



T A G I D E

WINE & GASTRO BAR

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

MENU I €14
Prato + 1 Bebida

MENU II €18
Couvert + Sopa ou Salada + Prato + 1 Bebida

COUVERT

FOCACCIA CASEIRA €2,5 uni | €3,5 (2 pax)
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 €6,8

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

TÁRTARO DE SALMÃO €14
guacamole e emulsão de coentros

MENU VEGETARIANO - €38

Couvert - Focaccia
Entrada - Sopa de Cebola
Vegetariano I - Moqueca de Grão
Vegetariano II - 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 Bio Wine Pairing - II
€ 22 €28

PRATOS CONSISTENTES

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

BOCHECHA DE PORCO €18
fumada com pêra 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 e 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