



UNSERE KÜCHE & FADO

In der Tasca da Bela basiert die Küche auf der traditionellen portugiesischen Kochkunst, inspiriert von den alten Tavernen Lissabons, in denen Aromen mit Einfachheit, Zeit und Respekt vor der Tradition entstehen.

Das Essen ist als fortlaufende Degustation konzipiert, bestehend aus kleinen Gerichten und einer gastronomischen Reise durch die traditionellen portugiesischen Aromen, die während des gesamten Abendessens serviert werden.

Der Fado erscheint auf nahe und natürliche Weise, integriert in den Rhythmus des Hauses und des Tisches, wie es schon immer im täglichen Leben der Stadt der Fall war. Das Erlebnis findet in einer informellen und authentischen Atmosphäre statt, in der Küche und Fado natürlich koexistieren, ohne Inszenierung oder Übertreibung.

DEGUSTATIONSMENÜ

Vorspeisen

Pão | Azeitonas | Paté de atum | Queijo de Nisa

Salada de pimentos | Favas com molho verde | Cogumelos com espargos

Salada de grão temperada com cebola roxa, pimentos frescos e ervas aromáticas

Peixinhos da horta

Warme Gerichte

Sopa de legumes

Peixe do dia com acompanhamento tradicional

Carne do dia com acompanhamento tradicional

Desserts

Várias sobremesas tradicionais à escolha

Getränke

À descrição durante a refeição: vinho branco, tinto, verde e rosé | sangria | cerveja | refrigerantes e águas

Fado

Espetáculo de fado ao vivo com vários momentos ao longo do jantar

Início: 21h00 / 21h30

57,50 € pro Person MwSt. zum geltenden gesetzlichen Satz inbegriffen