

# Tágide

...

**“Por mares nunca d’antes navegados  
Passaram ainda além da Taprobana,  
Em perigos e guerras esforçados  
Mais do que prometia a força humana,  
E entre gente remota edificaram  
Novo Reino, que tanto sublimaram;”**

...

*“who o’er the waters ne’er by seaman crost,  
farèd beyond the Taprobane-Iand, forceful in  
perils and in battle-post, with more than  
promised force of mortal hand; and in the  
regions of a distant race rear’d a new throne  
so haught in Pride of Place”*

A carta pela mão do Chef Gonçalo 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 world of the Portuguese discoveries between aromas and flavors not forgetting the feeling of “saudade” and the Portuguese identity.

## Aperitivo/ Aperitive

<b>Flute de Champanhe</b>	€14,00
Champagne flute	
<b>Ostras ao natural das nossas rias</b>	€2,50/uni
Oysters “au naturel” from our lagoons	

## Couvert / Couvert

<b>Manteigas, azeite extra virgem, pasta de salmão com aneto, seleção de pães do chef e amuse bouche</b>	€4,90
Butters, extra virgin olive oil, salmon and dill paste, bread assortment and amuse bouche	

## Entradas / Starters

<b>Carabineiro, carapau e escalope de foie- gras</b>	€26,00
Scarlet gamba prawn, horse mackerel, and foie-gras escalope	
<b>Terrina de foie com chocolate, ostras e percebes</b>	€29,50
Foie-gras terrine with chocolate, oysters and goose barnacles	
<b>Atum dos Acores, caviar de Arenque, abacate e laranja</b>	€24,50
Tuna from the Azores, herring caviar, avocado and orange	
<b>Consommé de tomate, pimento assado e tosta de sardinha</b>	€18,00
Tomato “consommé”, roast pepper and sardine toast	

# Tágide

## Peixes / Fish

<b>Lavagante azul, batata-doce, enoki e ponzo</b>	€56,00
<i>Portuguese lobster, sweet potato, enoki and ponzo</i>	
<b>Bacalhau à Tagide</b>	€29,00
<b>(bacalhau, puré de grão, presunto pata negra e creme de ovo)</b>	
<i>Cod fish “à Tágide”</i>	
<i>(salted cod fish, chick pea puree, “pata negra” ibérico ham and egg cream)</i>	
<b>Robalo de linha, ervilhas e endívias com molho de uvas</b>	€38,00
<i>Sea bass, peas and endives with grape sauce</i>	
<b>Peixe do dia sobre migas tépidas, figos e leite de amêndoa</b>	€29,00
<i>Daily fish on warm “migas”, figs and almond milk</i>	
<b>Salmonete da nossa costa, âmbar de açafão e molho de pescador</b>	€39,50
<i>Red mullet from our shores, saffron amber and fisherman’s sauce</i>	

## Carnes / Meat

<b>Cachaco de porco Iberico e camarao do rio</b>	€29,00
<i>Iberian pork neck and freshwater shrimp</i>	
<b>Lombo de novilho maturado, abobora, espargos brancos e trufa de verão</b>	€41,00
<i>Matured veal tenderloin, pumpkin, white asparagus and summer truffle</i>	
<b>Carré de borrego, beterraba e legumes de verão</b>	€39,00
<i>Lamb carré, beetroot and summer vegetables</i>	

<b>Caso pretenda uma opção vegetariana, solicite a sugestão do Chef</b>	€25,00
<i>If you want a vegetarian option, please ask for the Chef’s suggestion.</i>	

<b>Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o seu empregado de mesa.</b>
<i>If you have any food intolerance, please inform your waiter.</i>

# Tágide

## **Queijos com sugestões de vinhos a acompanhar**

*Cheese with our matching wine suggestions*

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

## **Sobremesas / Desserts**

<b>Trio de chocolates, caramelo e sorbet de Champanhe</b>	€13,50
<i>Chocolate trio, caramel and Champagne sorbet</i>	
<b>Sinfonia de laranja do Algarve</b>	€11,00
<i>Algarve orange sinphony</i>	
<b>Panacota de tomilho limao e cerejas do Fundao</b>	€12,00
<i>Lemongrass "panna cotta", lemon and cherries from Fundão</i>	
<b>Sortido de sobremesas Tágide (para 2 pessoas)</b>	€23,00
<i>Assorted Tágide desserts (for 2 people)</i>	
<b>Salada de fruta</b>	€7,50
<i>Fruit salad</i>	

## **Gelados e Sorbets / Ice cream's and sorbets**

<b>1 Sabor / 1 Flavour</b>	€4,00
<b>2 Sabores / 2 Flavours</b>	€6,00
<b>3 Sabores / 3 Flavours</b>	€8,00

*Iva incluído/ Vat Included*