

# Tágide

Pela mão do Chef Gonçalo Costa

By the hand of the Chef Gonçalo Costa | *Par la main du chef Gonçalo Costa,*

## 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

**Carpaccio de vieiras, Beterraba, daikon e Caviar** €22,00

Scallop Carpaccio, Beet, daikon and Caviar  
*Carpaccio de Pétoncle, Betterave, daikon et Caviar*

**Salada de Camarão, Manga e Caril** €19,00

Prawn salad, Mango and Curry  
*Salade de crevette, Mangue et Curry*

**Terrina de foie, Marmelo e rum** €24,00

Foie-gras terrine, Quince and rum  
*Terrine de Foie gras, Coing et rhum*

**Caldo do cozido, Boletus e escalope de Foie-gras** €16,00

“Cozido” broth, Boletus and Foie-gras escalope  
*Bouillon du “Cozido”, Boletus et escalope de Foie-gras*

## Peixes / Fish / Poisson

**Bacalhau à Tágide** €29,00

“à Tágide” Cod fish (salted cod fish loin)  
*Morue salée à Tagide*

**Garoupa, Tupinambor, Chantereles e Romã** €28,00

Grouper, Jerusalem artichoke, Chanterelles and Pomegranate  
*Mérou, Panais, Chanterelles et Citrouille*

**Peixe do dia, ensopado de Amêijoas e tomate confitado** €25,00

Fresh fish of the day, Clam's chowder and Tomato confit  
*Poisson frais du jour, ragoût de Palourdes et Tomate confit*

**Cataplana de Boca-Negra com molho de açafrão** €27,00

Black belly rosefish “Cataplana” with Saffron sauce  
*“Cataplana” de Black belly sébaste á la sauce de Safran*

Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse

# Tágide

## Carnes / Meat / Viande

<b>Cachaço de Porco, feijoada de Camarinhas e legumes braseados</b> Pork neck, “Camarinhas” with Bean stew and braised vegetables <i>Jarret de Porc, ragoût d’haricots et “Camarinhas” et légumes braisés</i>	€29,00
<b>Lombo de Novilho maturado, cogumelos silvestres e Trufa Negra</b> Matured Veal loin, wild mushrooms and black Truffle <i>Filet de Veau affiné, champignons sauvages et Truffe noire</i>	€35,00
<b>Cordeiro a baixa temperatura, puré de Castanhas e pérola de salteado de Outono</b> Lamb in slow cooking, Chestnut puree and autumn sautéed pearl <i>Agneau cuit à basse température, purée de Châtaigne et sautée de perle d’Automne</i>	€30,00

## Menu do Dia – Almoço €18,50

Daily Menu – Lunch | Menu Du Jour – Déjeuner

### Couvert: Azeite, escolha de Pães do chef

Extra virgin olive oil, bread assortment | *Couvert: Huîle D’ Olive, Choix de petits Pains du Chef*

### Sopa do dia ou Salada sazonal

Daily vegetable soup or seasonal salad | *Soupe du Jour ou Salade de Saison*

### Prato do dia

Daily special (main course) | *Plat du Jour*

### Creme Queimado ou Salada de Fruta

Crème brûlée or seasoned fruit salad | *Crème Brûlée ou Salade de Fruits*

### 1 Bebida: V. branco ou tinto (seleção Tágide), água mineral, refrigerante ou cerveja

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

*Boisson: Vin Blanc ou Rouge, eau minérale, soda ou bière.*

Café | Coffee | *Café*

### Suplemento sobremesa à carta €6,50

Dessert “à la Carte” suplemet | *Supplément de Dessert á la Carte*

**Pratos do Dia | Daily Special | Plat du Jour**

### 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’hesitez 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.*

**Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse**

# Tágide

## Queijos Nacionais

Portuguese Cheese | *Fromages Portugais*

<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, Diospiro e gelado de “colheita tardia”</b>	€13,50
Chocolate trio, Persimmon and “late harvest” ice-cream <i>Trio de Chocolats, Plaqueminiér et glace de “vendange tardive »</i>	
<b>Tartelete de Manga, Framboesa e Baunilha de Madagáscar com sorbet de Limão</b>	€12,00
Mango, Raspberry and Madagascar Vanilla tart, served with Lemon sorbet <i>Tartelette de Mangue, Framboise e Vanille de Madagascar, au sorbet de Citron</i>	
<b>“Panna Cotta” de Cenoura, Laranja sanguínea e Mel</b>	€11,00
Carrots and Blood Orange “Panna Cotta”, with Honey <i>“Panna Cotta” aux Carottes, Orange sanguine et Miel</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

Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse

# Tágide



**Para terminar a sua  
refeição sugerimos:**

To finish your meal we  
suggest:

*Pour terminer votre repas,  
nous vous suggérons:*



**Colheita tardia / Late Harvest:**

Monte da Ravasqueira, Alentejo 2015

€7,00

**Madeira:**

Borges Malvasia 10 anos

€8,50

**Moscatel:**

JMF Moscatel de Setúbal

€6,00

Horácio Simões Moscatel Roxo, Setúbal 2009

€9,50

**Carcavelos:**

Villa de Oeiras

€12,00

**Porto:**

Ferreira Branco 10 anos

€10,50

Ferreira Dona Antónia Reserva

€7,00

Ferreira Tawny Quinta do Porto 10 Anos

€9,00

Fonseca Bin 27

€9,00

Ferreira LBV 2011

€10,00

Sandeman Qta. do Seixo Vintage 2013

€85,00

Ferreira Vintage 2011

€120,00