



TASCADA  
MEMÓRIA

MENU

# DIA DE SÃO VALENTIM



Rua de Ceuta 147,  
4050-526, Porto

+351 222 443 750  
Chamada para rede fixa nacional  
National landline call

tascadamemoria.pt  
@tascadamemoria

WINE&BOOKS  
HOTELS  
\*\*\*\*\*  
PORTO



## **Amuse-bouche** **“Primeiros Olhares”**

**Camarão | Noodles | Lima**

Iniciamos a nossa jornada gastronómica com uma explosão de frescura e delicadeza. O camarão suculento acompanhado por noodles suaves, realçado pelo toque cítrico da lima, simboliza a magia e leveza de um primeiro encontro.

‡ Filipa Pato 3B Rosé, 2022 - Bairrada

## **Entrada** **“Corações em Sintonia”**

**Batata | Ovo | Trufa**

Uma combinação harmoniosa que desperta o paladar para novas sensações. A suavidade da batata e o ovo de gema líquida, envoltos no aroma sofisticado da trufa, refletem a simplicidade e a complexidade que só o amor pode conquistar.

‡ MOB Lote 3, 2022 - Dão

## **Do Mar** **“Mar de Emoções”**

**Atum | Pepino | Melancia**

Um prato rico e vibrante, onde a frescura do mar encontra a doçura da terra. Tal como no amor, esta receita surgiu de um encontro improvável que se revelou o match perfeito. A frescura do pepino aliado à leveza da melancia enaltecem o sabor deste peixe.

‡ Soalheiro Alvarinho, 2022 - Vinhos Verdes



## Da Terra “Paixão Selvagem”

Wellington | Pak-choi | Jus

O Wellington, com a sua crosta crocante e recheio suculento, e o pak-choi, com a sua fresca vegetal, combinados com o jus, formam uma sinfonia de sabores intensos. Esta é uma clara homenagem ao amor sólido e à paixão genuína.

† Wine & Soul Manoella, 2021 - Douro

## Pré Sobremesa “Sussurros Cítricos” / “Brisa do Amor”

Limão | Maçã Verde

Um convite sensorial que prepara o paladar para a doçura que se segue. Esta pré sobremesa combina a fresca vibrante do limão com a crocância da maçã verde, lembrando-nos das surpresas e do entusiasmo que o amor proporciona.

## Sobremesa “Doçura da Paixão”

Chocolate | Morango

Um doce final que promete momentos de ternura e prazer. Chegamos ao ápice desta experiência com a celebração do amor na sua forma mais pura, onde a sedução do chocolate encontra a paixão do morango, numa combinação irresistível.

† Kopke L.B.V, 2018

**80,00€** (por pessoa)  
com harmonização de vinhos incluída

love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love  
love is love

