

COUVERT **2,5€ units | 3,5€ (2pax)**

HOMEMADE FOCACCIA, OLIVES AND AUBERGINE CAVIAR

CALDEIRADA DE MEXILHÃO **14€**
MUSSEL CALDEIRADA



SAN JOANNE TERROIR MINERAL

CROQUETES DE COZIDO **6€**

COZIDO CROQUETES with MUSTARD MAYONNAISE

EMPADA DE SAPATEIRA **10€**
CRAB PÂTÉ EM CROÛTE



PÉT NAT

FIAMBRE DE LEITÃO E MOLHO DO ASSADO **9€**
SUCKLING PIG HAM WITH SUCKLING PIG SAUCE



MARQUÊS DE MARIALVA

MILHO FRITO COM QUEIJO DE CABRA E TAPENADE **8€**
FRIED CORN WITH GOAT CHEESE

OSTRAS COM VINAGRETA **3€ UNIT**
OYSTERS WITH VINAIGRETTE



TÁGIDE BLANC DES BLANC

OVO E ERVILHAS **12€**
EGG WITH PEAS

PASTEIS DE BACALHAU E PIL-PIL **7€**
PASTÉIS DE BACALHAU WITH PIL-PIL SAUCE

PEIXINHOS DA HORTA, MOLHO GRIBICHE **6,5€**
PEIXINHOS DA HORTA WITH SAUCE GRIBICHE

PICA PAU TÁGIDE **18€**
TÁGIDE PICA PAU



PINGA DO TORTO TT

SALADA DE VERDES DO MERCADO **8€**
MARKET GREENS SALAD

SALADA NICOISE DE VIEIRAS **19€**
SCALLOP NICOISE SALAD



TERRAS DE LAVA

TÁBUA DE CHARCUTARIA **14€**

CHARCUTERIE BOARD WITH IBERIAN PORK RILETTES

TÁBUA DE QUEIJOS **14€**
CHEESE BOARD

TÁRTARO DE CARAPAU **10€**
CARAPAU TARTARE

CRÊME BRULEE DE LAVANDA **7€**
LAVENDER CRÊME BRÛLÉE

MOUSSE DE CHOCOLATE TÁGIDE **9,5€**
TÁGIDE CHOCOLATE MOUSSE



PORTO FERREIRA 10 ANOS

SALADA DE PESSEGOS E MERENGUE **8€**
PEACH AND MERINGUE SALAD



TAGIDE
WINE & GASTRO BAR