

# 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,  
Kirschsaucen 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