

TASCA CHIC

JOSÉ AVILLEZ

COUVERT (por pessoa)

Manteiga de trufa, azeitonas, creme de tomate, broa de milho e mini baguetes 🍷🍷 | 3

PETISCOS

CROQUETE DE NOVILHO com emulsão de mostarda Dijon 🍷 | 5

PASTÉIS DE BACALHAU com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho 🍷 | 4,75

QUEIJO DE NISA DOP | 6,75

COGUMELOS RECHEADOS com ricotta e espinafres 🍷🍷 | 6,5

TÁRTARO DE BETERRABA com alcaparras e cajú 🍷🍷🍷 | 9

CEVICHE DE CORVINA com maracujá | 17

GAMBAS com alho e malagueta 🍷 | 18

CALDO VERDE com chouriço e broa de milho 🍷 | 8,75

PICA-PAU DE LOMBO DE VACA com creme de abacate | 18,25

SALADAS

SALADA DE FRANGO com pele crocante, molho de iogurte e emulsão de kimchi | 18,5

TÁRTARO DE ATUM com salada de quinoa e abacate 🍷 | 26,75

PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU À GOMES DE SÁ com ovo cozido, azeitonas e rebentos de salsa | 22

CAMARÃO com arroz negro, emulsão de limão e malagueta 🍷 | 23,25

RISOTTO DE ABÓBORA e queijo de cabra 🍷 | 21,5

MOQUECA DE CORVINA E CAMARÃO com arroz branco 🍷🍷 | 22,75

TAGLIATELLE COM GAMBAS, alho e manjeriço 🍷🍷 | 18,5

ARROZ DE POLVO | 23,25

BIFE DO LOMBO com ovo a cavalo, molho de trufa (falsa, mas boa) e batata frita 🍷 | 29,5

PORCO PRETO NAS BRASAS com migas e favinhas 🍷 | 23,25

FRANGO "PIRI-PIRI" com batata frita | 20,5

RAGÙ DE OSSOBUCO com puré de batata e queijo | 19,5

SOBREMESAS

AVELÃ³ DO CANTINHO DO AVILLEZ 🍷🍷 | 9

Colecção Privada DSF Armagnac, Vinho Moscatel de Setúbal - copo | 7,15

LEITE-CREME de laranja e baunilha 🍷 | 7,75

Cabo da Roca Late Harvest - copo | 7

BOLO DE CHOCOLATE 🍷🍷 | 7,75

Quinta Nova LBV, Vinho do Porto - copo | 6

FRUTA DA ÉPOCA 🍷 | 5,25

FRUTA TROPICAL (abacaxi ou manga) 🍷 | 6,3

TASCACHIC.PT

🍷 contém glúten 🍷 contém frutos de casca rija e amendoim 🍷 contém mariscos e moluscos 🍷 vegetariano

A Tasca Chic não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01. Uma sugestão de gratificação de 5% será adicionada à conta final. Se desejar incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa.

Lotação interior: 70 lugares Lotação exterior: 30 lugares | Todos os preços são apresentados em euros e incluem IVA de acordo com as taxas legalmente definidas | Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Grupo José Avillez, S. A. | NIF 509 311 865 | Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º andar, 1200-303 Lisboa

TASCA CHIC

JOSÉ AVILLEZ

BREAD SERVICE (per person)

Truffle butter, olives, tomato paste, corn bread and mini baguettes 🍷🥗 | 3

SNACKS

- BEEF CROQUETTE with Dijon mustard emulsion 🥗 | 5
CODFISH CAKES with garlic and lemon mayonnaise, trout roe and chives 🍷 | 4,75
DOP NISA CHEESE | 6,75
STUFFED MUSHROOMS with ricotta and spinach 🍷🥗 | 6,5
BEETROOT TARTARE with capers and cashew nut 🍷🥗🥗 | 9
MEAGRE CEVICHE with passionfruit | 17
PRAWNS with garlic and malagueta chilies 🍷 | 18
"CALDO VERDE" with chorizo and cornbread 🥗 | 8,75
BEEF TENDERLOIN "PICA-PAU" with avocado cream | 18,25

SALADS

- CRISPY SKINNED CHICKEN SALAD, yogurt dressing and kimchi emulsion | 18,5
TUNA TARTARE with quinoa and avocado salad 🥗 | 26,75

MAIN COURSES

- CODFISH "À GOMES DE SÁ" with hard-boiled egg, olives and parsley sprouts | 22
PRAWNS with black rice, lemon emulsion and malagueta chilies 🍷 | 23,25
BUTTERNUT SQUASH RISOTTO with goat cheese 🍷 | 21,5
MEAGRE AND SHRIMP "MOQUECA" with white rice 🍷🍷 | 22,75
TAGLIATELLE WITH PRAWNS, garlic and basil 🥗🍷 | 18,5
OCTOPUS RICE | 23,25
LOIN STEAK with a fried egg on top, (fake, but tasty) truffle sauce and french-fries 🍷 | 29,5
BLACK PORK with *migas* and small fava beans 🥗 | 23,25
CHICKEN "PIRI-PIRI" with fries | 20,5
OSSOBUCO RAGÙ with cheese and potato puée | 19,5

DESSERTS

- HAZELNUT³ FROM CANTINHO DO AVILLEZ 🍷🍷 | 7,75
Coleção Privada DSF Armagnac, Setúbal Moscatel Wine - glass | 9
ORANGE AND VANILLA CRÈME BRÛLÉE 🍷 | 7,75
Cabo da Roca Late Harvest - glass | 7
CHOCOLATE CAKE 🍷🥗 | 7,75
Quinta Nova LBV, Port Wine - glass | 6
SEASONAL FRUIT 🍷 | 5,25
TROPICAL FRUIT (pineapple or mango) 🍷 | 6,3

TASCACHIC.PT

🥗 contains gluten 🍷 contains nuts and peanuts 🍷🍷 contains crustaceans and molluscs 🍷 vegetarian
Tasca Chic does not guarantee that cross-contact with potential allergens hasn't occurred.

No dish, foodstuff or drink, including appetisers, can be charged for if not requested or touched by the customer. Article 135 (3) of Decree-Law no. 10/2015 of 16/01.
A suggested 5% gratuity will be added to the final bill. If you wish to include it in the payment, it will be given to our team.

Indoor capacity: 70 seats Outdoor capacity: 30 seats | All the prices are presented in euros (€) and include VAT | This restaurant has a Complaints Book.
Grupo José Avillez, S. A. | NIF 509 311 865 | Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º andar, 1200-303 Lisboa