

couvert starters

Pão e Pão de Milho bread and corn bread pain et pain au maïs	€ 3,50
Pão de milho corn bread pain au	€ 2,00
Tabua Couvert Couvert board	€ 5,50
Azeitonas Marinadas olives olives	€ 2,00
Manteigas butters beurres	€ 2,00

queijos cheese

Fresco 100 gr. Fresh cheese fromage frais	€ 5,00
Nisa "Nisa" cheese (semi-cured sheep) Fromage de "Nisa" (mouton semi-séché)	€ 6,95
Salio Typical goat and sheep cheese Fromage de chèvre et mouton typique	€ 5,95
Terrincho Velho Semi-cured sheep cheese Fromage de mouton seme-séché	€ 8,50
Cabra Chèvre do Sr. Adolfo portuguese homemade chèvre chèvre portugais	€ 8,50
Serra da Estrela Serra da estrela cheese Fromage de Serra da estrela	€ 9,50
Monte da Vinha Sheep cheese (buttery) fromage de mouton (doux)	€ 7,95

charcutaria meat and sausages

Presunto Maldonado (50 gr.) smoked ham "Maldonado"	€ 22,50
Alheira de Caça no Forno roasted game meat sausage	€ 8,00
Farinheira com Canela e Mel roasted cinnamon sausage with honey	€ 9,50
Morcela de Cebola blood and rice sausage with onion	€ 8,00

petiscos snacks

Sopa de Peixe fish soup soup de poisson	€ 6,50
Ovos Rotos com Presunto Mixed fried eggs, french fries and portuguese smoked ham oeufs cassés au jambon fumé	€ 8,95
Ovos Rotos de Bacalhau Mixed fried eggs french fries and codfish oeufs cassés au morue	€ 9,50
Búziosinhos da Tasca (gratinados na lenha) gratin whelk with garlic butter gratin de bulots aux beurre à l'ail	€ 10,50
Camarão à Guilho «guillho style» sautéed shrimps crevettes sautées à guillho	€ 13,50
Salada de queijo do Adolfo adolfo's cheese salad with pear salade de fromage Adolfo	€ 12,50
Pica-Pau de Atum typical pan-fried tuna with pickles thon sautés aux pickles	€ 15,00
Peixe curado e fumado Cured and smoked fish	€ 10,00

marisco vivo

live seafood

Lavagante	€ 130,00/kg
<small>king lobster roi homard</small>	
Lagosta	€ 140,00/kg
<small>lobster homard</small>	
Santola	€ 42,00/kg
<small>spider crab araignée de mer</small>	
Sapateira	€ 42,00/kg
<small>crab crabe</small>	
Camarão Tigre 2/4 - 300 gr.	€ 38,00/unid
<small>tiger shrimp 2/4 crevettes tigrés 2/4</small>	
Amêijoa Boa XL	€ 69,00/Kg
<small>xl good clams palourdes bonnes xl</small>	

peixe fresco

fish of the day

massadas e sequinhos
informe-se com o nosso funcionário

Garoupa	€ 67,00/kg
<small>grouper mérrou</small>	
Cancarro	€ 75,00/kg
<small>rascasse scorpion</small>	
Cantaril	€ 65,00/kg
<small>red snapper vivaneau rouge</small>	
Robalo	€ 75,00/kg
<small>sea bream bar - loup de mer</small>	
Rodvalho	€ 70,00/kg
<small>brill barbue</small>	
Peixe Galo	€ 75,00/kg
<small>rooster fish poisson coq</small>	
Lula	€ 55,00/kg
<small>squid calamars</small>	

peixe do dia

informe-se com o nosso funcionário

carnes premium

premium meat

acompanha com batata frita e salada

served with french fries and salad

Chuleton de Vitela € 59,00/Kg.

veal chuleton

Bife do Lombo 300 gr. € 30,00

chateaubriand

Bife da Vazia 250 gr. € 21,00

fed rebeye steak
steak de veau

Bife à Portuguesa (vazia) € 20,00

portuguese steak (ribeye)
Steak de veau à portugaise

Bife à Lapadusso (Lombo) € 23,00

typical filet mignon (cream,mustard,shallott)
Filet mignon typique(crème, moutarde, échalote)

carnes

meat

acompanha com batata frita e legumes

served with french fries and vegetables

Espetadinha de Porco e Bacon € 16,00

pork skewer with bacon
brochette de porc au bacon

Secretos de Porco € 21,00

pork secretos
porc secretos

Frango de Churrasco (30 min) € 12,00

portuguese barbecue chicken
barbecue portugais de poulet

pratos principais

main dishes

Bacalhau à Lagareiro (grelhado com batata a murro) grilled codfish, punch potato, garlic and parsely Morue grillé avec pommes de terre écrasées, ail et persil	€ 20,00
Bacalhau à Tasca (frito com batata frita e cebolada) fried codfish, onion and homemade chips Morue frite, oignon et chips	€ 20,00
Bacalhau à Maria (frito com batata a murro e cebolada) fried codfish, onion and punch potatoes Morue frite, pommes de terre écrasées et oignon	€ 20,00
Arroz de Peixe typical portuguese fish rice Riz de poisson	€ 20,85
Tranche de Robalo com Arroz de Mexilhão pan-fried sea bass with mussels rice Loup de mer avec riz de moule	€ 21,50
Atum Rabilho à Portuguesa "portuguese style" tuna steak steak de thon a la portugaise	€ 29,00
Arroz Cremoso de Legumes da Época creamy rice with current season vegetables riz crémeux avec légumes de saison	€ 15,50
Arroz Carolino de cogumelos da Época caroline mushroom rice	€ 18,50

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA,
INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO
SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE
ou por este for inutilizado.
decreto-lei nº10/2015, de janeiro

inscrito na CRC de Peniche sob nº 954
Telef: 262 782 945 | Fax: 262 782 235
E-mail: tascadojoel@gmail.com | site: www.tascadojoel.pt
Jael & Martins - Restauração, LDA
Com sede: Rua do Lapadusso, 73 | 2520-370 Peniche

INFORMAÇÃO
(REGULAMENTO (EU) Nº11692011, DE 25 DE OUTUBRO)
ALERTAMOS PARA O GRUPO DE ALERGÉNIOS
Cereais com Glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoim,
Frutos de Casca Rija (nozes, amêndoas, avelãs), Tremoço,
Soja, Leite, Aipo, Mostarda, Dióxido de Enxofre, Sulfitos