



Menu Tágide

€ 94

 **Foie, suspiro de cogumelos, duxelles e couve galega**

Foie, mushroom merengue, duxelles and galician kale

Foie, meringue de champignons, duxelles et choux frisés de Galice

Foie, merengue de setas, duxelles y berza gallega

  **Sapateira, aveludado de batata e alho francês e crocante de beterraba**

Crab, potato and leek velvety and beetroot crunch

Crabe, velouté de pommes de terre, poireaux et crumble de betterave

Buey de mar, crema de patata y puerro y crumble de remolacha

 **Shitake, ovo, papada de porco, espargos silvestres**

Shitake, egg, pork papada, wild asparagus

Shitake, œuf, porc papada, asperge sauvage

Shitake, huevo, papada de cerdo, espárrago silvestre

  **Peixe do Atlântico, funcho com vinagrete de Pêra Rocha, courgette e molho de cenoura**

Seared Atlantic fish, fennel with Rocha Pear Vinaigrette, courgette and carrot sauce

Poisson de l'Atlantique, fenouil et vinaigrette à la poire Rocha, sauce aux courgettes et aux carottes

Pescado del Atlántico, hinojo con vinagreta de pera Rocha, courgette y salsa de zanahoria

 **Lombo de Veado, terrina de foie gras, beterraba, nabo e batata duquesa e molho de arando**

Venison loin, foie gras terrine, beetroot, turnip and duchess potato escalope with cranberry sauce

Longe de chevreuil, terrine de foie gras, betteraves, navets, pommes de terre duchesse et sauce aux cranberries

Lomo de venado, terrina de foie gras, remolacha, nabos, patatas duquesa y salsa de arándanos

  **Gelado caseiro de castanha e hibiscos, calda de passas com moscatel e crumble de citrinos**

Homemade chestnut and hibiscus ice cream, sultana syrup with moscatel and citrus crumble

Glace maison à la châtaigne et à l'hibiscus, sirop de sultanine avec moscatel et crumble aux agrumes

Helado casero de castañas e hibisco, jarabe de sultanas con moscatel y crumble de citricos

  **Brownie de batata doce, gelado de “pumpkin spice” e creme de cenoura**

Sweet potato brownie, pumpkin spice ice cream and carrot cream

Brownie à la patate douce, pumpkin spice et crème de carotte

Brownie de boniato, helado de pumpkin spice y crema de zanahoria

4 MOMENTOS VÍNICOS

4 Wine pairing | 4 Moments du Vin

4 Momentos Vínicos

€ 44

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