



NUESTRA COCINA & EL FADO

En Tasca da Bela, la cocina tiene raíces en la tradición portuguesa, inspirada en las antiguas tabernas de Lisboa, donde los sabores se construyen con sencillez, tiempo y respeto por la tradición.

La comida está pensada como una degustación continua, compuesta por pequeños platos y un viaje gastronómico por los sabores tradicionales portugueses, servidos a lo largo de la cena.

El fado surge de forma cercana y natural, integrado en el ritmo de la casa y de la mesa, como siempre ha sucedido en la vida cotidiana de la ciudad. La experiencia tiene lugar en un ambiente informal y auténtico, donde la comida y el fado conviven de manera natural, sin escenificaciones ni excesos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Entrantes

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

Platos Calientes

Sopa de legumes

Peixe do dia com acompanhamento tradicional

Carne do dia com acompanhamento tradicional

Postres

Várias sobremesas tradicionais à escolha

Bebidas

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 € por persona IVA incluido al tipo legal vigente