



Menu Tágide

€ 89

  **Foie Gras em queijo de cabra com beterraba, marmelo grelhado e alho francês**

Foie Gras in goat's cheese with beetroot, grilled quince and leek

Foie gras au fromage de chèvre avec betteraves, coings grillés et poireaux

Foie Gras al queso de cabra con remolacha, membrillo asado y puerro

  **Ervilha, bimi, espargos e cogumelos silvestres**

Peas, bimi, asparagus and wild mushrooms

Pois, bimi, asperges et champignons sauvages

Guisantes, bimi, espárragos y setas silvestres

  **Tártaro de lingueirão, flocos de sarda, aipo, abóbora e tomate cereja em creme de alho francês espinafres**

Razor clam tartare, mackerel flakes, celery, pumpkin and cherry tomatoes in leek and spinach cream

Tartare de couteaux de mer, flocons de maquereau, céleri, potiron et tomates cerises dans une crème de poireaux et d'épinards

Tartar de navajas, hojuelas de caballa, apio, calabaza y tomates cherry en crema de puerro y espinacas

  **Peixe braseado com molho de pastinaca e caju, mil folhas de abóbora, beringela no carvão e couve-flor roxa**

Braised fish with parsnip and caju sauce, pumpkin mille-feuille, charcoal aubergine and purple cauliflower

Poisson braisé avec sauce au panais et au caju, mille-feuille de potiron, aubergine au charbon de bois et chou-fleur violet

Pescado al braseado con salsa de chirivía y cajú, milhojas de calabaza, berenjena al carbón y coliflor morada

  **Lombo de Borrego, arroz selvagem com cachaço fumado e couve-lombarda, tubérculos e fava**

Lamb loin, wild rice with smoked "cachaço" and savoy cabbage, tubers and broad beans

Longe d'agneau, riz sauvage à "cachaço" fumée et chou de Milan, tubercules et fèves

Lomo de cordero, arroz salvaje con "cachaço" ahumado y col rizada, tubérculos y habas

  **Tangerina confitada, curd fumado e aveia**

Tangerine confit, smoked curd and oats

Confit de mandarines, fromage blanc fumé etavoine

Mandarina confitada, cuajada ahumada y avena

  **Floresta de chocolate**

Chocolate forest

Forêt de chocolat

Bosque de chocolate

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