



Menu Tágide

€ 89

  **Framboesa de foie gras, telha de hortelã e paiola**

Raspberry foie gras, mint and paiola
Foie gras aux framboises, menthe et paiola
Foie gras de frambuesa, teja de menta y paiola

  **Espargos verdes grelhados, cogumelos Morelos, azeite transmontano e trufa negra**

Grilled green asparagus, Morelos mushrooms, Trás-os-Montes olive oil and black truffle
Asperges vertes grillées, morilles, huile d'olive *transmontano* et truffe noire
Espárragos verdes a la plancha, colmenillas, aceite de oliva *transmontano* y trufa negra

  **Mexilhão, molho de maracujá e banana frita da Madeira**

Mussels, passion fruit sauce and Madeira fried banana
Moules, sauce aux fruits de la passion et bananes frites de *Madeira*
Mejillones, salsa de fruta de la pasión y plátanos fritos de *Madeira*

  **Peixe do Atlântico, batata-doce fumada, salada de laranja e tomate verde, molho de manjeriço**

Atlantic fish, smoked sweet potato, orange and green tomato salad, basil sauce
Poisson sauvage de l'Atlantique, patate douce fumée, salade d'orange et de tomates vertes, sauce au basilic
Pescado del Atlántico, boniato ahumado, ensalada de naranja y tomate verde, salsa de albahaca

  **Vitela de leite, batata brava, bacon e pimento recheado**

Milk-fed veal, roasted potatoes, bacon and stuffed peppers with savoy cabbage
Veau de lait, pommes de terre sauvages, lard et poivrons farcis au chou de Milan
Ternera de leche, patatas bravas, tocino y pimientos rellenos con col rizada

  **Melão com hibisco, paiola e queijo de cabra maturado em carvão**

Melon with hibiscus, paiola and charcoal coated matured goat's cheese
Melon à l'hibiscus, *paiola* et fromage de chèvre affiné au charbon de bois
Melón con hibisco, *paiola* y queso de cabra curado al carbón



Semifrio de framboesa, molho de praliné de pistachio e folha de hortelã

Raspberry semifreddo, pistachio praline sauce and mint leaves
Semifreddo aux framboises, sauce pralinée à la pistache et feuilles de menthe
Semifrío de frambuesa, salsa de praliné de pistacho y hojas de menta

5 MOMENTOS VÍNICOS

5 Wine pairing | 5 Moments du Vin
5 Momentos Vínicos
€ 45

SUPLEMENTO DE QUEIJOS

Cheese supplement | Supplément de Fromage
Suplemento para Queso
€ 12

Menu Degustação não está disponível a partir das 21h30 | *Tasting Menu is not available after 9.30 pm*

Menu dégustation n'est pas disponible après 21h30 | Menú de degustación no está disponible después de las 21.30 horas.

Apenas servimos mesas completas | *Only full tables are served* | Seules les tables complètes sont servies | Solo se sirven mesas completas