

Bem-vindo à Tasca do Joel em Peniche, onde a tradição gastronómica se encontra com a frescura do mar. Localizado nas pitorescas margens deste belo porto de pesca, o nosso restaurante é um oásis culinário para os amantes da comida autêntica portuguesa.

Na Tasca do Joel, orgulhamo-nos de oferecer uma experiência gastronómica verdadeiramente única. Os nossos pratos são preparados com paixão e dedicação, incorporando os sabores e ingredientes tradicionais da região de Peniche. Da frescura dos frutos do mar à riqueza dos pratos de carne, cada prato é uma viagem ao coração da culinária portuguesa.

No nosso menu, encontrará uma variedade de pratos que destacam o nosso restaurante. Desde os famosos "Ovos Rotos" até aos "Pasteis típicos" o menu da Tasca do Joel, apresenta pratos para todos os gostos, para assim, satisfazer o desejo de todos os nossos clientes.

O nosso restaurante é o local ideal para uma refeição descontraída com amigos e familiares, onde pode desfrutar de boa comida, excelente vinho e conversas animadas. Quer seja um apreciador de peixe fresco ou um amante de carne, temos algo no nosso menu que irá satisfazer o seu paladar.

Estamos ansiosos para compartilhar o nosso amor pela culinária portuguesa consigo. Prepare-se para uma jornada gastronómica inesquecível, onde os sabores autênticos de Peniche ganham vida à mesa.

Bom apetite!



Alergias e informação alimentar



Restrições alimentares: Por favor, informe a nossa equipa sobre quaisquer restrições alimentares. Estamos aqui para tornar a sua refeição segura e agradável.

> Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por esse for inutilizado.



COUVERTS STARTERS Pão e pão de milho
Pão de milho
Tabua Couvert 6,50 Couvert board
Azeitonas Marinadas
Manteigas
QUEIJOS CHEESE Queijo fresco 100g
Queijo Cabra Chévre
Queijo Saloio da Tasca
Queijo Serra da Estrela
Monte da Vinha
QUEIJOS ORTODOXO ORTODOXO CHEESE Queijo Veludo de Cabra Fresco (Leite de cabra pasteurizado)
Queijo Veludo de Cabra seco (Leite de cabra pasteurizado)
Queijo Grande do Viso (Leite cru da vaca) 2, 4 e 6 meses de cura
Queijo Azul da Arrábida (Leite cru da vaca) 1 – 2 meses de cura



PETISCOS Snacks Sopa de peixe
Presunto MALDONADO
Ovos rotos de presunto
Ovos rotos de bacalhau com presunto
Alheira de caça no forno
Farinheira com Canela e mel
Morcela com cebola
Buziozinhos da Tasca
Camarão à guilho
Salada de queijo chevre cabra
Pica-Pau de Atum
Peixe Curado

Por favor, informe-nos sobre alergias ou restrições alimentares, ao fazer o seu pedido. Sua segurança e satisfação são a nossa prioridade



PEIXE FRESCO Fish of the day Garoupa	85/Kg
Alas e Cabeça de Garoupa	75/Kg
Cancarro	95/Kg
Cantaril	85/Kg
Robalo	95/Kg
Rodovalho	95/Kg
Mero	85/Kg
Peixe Galo	85/Kg
Cherne	95/Kg
Lula da Toneira	5/Kg

As várias formas de fazer o nosso peixe:

GRELHADO / MASSADA / SEQUINHO

> **O Sequinho**, é uma receita de pescadores, especialidade gastronómica penicheira, trata-se de uma espécie de caldeirada de um só peixe. Em tempos feitos com peixe seco ao sol, hoje feito com o melhor peixe fresco

Por favor, informe-nos sobre alergias ou restrições alimentares, ao fazer o seu pedido. Sua segurança e satisfação são a nossa prioridade



MARISCO VIVO Live seafood

Lavagante King lobster	120/Kg
LagostaLobster	135/Kg
Camarão Tigre 2/4 – 300gr Tiger shrimp 2/4	55/unid

Formas de fazer o nosso marisco:

GRELHADO/COZIDO

Spider crab ®	50/Kg
SapateiraCrab	50/Kg
Ameijoa Boa (À bulhão pato)	95/Kg



PRATOS PRINCIPAIS Main Dishes

Bacalhau à Lagareiro- Grelhado com batata à murro
Bacalhau à Tasca- Frito com batata frita e cebolada
Bacalhau à Maria- Frito com batata à murro e cebolada
Massada de Peixe
Arroz de Peixe
Tranche de Pampo com Arroz de Mexilhão
Atum Rabilho à Portuguesa
Arroz Cremoso de Legumes da Época
Arroz Carolino de Cogumelos da Época



CARNES Meat

Chuleton de Vitela (Premium) Veal chuleton	70/kg
Bife do Lombo 300g (Premium). Sirloin steak	35,00
Bife da vazia 250g (Premium)	26,00
Bife à Portuguesa (Vazia)	24,00
Bife à Lapadusso (Lombo)	27,00
Secretos de Porco	26,00
Espetadinha de Porco e Bacon	22,00

Acompanhamentos: Todos os pratos de carne, são acompanhados com batata frita e salada, expeto a <u>Espetadinha de porco e bacon e os Secretos de porco,</u> que são acompanhados com batata frita e legumes

> Solicitamos que informe o ponto desejado das carnes ao fazer o seu pedido. Prezamos pela sua satisfação e desejamos servir a carne ao seu gosto.

Por favor, informe-nos sobre alergias ou restrições alimentares, ao fazer o seu pedido. Sua segurança e satisfação são a nossa prioridade



INFANTIL CHILDREN'S

Bitoque de vaca	18,50
Peito de Franco grelhado	12,00
Hamburguer	12,00

Acompanhamentos: Todos os pratos infantis, são acompanhados com batata frita, arroz e ovo, expeto a <u>Hambúrguer de vaca</u>, que é acompanhada com ovo, batata frita, arroz e salada



PRATOS DO DIA Todays's special

QUARTA-FEIRA WEDNESDAY

Sopa de legumes	
Carne de Porco à Portuguesa	
Pataniscas com Arroz de Feijão	
Sopa da Pedra	
Raia a fragateiro	
Bochecha de Vitela	



SEXTA-FEIRA FRIDAY

Sopa à Antiga (Hortaliça, Batata e Feijão)
Bacalhau com Migas
Pato com Arroz
Pato Estufado com Castanhas
SÁBADO SATURDAY
Caldo Verde
Bacalhau com Natas
Pato com Arroz
DOMINGO SUNDAY
Sopa do Cozido
Cozido à Portuguesa

Por favor, informe-nos sobre alergias ou restrições alimentares, ao fazer o seu pedido. Sua segurança e satisfação são a nossa prioridade