

Tan Kū



MENUS

Menu Almoço*

Prato
+
Bebida
+
Sobremesa
+
Café

Segunda a Sexta 8.50€

Sábados, Domingos e Feriados 12€

Com Sangria* +2€
*Até 1/2L por pessoa

Menu Jantar*

Prato
+
Bebida
+
Sobremesa
+
Café

Segunda à Quinta 12€

Sexta, Sábado, Domingo e Feriados 12€

Com Sangria* +2€
*Até 1/2L por pessoa

Menu Grupo*

Prato
+
Bebida
+
Café

Todos os dias 16€
Inclui Sangria (até 1L por pessoa)

Outras opções sob consulta

Inclui um litro de Sangria

Extras

Unidade

Prato Individual	9.00€
Sumo Lata	1.20€
Cerveja / Imperial	1.20€
Sangria	6€ (1L)/12€ (2L)
Água	1€ (0.5L)/1.5€ (1L)
Café	0.60€
Ovo	0.50€

Nota

* Os menus Tia Bé são para consumo exclusivamente individual.

A partilha de uma menu por uma ou mais pessoas implica o pagamento avulso de cada item.

CURIOSIDADES Tia Bé

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em

Grogue

Grogue, é o nome do espírito de que é feito a cana-de-açúcar, e apresenta uma maior produção na ilha de Santo Antão e Santiago, também na ilha de São Nicolau produz-se o grogue.

A produção de grogue (aguardente) inicia na plantação da cana-de-açúcar. A cana-de-açúcar é plantada e precisa de ser cuidada por um período de um ano. É uma cana bastante suculenta, apesar da aparência seca.

Uma boa cana-de-açúcar fornece seis litros de suco de cana-de-açúcar (calda como é chamada em crioulo).

SUGESTÃO DO DIA

- Cachupa
- Choco frito 9€
- Maminho
- Secreias
- Maminha
- Pão
- Douçada / choco 10€
- Lula / Robalo 10€
- Peixe 10€
- Costeletas de novilho

Entradas

Pastéis de milho	4,00€
Queijo	2,50€
Chouriço assado	4,00€
Farinheira c/ovo	4,00€
Bolinha de alheira c/molho mostarda e mel	4,00€
Manteiga / patê	0,60€
Camarão a guilho	5,00€

CARNES GRELHADAS

Bife de Mostarda

Bife de vitela grelhado com molho de natas e mostarda.

Bife 3 Pimentas

Bife de vitela grelhada com molho de natas e mistura de 3 pimentas

Bife à Tia Bé

Bife de vitela grelhada, queijo e fiambre com molho especial da tia.

Bife com cogumelos

Bife de vitela grelhada com molho de natas e cogumelos.

Bife à café

Bife de vitela grelhada com molho de natas e café.

Bifa à Tavares

Bife de vitela grelhada com dois ovos.

Maminha à Tia Bé

Maminha grelhada com molho de churrasco.

Piano

Piano grelhado com molho de churrasco.

Miminhos

Cachaço de porco com molho de churrasco.

Bochechas de porco preto

Bochechas grelhadas com molho de churrasco.

Secretos de porco preto

Secretos grelhados.

Churrasquinho

Cachaço de porco preto grelhado em pequenas tiras com molho de churrasco.

Bife de frango

Peito de frango grelhado com molho de churrasco.

Acompanhamentos: Arroz e batata fritas/salada



RESTAURANTE

Tia Bé

HISTÓRIA DA TIA BÉ

A História da Tia Bé começa há muitos anos, quando decide deixar a sua terra natal, Cabo Verde, a procura de uma nova vida com apenas 24 anos.

A chegada à Portugal representa uma nova aventura para Benilde Monteiro Macedo, o seu real nome, e para a sua família.

O início desta nova etapa tende a revelar-se particularmente difícil, ficando viúva precocemente, tem de criar os seus cinco filhos em condições precárias de habitação.

Apesar das adversidades, Benilde demonstra uma coragem e um positivismo constante, lutando diariamente para criar melhores condições para os seus filhos.

A sua carreira profissional em Portugal inicia-se como ajudante de cozinha na Lisnave, onde cedo demonstra qualidades fundamentais para o sucesso numa carreira profissional de restauração.

Sem saber ler nem escrever, Benilde revela a sua faceta de empreendedorismo ao inaugurar o seu primeiro restaurante.

O seu carisma e empenho em bem servir, garantem-lhe uma clientela fidelizada ao longo dos anos.

Em 2004 surge a mudança de nome para Tia Bé, nome usado pela clientela de origem brasileira como diminutivo de Benilde.

Passado 20 anos, existem três restaurantes na Cova da Piedade e na Cruz de Pau que formam o Grupo Tia Bé geridos de forma familiar.

Atualmente o Grupo Tia Bé é considerado por muitos um dos ícones da gastronomia da Margem Sul, contando diariamente com uma variedade de mais de 50 pratos diferentes.



RESTAURANTE

Tia Bé