

SEMANA DA TASCA



PaRa PiCaR

- Pastéis de Bacalhau {2 Unid} 5€
- Moelas de Pato, pickles de cebola pérola e uvas 7€
- Pica Pau de Polvo com molho de alcatra 12€
- Pataniscas de Choco com maionese de pimento assado {2 Unid} 5€
- Asinhas de Frango na brasa com molho piri-iri {4 Unid} 5€
- Empadas de Rabo de Boi {2 Unid} 6€
- Pézinhos de Leitão de coentrada 5€
- Rissóis de Camarão {2 Unid} 6€
- Ovos Verdes {2 Unid} 4€

PrinciPais

Todos a 18€

- Açorda de Bacalhau
- Costeleta de Sardinha com arroz de tomate
- Bochechas de Porco com castanhas
- Mão e Língua de Vaca com Grão

Todas a 4,50€

SoBreMesAs

- Leite Creme Queimado
- Pêra bêbada com gelado de queijo cabra
- Farófias com creme de limão e canela
- Maçã Reineta assada com gelado de canela
- Pudim Abade Priscos
- Torta de Sericaia e Ameixa de Elvas

TASCA WEEK



To ShaRe

- Codfish Cakes {2 Unit} 5€
- Duck Gizzards, pearl onion pickle and grapes 7€
- Octopus "Pica-Pau" with "alcatra" sauce 12€
- Cuttlefish Fritters with roasted pepper mayo {2 Unit} 5€
- Charcoal Grilled Chicken Wings with piri-iri sauce {4 Unit} 5€
- Oxtail Pie {2 Unit} 6€
- Suckling Pig Trotters with coriander sauce (coentrada) 5€
- Shrimp Rissoles {2 Unit} 6€
- Green Eggs {2 Unit} 4€

MaiNs

All for 18€

- Codfish Bread Stew
- Sardine Fried Cutlet with tomato rice
- Pork Cheeks with chestnuts
- Beef Tongue and Feet with chickpea

All for 4,50€

DeSSeRts

- Portuguese Crème Brûlée
- Drunken Pear with goatcheese ice cream
- Poached Meringue with lemon cream and cinnamon
- Baked "Reineta" Apple with cinnamon ice cream
- "Abade Priscos" Pudding
- Sericaia, Elvas Plum