



# TAGIDE

WINE & GASTRO BAR

## MENU DE ALMOÇO ( Terça a Sábado - 12h30 – 15h00)

**MENU I** ..... €14  
Prato + 1 Bebida

**MENU II** ..... €18  
Couvert + Sopa + Prato + 1 Bebida

## COUVERT

**FOCACCIA CASEIRA** ..... €2,5  
azeitonas, caviar de beringela

## PARA COMEÇAR

**AVELUDADO DE LEGUMES**..... €5

**SOPA DE CEBOLA** ..... €6,5  
caramelizada, pão caseiro gratinado com queijo Ilha S. Jorge e cebolinho

**SALADA SAZONAL** ..... €6

**CROQUETES** ..... €6,5  
de cozido à portuguesa com maionese de enchidos

**TÁBUA DE QUEIJO NACIONAIS** .....€14

**TÁBUA DE ENCHIDOS** .....€14

**PICA-PAU DE ATUM** ..... €8,5  
com pickle de cebola roxa

**TARTARO DA NOSSA COSTA** .....€14

## MENU VEGETARIANO - €38

Couvert - Focaccia  
Entrada - Sopa de Cebola  
Vegetariano - Moqueca de Grão  
Vegetariano - Ovo Biológico  
Sobremesa - Mousse de Chocolate

## MENU DEGUSTAÇÃO - €40

Couvert - Focaccia  
Entrada - Sopa de Cebola  
Peixe - Moqueca Peixe do Atlântico  
Carne - Bife à Marrare  
Sobremesa - Mousse de Chocolate

## WINE PAIRING

Wine Pairing - I  
€ 22

Bio Wine Pairing - II  
€28

## PRATOS CONSISTENTES

**MOQUECA DE PEIXE DO ATLÂNTICO** ..... €17  
com arroz de lima, especiarias e frutos secos

**BOCHECHA DE PORCO** ..... €18  
fumada com pera em vinho tinto, e puré de aipo com cogumelos ...

**BIFE À MARRARE** ..... €20  
entrecôte com batata ponte nova

**BACALHAU CONFITADO** ..... €16  
com migas de broa e feijão frade

**ESCABECHE DE COELHO** ..... €14  
com "torricado", romã e laranja

## DA HORTA

**OVO BIOLÓGICO** ..... €15  
com texturas de cenouras, cogumelos, espargos, broa crocante

**MOQUECA DE GRÃO** ..... €15  
com arroz de lima, especiarias e frutos secos

## GULODICES

**MOUSSE DE CHOCOLATE** ..... €6,5  
S.Tomé 98% com azeite Transmontano e flor de sal.

**TARTE DE LIMA** ..... €8  
com creme turco com licor de Singeverga

**LEITE CREME**..... € 6,5  
da rota das especiarias