

Couvert - extra virgin olive oil, bread assortment

Sopa do dia ou Salada sazonal

Daily vegetable soup or seasonal salad

Prato do dia

Daily special (main course)

Creme Queimado ou Salada de Fruta

Crème brûlée or seasoned fruit salad

Café | Coffee

1 Bebida - Vinho branco ou tinto (seleção Tágide), água mineral, refrigerante ou cerveja

One drink – glass of red or white wine, mineral water, soft drink or beer

Suplemento sobremesa à carta: €6,50

Dessert “à la Carte” suplemet: €6,50

Pratos do Dia | Daily Special

PRATO DE PEIXE OU CARNE DECIDIDO NO DIA
FISH OR MEAT DECIDED ON DAY

Couvert | Couvert

Manteiga, azeite extra virgem, pasta de salmão com aneto, seleção de pães do chef e amuse bouche

€4,50

Butters, extra virgin olive oil, salmon and dill paste, bread assortment and amuse bouche

Entradas | Starters

Carabineiro, carapau e escalope de foie

€24,00

Scarlet Gamba Prawn, Horse Mackerel, and foie-gras escalope

Terrina de foie com chocolate, texturas de ruibarbo e areia de mel

€23,00

Foie-gras terrine with chocolate, rhubarb textures and honey sand

Pirulito de codorniz, papaia e furikake

€16,00

Quail lollypop, papaya and furikake

Creme de agrião, vieiras num jardim de Primavera

€18,00

Watercress cream soup, scallops on a Spring garden

IVA incluído à taxa em vigor

Tágide

Peixes | Fish

Lavagante azul, creme de batata doce e espargos selvagens	€56,00
<i>Portuguese lobster, sweet potato cream and wild asparagus</i>	
Bacalhau á Tágide (bacalhau puré de humos presunto pata negra e creme de ovo)	€27,00
<i>Cod fish “à Tágide” (Cod fish, hummus, “pata negra” ibérico ham and egg cream)</i>	
Bacalhau Skrei, dashi e legumes primavera	€29,00
<i>Skrei, dashi and Spring vegetables</i>	
Peixe do dia com a sua favada e espuma de açafão	€28,00
<i>Daily fish with its broad beans and saffron foam</i>	
Rascasso, ravioli de tomate e molho de caril	€27,00
<i>Rockfish, tomato ravioli and curry sauce</i>	

Carnes | Meat

Magret de pato, cenoura e mais cenoura	€28,00
<i>Duck Magret, carrot and more carrot...</i>	
Vazia de novilho maturada 40 dias, batata e morilles	€31,00
<i>Veal sirloin matured for 40 days, potato and morel</i>	
Carré de borrego alentejano, xerém de berbigão e bimi salteado	€28,00
<i>Lamb carré from Alentejo, cockle xerém and sautéed broccolini</i>	

Caso pretenda uma opção vegetariana, solicite a sugestão do Chef.	€25,00
<i>If you want a vegetarian option, please ask for the Chef's suggestion.</i>	
Caso tenha alguma intolerância alimentar por favor informe o seu empregado de mesa	
<i>If you have any food intolerance please inform your waiter</i>	

Prato de queijos Nacionais Portuguese Cheese board	€17,00
---	--------

Sobremesas | Desserts

Trio de chocolates, caramelo e pêra-rocha	€12,00
<i>Chocolate trio, caramel and pear</i>	
Manga, cardomomo, champagne	€10,00
<i>Mango, cardamom, champagne</i>	
Morangos, requeijão e rosmaninho	€10,00
<i>Strawberries, curd cheese and Rosemary</i>	
Sortido de sobremesas Tágide (para 2 pessoas)	€21,00
<i>Assorted Tágide desserts (for 2 people)</i>	
Salada de fruta	€7,50
<i>Fruit salad</i>	
Gelados e Sorbets Ice cream's and sorbets	
1 Sabor / 1 Flavour	€4,00
2 Sabor / 2 Flavour	€6,00
3 Sabor / 3 Flavour	€8,00

IVA incluído à taxa em vigor