

# 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 Champanhe**

€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** €25,00

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** €16,00

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

# Tágide

## Peixes / Fish / Poisson

<b>Lavagante azul, batata-doce, enoki e ponzu</b> Portuguese lobster, sweet potato, enoki and ponzu <i>Homard, Crème de Patate Douce et enoki et ponzu</i>	€56,00
<b>Bacalhau à Tagide</b> (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 ) <i>Morue á Tágide</i> ( <i>Morue, purée de grain, jambon “pata negra” et velouté d’œuf</i> )	€29,00
<b>Garoupa, ervilhas e endívias com molho de uvas</b> Grouper, peas and endives with grape sauce <i>Mérou, pois et endives au jus de raisins</i>	€30,00
<b>Peixe do dia sobre migas tépidas, figos e leite de amêndoa</b> Daily fish on warm “migas”, figs and almond milk <i>Poisson du jour sur migas tièdes, figue et lait de amendes</i>	€28,00
<b>Peixe-Galo, âmbar de açafião e molho de pescador</b> John dory, saffron amber and fisherman’s sauce <i>Sint-pierre, ambre safran et sauce du pêcheur</i>	€32,00

## Carnes / Meat / Viande

<b>Cachaco de porco Iberico e camarao do rio</b> Iberian pork neck and freshwater shrimp <i>Cou de porc Ibériques et crevettes de la rivière</i>	€29,00
<b>Lombo de novilho maturado, abobora, espargos brancos e trufa de verão</b> Matured veal tenderloin, pumpkin, white asparagus and summer truffle <i>Filet mignon de Veau mature, citronille, asperges blanches et truffe d’été</i>	€35,00
<b>Cordeiro confitado, beterraba e legumes de verão</b> Lamb confit, beetroot and summer vegetables <i>Confit d’agneau beterrabe et légumes d’été</i>	€30,00

<b>Caso pretenda uma opção vegetariana , solicite a sugestão do Chef</b> If you want a vegetarian option, please ask for the Chef’s suggestion. <i>Si vous souhaitez une option végétarienne, n’hésitez pas à demander la suggestion du Chef.</i>	€25,00
<b>Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informe o seu empregado de mesa.</b> If you have any food intolerance, please inform your waiter. <i>Informez nous si vous avez une intolérance alimentaire.</i>	

# Tágide

## Queijos com sugestões de vinhos a acompanhar

Cheese with our matching wine suggestions

*Fromages et suggestions de vins*

<b>Prato Queijos Portugueses, tostas e compota de tomate</b>	€17,00
Traditional Portuguese cheese plate with toasts and tomato jam	
<i>Plateau de Fromages Portugais, toastes et compote de tomate</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, nectarina e sorbet de Champanhe</b>	€13,50
Chocolate trio, nectarine and Champagne sorbet	
<i>Trio de Chocolat, nectarine et sorbet de Champagne</i>	
<b>Sinfonia de laranja do Algarve</b>	€11,00
Algarve orange sinphony	
<i>Symphonie d'orange de l'Algarve</i>	
<b>Panacota de tomilho limão e cerejas do Fundão</b>	€12,00
Thyme "panna cotta", lemon and cherries from Fundão	
<i>Panacotta thym citron et cerises du Fundão</i>	
<b>Sortido de sobremesas Tágide (para 2 pessoas)</b>	€23,00
Assorted Tágide desserts (for 2 people)	
<i>Assortiment de Desserts Tágide (Pour 2)</i>	
<b>Salada de fruta</b>	€7,00
Fruit salad	
<i>Salade de fruits</i>	

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

*Crème glacée et sorbets*

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