

# 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 Coquille de Saint Jaques, Betterave, daikon et Caviar*

**Canelloni de Pato com Arroz Crocante e Molho Hoisi** €15,00

Duck Canelloni with Crunchy Rice and Hoisin Sauce  
*Canelloni au Canard au Riz Croquant et Sauce Hoisin*

**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, Cogumelos Frescos e Mirtilos** €28,00

Grouper, Jerusalem artichoke, Fresh Mushrooms and Blueberries  
*Mérou, Panais, Champignons fraîches et Myrtilles*

**Peixe do dia, Consommé de Mexilhão e legumes Antigos** €25,00

Fresh Fish of the Day, Clam Consommé and Antique Vegetables  
*Poisson Frais du Jour, Consommé de Palourdes et Légumes Antiques*

**Cataplana de Boca-Negra com molho de açafão** €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>Porco Preto Alentejano, Maçã Bravo de Esmolfe e Salsifi</b> Black Pork from Alentejo, “Bravo de Esmolfe” Apple, and Salsifi <i>Porc Noir de l’Alentejo, pomme « Brav de Esmolfe » et Salsifi</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 com trilogia de beterraba</b> Lamb in Slow Cooking, with Beet Trilogy <i>Agneau Cuit à Basse Température, avec Trilogie de Betteraves</i>	€30,00
<b>Opção Vegetariana / Vegetarian Option / Option Végétarienne</b>	€25,00

## **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: Huile 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*

### **Pratos do Dia | Daily Special | 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*

### **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.*

### **Caso pretenda dividir um dos nossos pratos, será acrescido um valor de 15% ao preço do mesmo.**

In case you want to divide one of our dishes, an amount of 15% will be added to its price

*Un surplus de 15% sur le prix d’un plat, sera chargé en cas de partage pour deux personnes.*

**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>	€12,00
Chocolate trio, Persimmon and “late harvest” ice-cream <i>Trio de Chocolats, Plaqueminiér et glace de “vendange tardive »</i>	
<b>Manga, Framboesa e Yuzu</b>	€10,00
Mango, Raspberry and Yuzu <i>Mangue, Framboise et Yuzu</i>	
<b>Pêra Rocha, Vinho do Porto Branco e Requeijão da Quinta do Anjo</b>	€9,00
“Rocha” Pear, White Port Wine and Curd Cheese from “Quinta do Anjo” <i>Poire « Rocha » Porto Blanc et Fromage blanc de « Quinta do Anjo »</i>	
<b>Memórias da Tágide, Crepe Suzette</b>	€12,00
Memories from Tágide, Crepe Suzette <i>Memmoires de la Tágide, Crêpe Suzette</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

Ferreira LBV 2012

€10,00

Sandeman Qta. do Seixo Vintage 2013

€85,00

Ferreira Vintage 2011

€120,00

Iva incluído/ Vat Included / TVA incluse