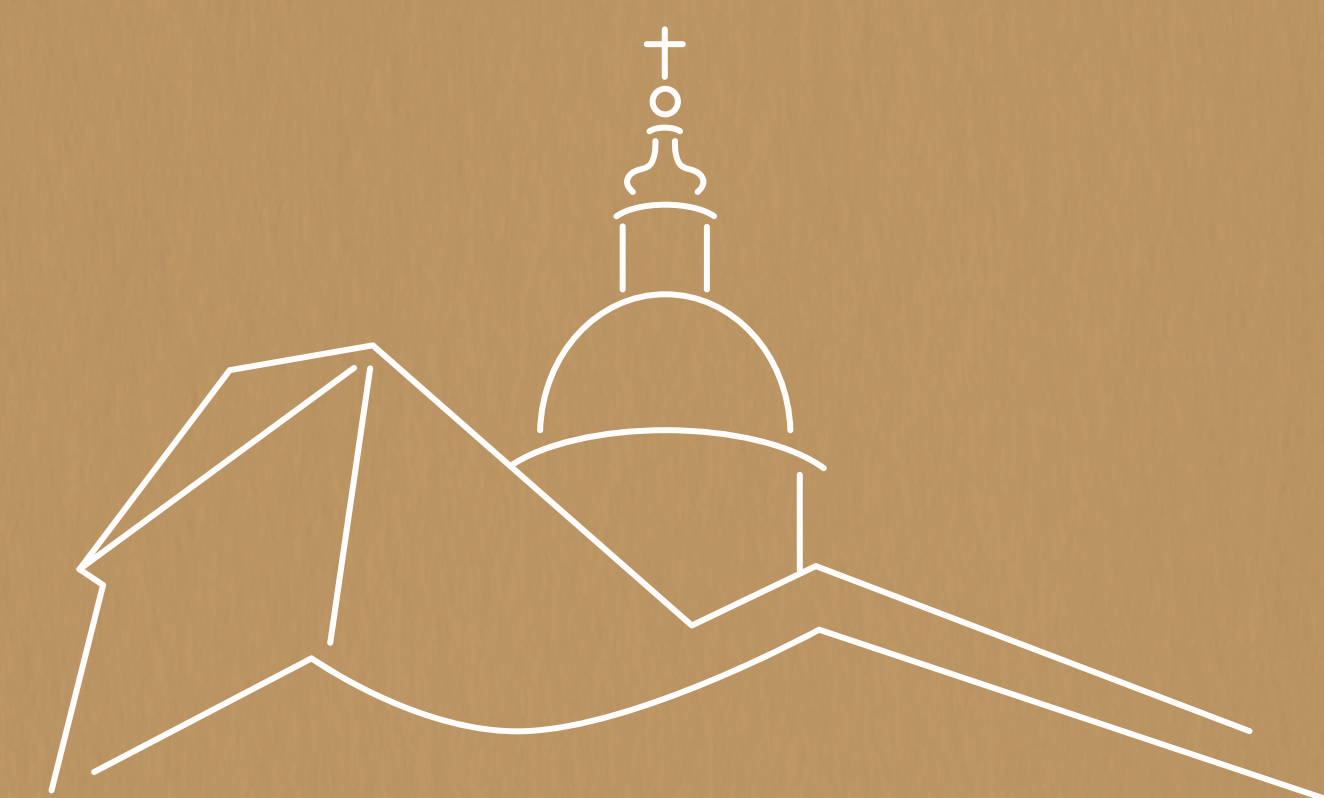




TASCADA MEMÓRIA

Menu “à la carte”

Jantar / Dinner

Abra o menu e mergulhe nos sabores intemporais de Portugal. Quer já conheça estes pratos clássicos ou esteja a prová-los pela primeira vez, prepare-se para uma deliciosa viagem repleta de tradição e sabores marcantes.

Open the menu and immerse yourself in the timeless flavors of Portugal. Whether you're familiar with these classic dishes or tasting them for the first time, get ready for a delicious journey filled with tradition and bold flavors.

