

Silvester-Menü

2025

Tasca do José

Amuse-Bouche

Kleine Überraschung des Chefs

Pêra Rocha com queijo de Azeitão em massa folhada, creme de figos em vinho do Porto

Portugiesische Rocha-Birne gefüllt mit cremigem Schafmilchkäse aus Azeitão, im Blätterteig
gebacken und serviert mit einer Feigensauce, in Portwein gekocht

Sopa rica de peixe e marisco

Traditionelle portugiesische Fisch- und Meeresfrüchtesuppe,
mit Wolfsbarsch, Garnele und Venusmuschel

Sorvete de limão com Licor Beirão

Zitronensorbet mit Licor Beirão, ein aromatischer Kräuterlikör aus Portugal

Galinha-d'Angola com batatinhas, castanhas e molho de cerejas

Suprême von Perlhuhn mit im Ofen gerösteten Kartoffeln und Kastanien,
Kirschsauce und kleinem Beilagensalat

Pastel de nata desconstruído, gelado de canela, creme Chantilly, mousse de chocolate e caramelo salgado

Dekonstruierter Pastel de Nata mit Zimteis, Chantilly
und Schokoladenmousse auf Caramel Beurre Salé

5-Gang-Menü à 110 € p.P. ohne Getränke

Auf Wunsch mit Weinbegleitung 150 € p.P.

Mit Reservierung ist eine Anzahlung in Höhe von 50% fällig

