



READ ON

## MENU

### ENTRADAS & PETISCOS

Starters & Snacks

#### Covert

Pão, manteiga de chouriço de fumeiro, manteiga de ervas, azeitonas verdes marinadas e azeite com alecrim

Bread, smoked chorizo butter, herb butter, marinated green olives and olive oil with rosemary

4,50 €



#### Queijos Portugueses

Portuguese Cheeses



Queijo da Serra da Estrela  
Serra da Estrela Cheese

6,00 €

Queijo de Serpa  
Serpa Cheese

5,00 €

Queijo de Azeitão  
Azeitão Cheese

5,00 €

Queijo de Nisa  
Nisa Cheese

4,50 €

#### Charcutaria Portuguesa

Portuguese Delicatessen

Paiola de porco preto  
Pork smoked sausage

10,00 €

Morcela de Seia com puré de maçã  
Seia black pudding with apple purée

12,00 €

Alheira de caça frita  
Poultry smoked sausage

12,00 €

Chouriço assado  
Roasted chorizo

13,00 €



Presunto Pata Negra (24 meses cura)  
24-Month cure acorn fed iberian ham

18,00 €

#### Sopa Soup

Caldo verde com chouriço  
Kale soup with chorizo

3,50 €



#### Petiscos Snacks

Sardinha em azeite de conserva e pimentos grelhados  
Canned sardines with grilled peppers

6,00 €

Pastéis de bacalhau  
Codfish patties

2,50 €

Ovos mexidos com farinheira  
Scrambled eggs with  
pork smoked sausage

7,50 €

Peixinhos da horta  
Green beans tempura

6,50 €

Salada de grão e bacalhau  
Chickpea and codfish salad

7,50 €

Choco frito de Setúbal  
Deep fried Setúbal cuttlefish

10,00 €

Salada de polvo  
Octopus salad

11,00 €

Jaquinzinhos fritos  
Small fried mackerels

11,00 €

Camarão à guilho  
Sautéed prawns with garlic

15,00 €

Pica-pau de novilho  
Beef tenderloin "pica-pau"

18,00 €

Pica-pau de atum  
Tuna "pica-pau"

19,00 €

## PRATOS

Dishes

#### Peixe Fish



Pargo cozido com batata, ovo e legumes  
Steamed red snapper with potatoes, egg and vegetables

21,00 €

Bacalhau cozido com batata, ovo e legumes  
Steamed codfish with potatoes, egg and vegetables

21,00 €

Pargo grelhado com arroz de grelos  
Grilled red snapper with turnip sprouts rice

22,50 €

Tiras de polvo panadas com arroz de tomate  
Octopus tempura with tomato rice

22,50 €

Bife de atum com puré de batata-doce  
Seared tuna with sweet potato purée

23,50 €

Bacalhau à lagareiro  
Grilled codfish with baked potatoes

24,00 €

#### Carne Meat



Secretos de porco preto com batata frita e feijão-verde  
Acorn fed iberian pork "secreto" with fries and green beans

20,00 €

Bochechas de porco preto estufadas em vinho tinto  
com puré de grão e espinafres

Braised pork cheeks broiled in red wine with chickpea  
purée and spinach

21,00 €

Posta de vitela à moda de Miranda (250gr)  
com batata a murro e grelos

Miranda-style veal chop with baked potatoes  
and turnip sprouts

24,00 €

#### Carnes Matinadas Aged Meat

Lombo l 250gr Filet mignon

38,00 €

Vazia l 450gr Sirloin steak

42,00 €

Entrecôte l 450gr Entrecôte

45,00 €

Maturação  
Maturation

25 - 30 dias/day

15 - 20 dias/day

25 - 30 dias/day

Acompanha com batata assada ou batata a murro e molho chimichurri  
Served with roasted or baked potatoes and chimichurri sauce

#### Guarnições Side Dishes



Salada mista  
Mixed salad

3,00 €

Batata frita  
Fries

3,50 €

Arroz branco  
White rice

3,50 €

Batata assada a murro  
Baked potatoes

4,00 €

Arroz de tomate  
Tomato rice

4,00 €

Brócolos com chalota  
Broccoli with shallot

4,00 €

Legumes assados no forno  
Oven-roasted vegetables

4,50 €

Puré de batata-doce  
Sweet potato purée

4,50 €

#### Vegetariano Vegetarian

Brás de vegetais  
"À brás" vegetables (sautéed  
vegetables with scrambled eggs)

12,00 €

Pastéis de grão-de-bico  
e tofu com arroz de tomate  
Chickpea patties with tofu  
and tomato rice

17,00 €



#### Infantil Kids

Creme de legumes  
Vegetable cream

3,00 €



Pizza marguerita

10,00 €

Filete de peixe, com arroz branco e salada  
Fish fillet with white rice and salad

12,00 €

## SOBREMESAS

Desserts



Leite creme queimado  
Crème brûlée

4,00 €

Pastel de nata com bola de gelado  
Custard tart with ice cream scoop

4,00 €

Pera bêbada com Moscatel  
de Setúbal e gelado de ginja  
Poached pears in Setúbal Muscat  
wine and cherry liqueur ice cream

5,50 €

Aletria  
Sweet angel hair

4,50 €

Sericaia com ameixa de Elvas  
"Sericaia" with Elvas' plums

5,50 €

Gelados artesanais (1 sabor)  
Morango, chocolate, pastel  
de nata, vinho do Porto\* e ginja\*  
Ice cream scoop (1 flavor)  
Strawberry, chocolate, custard tart,  
Port wine\* and cherry liqueur\*

3,50 €

Mousse de chocolate  
Chocolate mousse

4,50 €

Fruta laminada  
Sliced fruit

4,00 €

#### Alergénios . Allergens



Glúten  
Gluten



Lácteos  
Milk Products



Peixe  
Fish



Molluscos  
Mollusks



Ovo  
Eggs



Sem glúten  
Gluten free



Sulfitos  
Sulphites



Vegetariano  
Vegetarian

Caso sofra de alguma alergia, existe uma ficha técnica com uma descrição completa dos ingredientes de cada prato.

Nenhuma comida ou bebida, incluindo covert, pode ser cobrada se não for solicitada pelo cliente ou se não for utilizada. Este restaurante dispõe de Livro de Reclamações.

Should you suffer from any food allergies, there's a technical document with a full description of the ingredients in each dish. No course, food, or drink, including appetisers, may be charged if not requested by the customer or if unutilised.

This Restaurant has a Complaints Book.



tascadamemoria

tascadamemoria.pt