



## 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

Espectáculo de fado ao vivo com vários momentos ao longo do jantar  
Início: 21h00 / 21h30

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