

Largo da Academia Nacional de Belas Artes,
18 & 20 | Chiado 1200-005 | Lisboa | Portugal
tel: +351 213 404 010

T
TĀGIDE

TĀGIDE

WINE&TAPAS BAR

TĀGIDE
PORTO WINE EXPERIENCE





Visita guiada

Com mais de trinta anos de experiência o Restaurante Tágide continua a ser um dos mais prestigiados restaurantes lisboetas. Situado no coração do Chiado, este possui uma das mais belas vistas sobre Lisboa.

A arquitectura do edifício remonta à época pombalina. O terramoto de 1755 devastou grande parte do convento de São Francisco, do qual surge o edifício onde se encontra o Restaurante Tágide.

Durante algumas décadas do século XX a Tágide foi uma reputada discoteca e em simultâneo um prestigiado restaurante. Neste passaram artistas de renome internacional, tais como Mireille Robert e Charles Aznavour.

Em 1973 depois de uma profunda transformação, passa a funcionar apenas como restaurante. Duarte Pinto Coelho, responsável pela decoração, aliou o requinte do espaço a valiosas obras de arte, painéis de azulejo e belíssimos lustres ambos do séc. XVIII e fontes de pedra do séc. XVII que ainda hoje permanecem nas suas instalações. A sua qualidade foi distinguida pelos vários prémios atribuídos, nomeadamente uma estrela no guia Michelin. Em 2007 foi realizada uma remodelação na decoração, respeitando os valores históricos em associação com elementos contemporâneos.

guided visit

For the past thirty years the Tágide restaurant has remained one of Lisbon's most prestigious restaurants. Occupying a fine eighteenth century building, this flagship restaurant is situated in the heart of Chiado and boasts one of the most amazing views over the old quarter of the city and Tagus river.

The Tágide will surprise you with its delicious Portuguese based "cuisine" with international influences, attentive service in a unique environment, and prices that offer excellent value for money.

Get in touch with us to know more about: Wine dinners, Port Wine tasting, cooking workshops and our latest tailored event.

Chef Nuno Diniz

O Restaurante Tágide, situado em Lisboa, é um espaço de contraste entre a tradição e a modernidade, apresenta assim a sua carta de outono, já com a assinatura do chefe Nuno Diniz, que vai trazer à mesa de todos os visitantes do Tágide os melhores produtos nacionais. "Tal como a imagem mítica das tágides, procuramos proporcionar a todos os visitantes do restaurante uma experiência singular", diz o Chef.

Desde muito jovem que Nuno Diniz visita o restaurante com a melhor vista sobre Lisboa, agora já com uma carreira de referência e um longo currículo de experiências gastronómicas. "Vamos buscar inspiração em tudo o que nos rodeia, sejam memórias, viagens ou experiências. Aceitei este desafio, porque o Restaurante Tágide para além da história prestigiante, é uma fonte de inspiração", partilha Nuno Diniz que também já foi chefe executivo de vários espaços como os restaurantes "Rota das Sedas" e do "Grémio Literário", dos hotéis "Santa Margarida" e "York House", do "Soundwich Lisboa" e da "Quinta do Monte d'Oiro".

Nuno Diniz é também professor de "Culinary Arts" na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e Autor de Crónicas Gastronómicas em algumas revistas portuguesas. Em 2012, foi chefe mentor no concurso televisivo "Top Chef", na RTP, tendo a sua participação contribuído para a compreensão mais generalizada do valor da cozinha como ato cultural. (...)

Excerto entrevista publicada por VerPortugal.

Restaurant Tágide placed in Lisbon, it's a space of contrast between the traditional and the modernity, presents the new autumn menu, with the Chef's Nuno Diniz signature, which will bring to the visitor's table the best national products. "Like the mythical image of the Tagus nymphs, we try to provide all visitors to the restaurant a unique experience" – says the Chef.

At a very young age Nuno Diniz visits the restaurant with the best view over Lisbon , now with a reference career and a long curriculum of food experiences. "Let us draw inspiration from everything around us , are memories, trips and experiences. I accepted this challenge because Tágide Restaurant apart from prestigious history, is a source of inspiration," sharing Nuno Diniz who has also been chief executive of various spaces like " Rota das Sedas" and "Grémio Literário" and the "Santa Margarida Hotel", "York House", Soundwich Lisboa" and "Quinta do Monte d'Oiro".