Português & English



“Não deixe para amanhã o que pode saborear hoje”

“Não deixe para amanhã o que pode fazer hoje”

Provérbio Português

Couvert	Pão brioche de azeite, pão de centeio massa mãe, manteiga caseira aromatizada e azeitonas fumadas	4,00€ por pessoa
Entradas	Sopa de Peixe Robalo, bivalves, alga e croutons	14,00€
	Camarão Malagueta, alho e coentros	16,00€
	Ovo BT Chouriço de porco preto, ervilhas e pão frito	12,00€
	Pica-pau de novilho Pickles e cerveja artesanal	12,00€
Do Mar	Tagliatelli de Lavagante Caldo de crustáceos e lima caviar	38,00€
	Peixe da nossa costa Legumes baby, puré de batata e pil-pil	28,00€
	Arroz de marisco Ameijoa, mexilhão e camarão	28,00€
	“Bacalhau à Zé do Pipo” Cremoso de limão, cebolada e maionese de wasabi	26,00€
	Açorda Polvo e ovo frito	26,00€
Da Terra	Frango Fricassé Chips de batata e legumes salteados	22,00€
	Pato Arroz, enchidos e queijo da ilha	22,00€
	Jarret de cordeiro Arroz caldoso de cogumelos e jus de vitela	25,00€
	Presa de Porco Ibérico Arroz de forno e maionese de pimentão	25,00€
	Lombo de novilho Molho de pimenta, ovo e batata frita	28,00€
Vegetariano	Gnocchi Molho de abóbora assada, espinafres e queijo	18,00€
	Pasta Fresca Cogumelos, espargos e molho de caril	18,00€
	Couve-Flôr “Bife”, castanhas e molho de caju	20,00€
Sobremesas	Mil-Folhas Leite creme de tangerina e tahini	10,00€
	Mi-cuit de chocolate branco e gemas Gelado de queijo da Ilha, ananás dos Açores e açafroa	12,00€
	Brisa do Lis de Maracujá Texturas de maracujá, gelado de iogurte e pimento	12,00€
	Semifrio de chocolate 55% Café, macadâmia e tomilho-limão	10,00€
	Fruta laminada	8,00€

Para mais informações sobre alergias e menus especiais sem glúten, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído



“Don’t leave for tomorrow what you can taste today”

“Don’t leave for tomorrow what you can do today”

Portuguese Proverb

Couvert	Olive oil brioche, sourdough rye bread, Homemade flavored butter, and smoked olives	€4,00 per person
Starters	Fish Soup Sea bass, bivalves, seaweed, and croutons	€14,00
	Prawns Chili, garlic, and coriander	€16,00
	Egg LT Black pork chorizo, peas, and fried bread	€12,00
	“Pica-pau de novilho” Pickles and craft beer	€12,00
From the Sea	Lobster Tagliatelle Seafood Stock and finger lime	€38,00
	Fish from our coast Baby vegetables, mashed potatoes, and pil-pil	€28,00
	Seafood Rice Clams, mussels, and prawns	€28,00
	“Bacalhau à Zé do Pipo” Lemon Cream, Onion chutney and Wasabi Mayonnaise	€26,00
	“Açorda” – Portuguese seasoned bread stew Octopus and fried egg	€26,00
From the Land	Chicken Fricassee Chips and sautéed vegetables	€22,00
	Duck Rice, cured meats, and Azorean cheese	€22,00
	Lamb Shank Creamy mushroom rice and veal jus	€25,00
	Iberian Pork “Presal” Oven-baked rice and paprika mayonnaise	€25,00
	Beef Tenderloin Pepper Sauce, egg, and french fries	€28,00
Vegetarian	Gnocchi Roasted pumpkin sauce, spinach, and cheese	€18,00
	Fresh Pasta Mushrooms, asparagus, and curry sauce	€18,00
	Cauliflower ‘Steak,’ chestnut, and cashew sauce	€20,00
Desserts	Mille-Feuille Tangerine cream and tahini	€10,00
	White Chocolate and Egg Yolk Mi-Cuit Island cheese ice cream, Açores pineapple and safflower	€12,00
	Passion Fruit “Brisa do Lis” (Leiria pastry) Passion fruit textures, yogurt and pepper ice cream	€12,00
	55% Chocolate Semifreddo Coffee, macadamia and lemon thyme	€10,00
	Sliced seasonal fruit	€8,00

For more information on special menus for allergies and intolerances, please consult our team before your order.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested or used by the costumer.

VAT included