

TC Taberna Criativa

Entradas:

Sopa do dia	3,80€
Salada mista, croutons, maçã verde	3,80€
Escabeche de codorniz	7,50€
Espuma de castanha assada, cebola caramelizada, caviar de salmão	10€
Pezinhos de coentrada, mostarda, pepino, gel de coentros, micro ervas	10€
Carpaccio de Novilho, pinhão, balsâmico, alcaparras, laminas de queijo da ilha	12€
Lascas de bacalhau fumado, saladinha de tomate, azeite de manjerição, croutons	13,80€
Atum braseado, abacate, manga, gengibre, tostas de orégãos	13,50€
Foie-gras, chutney de abóbora, noz-pecã, bolo de canela	15,80€

Pratos principais vegetarianos:

Lentilhas, guisado de legumes, tomilho, ricotta	16€
Risotto de beterraba assada, nozes, mel, tofu	17€
A Brás de boletos, espargos, ovo B.T.	18€

Pratos principais de peixe:

Peixe do dia grelhado	17,80€
Tranche de robalo (Nacional) corado, puré de grão, espinafre, cogumelos salteados	24€
Polvo assado, batata-doce, pak choi grelhada, coentros	27€
Arroz cremoso de lagosta, algas (alface do mar)	30€
Camarão tigre grelhado (2 uni.), arroz jasmim, coco, molho de caril	35€

Pratos principais de carne:

Presa de porco preto grelhado, migas de feijão frade, nabiça	19,50€
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 p/2 pessoas), batatinha assada, grelas salteados	38€

Sobremesas:

Pasteis de massa tenra, gila, frutos secos, baunilha, chocolate 80%	7€
Chocolate, avelã, biscoit de manteiga	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	11€
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.”