

HAPPY NEW YEAR

Celebre o Ano Novo na Tágide

Um menu de degustação sofisticado, com delicados apontamentos de seafood — caranguejo, tártaro de vieira e gamba — seguido de pregado com sabores tradicionais reinventados e lombo de novilho.

A experiência é acompanhada por uma seleção de vinhos assinada pela Tágide e culmina com a vista privilegiada do fogo de artifício de Lisboa, iluminando o rio e a cidade.

Uma noite para saborear e recordar.



Celebrate New Year's Eve at Tágide

A refined tasting menu, featuring delicate seafood highlights — crab, scallop tartare and prawn — followed by turbot with reimaged traditional flavors and beef tenderloin.

Paired with a carefully curated wine selection, the evening is crowned by a privileged view of Lisbon's fireworks, lighting up the river and the city.

An unforgettable night of flavors and emotions.