



NOTRE CUISINE & LE FADO

À la Tasca da Bela, la cuisine s'inscrit dans la tradition portugaise, inspirée des anciennes tavernes de Lisbonne, où les saveurs se construisent avec simplicité, temps et respect de la tradition.

Le repas est conçu comme une dégustation continue, composée de petits plats et d'un voyage gastronomique à travers les saveurs traditionnelles portugaises, servis tout au long du dîner.

Le fado apparaît de manière proche et naturelle, intégré au rythme de la maison et de la table, comme il l'a toujours été dans la vie quotidienne de la ville. L'expérience se déroule dans une atmosphère informelle et authentique, où la cuisine et le fado coexistent naturellement, sans mise en scène ni excès.

MENU DÉGUSTATION

Dégustation d'Entrées

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

Plats Chauds

Sopa de legumes
Peixe do dia com acompanhamento tradicional
Carne do dia com acompanhamento tradicional

Desserts

Várias sobremesas tradicionais à escolha

Boissons

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 € par personne TVA incluse au taux légal en vigueur