

## **Temos almoço executivo de segunda à sexta com sugestão do dia**

Entrada, Prato principal e Sobremesa: R\$ 67,00

**Couvert opcional no almoço de segunda à sexta R\$ 22,90**

**No jantar de Segunda à Sábado e almoço de Domingo e Feriados R\$ 24,90**

Pão quente, manteiga, queijo fresco, bolinho de bacalhau, croquete de carne e risole de camarão.

### **ENTRADAS**

<b>Bacalhau a Bénédictine</b>	Panelinha de Bacalhau desfiado encorpado com leve purê de batata.	<b>R\$ 33,00</b>
<b>Salada da Tasca</b>	Alface crespa, endívia, Tomate cereja, cubos de abobrinha e cenoura molho à base de mostarda.	<b>R\$ 31,00</b>
<b>Caldo Verde</b>		<b>R\$ 29,00</b>
<b>Gaspacho Alentejano</b>		<b>R\$ 29,00</b>
<b>Casquinha de Siri</b>		<b>R\$ 31,00</b>
<b>Salada de Bacalhau c/ feijão branco</b>		<b>R\$ 41,00</b>
<b>Casquinha de Bacalhau</b>		<b>R\$ 31,00</b>

### **PRATOS PRINCIPAIS**

<b>Bacalhau Com Queijo</b>	Queijo da Canastra, cebola e batata assada	<b>R\$ 149,00</b>
<b>Bacalhau Confitado</b>	Posta de bacalhau confitado no azeite, batatas salteadas com alcaparras, azeitona, mini cebolas e tomate semi confitado.	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Bacalhau à Lagareiro</b>	Posta de bacalhau empanada, cebolas caramelizadas no azeite, mini batatas ao murro, brócolis, azeitona verdes e alho frito.	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Bacalhau da Tasca</b>	Posta de bacalhau ao forno, cebolas caramelizadas no azeite, brócolis, mini batatas ao murro, ovo cozido, tomate semi confitado e alho frito.	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Bacalhau do Zé</b>	Com purê de tomate fresco, arroz de brócolis e alho frito	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Bacalhau da Maria</b>	Com legumes	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Bacalhau à Braz</b>	Bacalhau desfiado com cebola caramelizada no azeite, batata palha, ovos e azeitonas pretas.	<b>R\$ 93,00</b>

<b>Frutos do Mar Grelhados</b>	Com Arroz de brócolis.	<b>R\$ 139,00</b>
<b>Frutos do Mar com molho especial</b>	Com Arroz Branco.	<b>R\$ 116,00</b>
<b>Paella de Frutos do Mar</b>	Camarão, lula e polvo.	<b>R\$ 116,00</b>
<b>Arroz de Frutos do Mar</b>	Com arroz Português Carolino, camarão, polvo e lula.	<b>R\$ 116,00</b>
<b>Moqueca de Frutos do Mar</b>	Camarão, lula e polvo.	<b>R\$ 116,00</b>
<b>Camarão recheado com catupiry</b>	Com arroz Roquefort.	<b>R\$ 146,00</b>
<b>Camarão molho curry</b>	Arroz com amêndoas.	<b>R\$ 146,00</b>
<b>Camarão ao Champanhe</b>	Arroz com amêndoas.	<b>R\$ 146,00</b>
<b>Espaguete de Frutos do Mar</b>	Camarão, lula e polvo.	<b>R\$ 116,00</b>
<b>Arroz de Polvo à moda da Tasca</b>	Com arroz Português Carolino.	<b>R\$ 119,00</b>
<b>Lula Grelhada</b>	Com arroz de brócolis.	<b>R\$ 89,00</b>
<b>Peixe do dia grelhado</b>	Pescada Amarela com creme de espinafre, arroz ao limão e molho de alcaparras.	<b>R\$ 88,00</b>
<b>Salmão Grelhado</b>	Com legumes e molho maracujá.	<b>R\$ 79,00</b>
<b>File mignon ao molho do chefe</b>	Com batata frita.	<b>R\$ 84,00</b>
<b>File à Portuguesa</b>	Com batata portuguesa.	<b>R\$ 84,00</b>
<b>Paillard com Fettuccine Alfredo</b>	Com molho branco	<b>R\$ 84,00</b>
<b>Picadinho</b>	File mignon, arroz, feijão, farofa, ovo pochê e banana	<b>R\$ 77,00</b>
<b>Carne seca à moda do Chefe</b>	Arroz branco, feijão, farofa, ovo frito e couve	<b>R\$ 77,00</b>
<b>Arroz de Pato</b>	Com arroz português Carolino.	<b>R\$ 85,00</b>
<b>Arroz de Galinha caipira</b>	Com arroz português Carolino.	<b>R\$ 77,00</b>
<b>Arroz de Cordeiro</b>	Com arroz português Carolino e champignon.	<b>R\$ 95,00</b>
<b>Cordeiro da Tasca</b>	Arroz puxado ao próprio molho e feijão branco.	<b>R\$ 109,00</b>
<b>Alheira</b>	Com ovo frito e batata ao murro	<b>R\$ 76,00</b>

## **PRATOS PARA 2 PESSOAS**

<b>Bacalhau Gomes de Sá</b>	<b>RS 179,00</b>
<b>Bacalhau da Vovó</b>	<b>RS 209,00</b>

## **SOBREMESAS**

<b>Doces portugueses</b>	<b>R\$ 21,90</b>
<b>Fruta do dia</b>	<b>R\$ 18,00</b>