

# TC Taberna Criativa

## Entradas:

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sopa do dia                                                                    | 3,80€ |
| Salada mista, croutons, maçã verde                                             | 3,80€ |
| Crema de Tomate, ovo B.T., croutons de pão alentejano, orégãos                 | 6,80€ |
| Escabeche de codorniz                                                          | 7,50€ |
| Gyosas de vegetais, sésamo, soja                                               | 10€   |
| Pezinhos de coentrada, mostarda, pepino, gel de coentros, micro ervas          | 10€   |
| Carpaccio de Novilho, pinhão, balsâmico, alcaparras, laminas de queijo da ilha | 11€   |

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Lascas de bacalhau fumado, saladinha de tomate, azeite de manjerição, croutons | 13,80€ |
| Atum braseado, abacate, manga, gengibre                                        | 12,50€ |
| Foie-gras, chutney de abóbora, noz-pecã, bolo de canela                        | 15,80€ |

## Pratos principais vegetarianos:

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto de legumes da estação, noz, salsa                       | 16€ |
| Tagliatelli, guisado de tomate fresco, lascas de queijo da ilha | 16€ |
| Batata gratinada, puré de aipo, micro legumes                   | 17€ |

## Pratos principais de peixe:

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Peixe do dia grelhado                                                    | 17,80€ |
| Lírio dos Açores corado, micro legumes da estação, molho caldeirada      | 21€    |
| Arroz malandro de tomate, salicórrias, pastéis de massa tenra de lagosta | 25€    |
| Polvo assado, batata gratinada, pak choi grelhada, coentros              | 26€    |
| Camarão tigre grelhado, arroz jasmim, coco, molho de caril               | 35€    |

## Pratos principais de carne:

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rosbife, puré de batata, ovo B.T., molho à portuguesa                               | 18,80€ |
| Arroz de pato (Magret) no forno com enchidos e laranja                              | 21€    |
| Leitão confitado, maçã, bimi grelhado, mostarda, demi glass de pimenta              | 25€    |
| Vazia maturada (20 dias), com sabores da Ilha da Madeira                            | 27€    |
| Entrecôte grelhado, (600gr <b>p/2 pessoas</b> ), batatinha assada, grelos salteados | 38€    |

## Sobremesas:

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ananas dos Açores, alfazema, chili, lima, coco                         | 7€    |
| Parfait de maracujá, framboesa, crocante de baunilha                   | 7€    |
| Bolo húmido de amêndoa, doce de ovos, sorvete de limão                 | 7,50€ |
| Tributo ao pastel de nata, caramelo, nuances de canela (T.P. +/-10min) | 8€    |
| Queijo da ilha (Açores) cura 9 meses, compota de abóbora e nozes       | 10€   |
| Fruta da Época                                                         | 6€    |

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR CONTACTOS: Rede Fixa 210186147; Rede móvel 960217686

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.”