

# TASCA CHIC

JOSÉ AVILLENZ

COUVERT (por pessoa)

Manteiga de trufa, azeitonas, creme de tomate, broa de milho e mini baguetes 🍷🍷 | 2,5

## FAST CHIC

[Esta selecção de pratos é servida mais rapidamente]

BACALHAU À GOMES DE SÁ com ovo cozido, azeitonas e rebentos de salsa | 18,5

PLUMA DE PORCO ALENTEJANO com migas e favinhas 🍷 | 19

ERVILHAS COM OVO BT (baixa temperatura), toucinho e chouriço com arroz branco | 14

## PETISCOS

PRATO DE PRESUNTO 🍷 | 13,5

ESCABECHE DE PATO com vinagre de framboesa | 9

OVOS VERDES com maionese e pickles caseiros 🍷🍷 | 4,5

GAMBAS com alho e malagueta 🍷 | 15

CROQUETE DE NOVILHO com emulsão de mostarda Dijon 🍷 | 3,75

PASTÉIS DE BACALHAU com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho 🍷🍷 | 3,75

## SALADAS

SALADA DE FRANGO com pele crocante, molho de iogurte e emulsão de kimchi | 13

SALADA DE SALMÃO FUMADO com batata e molho de mostarda e endro 🍷 | 13

## PRATOS PRINCIPAIS

TÁRTARO DE ATUM com salada de quinoa e abacate 🍷 | 23

BACALHAU À GOMES DE SÁ com ovo cozido, azeitonas e rebentos de salsa | 18,5

CAMARÃO com arroz negro, emulsão de limão e malagueta 🍷 | 19,5

BIFE DO LOMBO com ovo a cavalo, molho de trufa (falsa, mas boa) e batata frita 🍷 | 23,5

PLUMA DE PORCO ALENTEJANO com migas e favinhas 🍷 | 19

ERVILHAS COM OVO BT (baixa temperatura), toucinho e chouriço com arroz branco 🍷 | 14

CARIL DE GRÃO E LEGUMES com arroz branco 🍷🍷 | 15

TAGLIATELLE COM RAGÙ e salvia 🍷 | 15

MOQUECA DE CORVINA E CAMARÃO com arroz branco 🍷🍷 | 19,5

## SOBREMESAS

AVELÃ³ DO CANTINHO DO AVILLENZ 🍷🍷 | 6

Vinho Moscatel de Setúbal, Bacalhã Superior 2002 - copo | 6

Vieira de Sousa 10 years Old Tawny, vinho do Porto - copo | 5,5

PUDIM DE AZEITE E MEL com raspa de limão 🍷 | 5

Villa Oeiras Superior, Vinho de Carcavelos - copo | 6

BOLO DE CHOCOLATE 🍷🍷 | 5,5

Quinta Nova LBV, Vinho do Porto - copo | 5,5

FRUTA DA ÉPOCA 🍷 | 4

FRUTA TROPICAL (abacaxi, manga ou papaia) 🍷 | 5,5

TASCACHIC.PT

🍷 contém glúten 🍷 contém frutos secos e amendoim 🍷 contém mariscos e moluscos 🍷 vegetariano  
A Tasca Chic não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

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 (V) (G) | 2,5

## FAST CHIC

[These dishes are served faster]

CODFISH "À GOMES DE SÁ" with hard-boiled egg, olives and parsley sprouts | 18,5  
PORK FROM THE ALENTEJO REGION with migas (crumbled bread) and small fava beans (G) | 19  
PEAS WITH LT (low temperature) EGG, bacon and chorizo with white rice | 14

## SNACKS

CURED HAM PLATE (G) | 13,5  
DUCK ESCABECHE with raspberry vinegar | 9  
GREEN EGGS with mayonnaise and homemade pickles (V) (G) | 4,5  
PRAWNS with garlic and chilies (G) | 15  
BEEF CROQUETTE with Dijon mustard emulsion (G) | 3,75  
CODFISH CAKES with garlic and lemon mayonnaise, trout roe and chives (G) (G) | 3,75

## SALADS

CRISPY SKIN CHICKEN SALAD, yogurt dressing and kimchi emulsion | 13  
SMOKED SALMON SALAD with potatoes and mustard and dill dressing (G) | 13

## MAIN COURSES

TUNA TARTARE with quinoa and avocado salad (G) | 23  
CODFISH "À GOMES DE SÁ" with hard-boiled egg, olives and parsley sprouts | 18,5  
PRAWNS with black rice, lemon emulsion and chilies (G) | 19,5  
LOIN STEAK with a fried egg on top, (fake, but tasty) truffle sauce and french-fries (G) | 23,5  
PORK FROM THE ALENTEJO REGION with migas (crumbled bread) and small fava beans (G) | 19  
PEAS WITH LT (low temperature) EGG, bacon and chorizo with white rice (G) | 14  
CHICKPEAS AND VEGETABLES CURRY with white rice (G) (V) | 15  
TAGLIATELLE WITH RAGÙ and sage (G) | 15  
MEAGRE AND SHRIMP MOQUECA with white rice (G) (G) | 19,5

## DESSERTS

HAZELNUT<sup>3</sup> FROM CANTINHO DO AVILLEZ (G) (V) | 6  
Setubal Moscatel Wine, Bacalhôa Superior 2002 - glass | 6  
Vieira de Sousa 10 years Old Tawny, Port Wine - glass | 5,5  
OLIVE OIL AND HONEY CUSTARD PUDDING with lemon zest (V) | 5  
Villa Oeiras Superior, Carcavelos Wine - glass | 6  
CHOCOLATE CAKE (V) (G) | 5,5  
Quinta Nova LBV, Port Wine - glass | 5,5  
SEASONAL FRUIT (V) | 4  
TROPICAL FRUIT (pineapple, mango or papaya) (V) | 5,5

## TASCACHIC.PT

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

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