

Tágide

...
"Por mares nunca d'antes
navegados
Passaram ainda além da
Taprobana,
Em perigos e guerras

...
*"who o'er the waters ne'er by
seaman crost,
farèd beyond the Taprobane-
land,
forceful in perils and in battle-
nost*

A carta pela mão do Chef Goncalo Costa leva-nos pelo mundo dos descobrimentos portugueses entre cheiros e sabores não esquecendo o sentimento da saudade e do ser português.

The menu, by Chef Gonçalo costa, takes us through the

Couvert / Couvert

Manteigas, 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/ Vat Included

Tágide

Peixes/ Fish

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

Carnes /Meat

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

Caso pretenda uma opção vegetariana, solicite a sugestão do Chef. €25,00
If you want a vegetarian option, please ask for the Chef's suggestion.

Caso tenha alguma intolerancia alimentar por favor informe o seu empregado de mesa
If you have any food intolerance, please inform your waiter.

Tágide

Queijos com sugestões de vinhos a acompanhar *Cheese with our matching wine suggestions*

| | |
|---|--------|
| Prato Queijos Portugueses, tostas e compota de tomate <i>Traditional Portuguese cheese plate with toasts and tomato jam</i> | €17,00 |
| Serpa DOP Amanteigado | €5,80 |
| Pico Pasta Mole | €4,80 |
| Serra DOP Amanteigado | €5,80 |
| Cabra Seco | €4,80 |

Sobremesas com sugestões de vinhos a acompanhar *Desserts with our matching wine suggestions*

| | |
|--|--------|
| Trio de chocolates, caramelo e pêra-rocha <i>Chocolate trio, cramel and pear</i> | €12,00 |
| Manga, cardomomo, champagne <i>Peach, cardamom, champagne</i> | €10,00 |
| Morangos, requeijão e rosmaninho <i>Strawberries, curd cheese and rosemary</i> | €10,00 |
| Sortido de sobremesas Tágide (para 2 pessoas) <i>Assorted Tágide desserts (for 2 people)</i> | €21,00 |
| Salada de fruta <i>Fruit salad</i> | €7,50 |

Gelados e Sorbets / Ice cream's and sorbets

| | |
|-------------------------------|-------|
| 1 Sabor / 1 Flavour | €4,00 |
| 2 Sabores / 2 Flavours | €6,00 |
| 3 Sabores / 3 Flavours | €8,00 |

Iva incluído/ Vat Included