

Tágide

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.

Le menu du Chef Gonçalo Costa nous ramène au monde des découvertes portugaises entre les arômes et les saveurs sans oublier le sentiment de "saudade" et l'identité portugaise.

Aperitivo / Aperitive / Apéritif

Flute de Champagne

€14,00

Flûte de Champagne

Ostras ao Natural das nossas rias

€3,50

Oysters “au naturel” from our lagoons

cada | each | chaque

Huîtres au naturel de nos bassins

Couvert / Couvert

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

€4,90

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

Beurres, Huile D'Olives Extra Vierge, Pâte de Saumon á l' Aneth selection de pain du Chefe et amuse bouche

Entradas / Starters / Entrées

Carabineiro, carapau e escalope de foie-gras

€26,00

Scarlet gamba prawn, horse mackerel, and foie-gras escalope
Crevette Géante, Chinchard et escalope de foie

Terrina de foie com chocolate, ostras e percebes

€29,50

Foie-gras terrine with chocolate, oysters and goose barnacles
Terrine de foie au chocolate, huîtres et pollicipes

Atum dos Açores, caviar de Arenque, abacate e laranja

€24,50

Tuna from the Azores, herring caviar, avocado and orange
Thon des Açores, caviar de hareng, avocat et orange

Consommé de tomate, pimento assado e tosta de sardinha

€18,00

Tomato “consommé”, roast pepper and sardine toast
Consommé de tomate, poivrons grillés et biscotte de sardine

Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse

Tágide

Peixes / Fish / Poisson

Lavagante azul, batata-doce, enoki e ponzu

Portuguese lobster, sweet potato, enoki and ponzu
Homard, Crème de Patate Douce et enoki et ponzu

€56,00

Bacalhau à Tágide

(bacalhau, puré de grão, presunto pata negra e creme de ovo)

Cod fish “à Tágide”

(salted cod fish, chick pea puree, “pata negra” ibérico ham and egg cream)

Morue á Tágide

(*Morue, purée de grain, jambon “pata negra” et velouté d’œuf*)

€29,00

Robalo de linha, ervilhas e endívias com molho de uvas

Handline sea bass, peas and endives with grape sauce

Loup de mer de ligne, pois et endives au jus de raisins

€38,00

Peixe do dia sobre migas tépidas, figos e leite de amêndoa

Daily fish on warm “migas”, figs and almond milk

Poisson du jour sur migas tièdes, figue et lait de amendes

€29,00

Salmonete da nossa costa, âmbar de açafão e molho de pescador

Red mullet from our shores, saffron amber and fisherman’s sauce

Mulet des notre côte, ambre safran et sauce du pêcheur

€39,50

Carnes / Meat / Viande

Cachaco de porco Iberico e camarao do rio

Iberian pork neck and freshwater shrimp

Cou de porc Ibériques et crevettes de la rivière

€29,00

Lombo de novilho maturado, abobora, espargos brancos e trufa de verão

Matured veal tenderloin, pumpkin, white asparagus and summer truffle

Filet mignon de Veau mature, citronille, asperges blanches et truffe d’été

€41,00

Carré de borrego, beterraba e legumes de verão

Lamb carré, beetroot and summer vegetables

Carré d’agneau beterrabe et légumes d’été

€39,00

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.

Si vous souhaitez une option végétarienne, n’hésitez pas à demander la suggestion du Chef.

Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o seu empregado de mesa.

If you have any food intolerance, please inform your waiter.

Informez nous si vous avez une intolérance alimentaire.

Tágide

Queijos com sugestões de vinhos a acompanhar

Cheese with our matching wine suggestions

Fromages et suggestions de vins

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

Sobremesas / Desserts

Trio de chocolates, nectarina e sorbet de Champanhe	€13,50
Chocolate trio, nectarine and Champagne sorbet <i>Trio de Chocolat, nectarine et sorbet de Champagne</i>	
Sinfonia de laranja do Algarve	€11,00
Algarve orange sinphony <i>Symphonie d'orange de l'Algarve</i>	
Panacota de tomilho limão e cerejas do Fundão	€12,00
Lemongrass "panna cotta", lemon and cherries from Fundão <i>Panacotta thyn citron et cerises du Fundão</i>	
Sortido de sobremesas Tágide (para 2 pessoas)	€23,00
Assorted Tágide desserts (for 2 people) <i>Assortiment de Desserts Tágide (Pour 2)</i>	
Salada de fruta	€7,00
Fruit salad <i>Salade de fruits</i>	

Gelados e Sorbets / Ice cream's and sorbets

Crème glacée et sorbets

1 Sabor / 1 Flavour / 1 Saveur	€4,00
2 Sabores / 2 Flavours / 2 Saveurs	€6,00
3 Sabores / 3 Flavours / 3 Saveurs	€8,00

Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse