



**TAGIDE**  
WINE & GASTRO BAR

**MENUS DE GRUPO NATAL**  
**CHRISTMAS GROUP MENUS**





# MENU DE NATAL

## ENTRADA

Creme de Abóbora fumada com batata doce e crumble de bacon €8,00

Aveludado de cebola e Alho Francês €8,00

Sopa de Peixe €10,00

Ravioli de Requeijão e nozes, legumes assados e molho de côco e abóbora €10,00

## PRATO PRINCIPAL

Bacalhau de meia cura, legumes assados, puré de chervóvia e açafão, molho de coentros e alcaparras €34,00

Pescada escalfada, cebolinhas caramelizadas, batata confit, molho de alho assado e tomilho €33,00

Bochecha de Novilho com espelta, cogumelos e abóbora assada €33,00

Lombinho de Porco a baixa temperatura, estufado de castanhas e chouriço, espargos grelhados e molho de romã €28,00

## SOBREMESA


Mil folhas com creme de abóbora e canela €9,00

Mini Pavlova com chantilly e frutos vermelhos €9,00

Bolo de Noz e cenoura com glace €10,00

## BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto “Seleção Tágide”, cerveja, refrigerantes, água mineral e café/chá €18,00





# CHRISTMAS MENUS

## STARTER

Smoked pumpkin custard with sweet potato and bacon crumble €8,00

Onion and leek cream €8,00

Fish soup €10,00

Cottage cheese and walnut ravioli, roasted vegetables and coconut and pumpkin sauce €10,00

## MAIN COURSE

Half-cured codfish, roasted vegetables, chervil and saffron purée, coriander and caper sauce €34,00

Poached hake, caramelised spring onions, confit potatoes, roasted garlic and thyme sauce €33,00

Beef cheek with spelt, mushrooms and roast pumpkin €33,00

Pork tenderloin at low temperature, chestnut and chorizo stew, grilled asparagus and pomegranate sauce €28,00

## DESSERT

Mille-feuille with pumpkin cream and cinnamon €9,00

Mini Pavlova with whipped cream and red berries €9,00

Walnut and carrot cake with glaze €10,00

## DRINK

White and red 'Seleção Tágide' wines, beer, soft drinks, mineral water and coffee/tea €18,00