Nuno Diniz is also professor of " Culinary Arts" at the School of Hospitality and Tourism Lisbon and author of Chronicles Gastronomic in several Portuguese magazines. In 2012 , mentored leader in the game show "Top Chef" in RTP , and their participation contributed for more widespread understanding of the value of the kitchen as a cultural act.

-- Published interview by VerPortugal..

Menu jantar

Dinner Algumas sugestões....
Some suggestions...

Do almoço
estão disponíveis
menus executivos*
18,50€ e 25€



TÁGIDE

Para Petiscar / Snacks to share

Ameijoa à Bulhão Pato (coentros, azeite e alho)
"Bulhão Pato" clams (olive oil, garlic and fresh coriander)-

Camarão salteado com alho
e ervas aromáticas
Sautéed prawns with garlic and fresh herbs



Entradas / Starters

Foie Gras salteado, Batata frita com Ervas Aromáticas
e molho de Foie Gras

Sautéed foie gras, potato wedges
herbs and foie gras sauce

Bisque de Lavagante com Camarão Crocante
Bisque and crispy shrimp

Lombo de Bacalhau / Cod fish cured on salt

"à Tágide"

(com puré de grão e tahini, grelos salteados,
batata assada e presunto)
(poached egg, chickpea and Pata Negra Ham)

Paris Brest Conde da Guarda

(Massa "fartos", recheado com bacalhau, espuma de batata e alho frito)
(Choux pastry, filled with codfish, potato foam
and fried garlic)



Peixes / Fish

Pargo, Coco e Citronela
Snapper, coconut and lemongrass

Peixes e Mariscos do Atlântico servidos em caldo
Atlantic fish and sea food served in a broth

Carnes / Meat

Carré de Borrego, capa de Ervas
e Batata como um pudim
Rack of Lamb, erbs coat and Potato like a Pudding

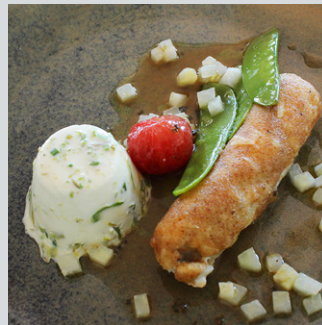
Bife à Marrare
Steak "à Marrare" (tradicional portuguese
butter sauce), french fries



Sobremesas / Desserts

Texturas de Chocolate e Framboesa
Chocolate textures and Raspberry

Creme queimado de Maça e Sorvete de Maça verde
Apple cream brûlé and Green Apple sorbet





TĀGIDE

WINE&TAPAS BAR





Visita guiada

O Wine & Tapas Bar situado no mesmo edifício (um piso abaixo) do Restaurante, é um espaço informal e descontraído onde os clientes podem desfrutar de uma vasta seleção de tapas/petiscos, tipicamente portugueses com um toque gourmet com preços que variam entre os 4,50€ e os 9,00€.

Oferece ainda uma vasta garrafeira de vinhos nacionais e internacionais, com destaque para os países do Novo Mundo, num total de mais de cem referências disponíveis, para degustar ou levar para casa.

De segunda a sábado até às 15H, o Tágide Wine & Tapas Bar disponibiliza Menus de Almoço a 9,50€ (que inclui Sopa ou salada, Carne ou Peixe do Dia, Café e Bebida) OU Menu 13,80€ (que inclui Sopa ou salada, Duo de Petiscos do Dia (Peixe e Carne), Pastel de nata, Café e Bebida).

Às sextas, a Tágide Wine & Tapas proporciona momentos únicos com música jazz ao vivo.

Sábados são noites de DJ com música dos anos 80 e 90.

Venha conhecer o Tágide Wine & Tapas Bar e desfrute da melhor vista sobre Lisboa!

Guided Visit

Tágide, one of the most emblematic restaurants in Lisbon, have recently opened a new outlet – Tágide Wine & Tapas Bar – can be defined as an informal and relaxed space where guests can enjoy a wide selection of tapas and appetizers, typically Portuguese but with a gourmet touch, having prices ranging between € 4.50 and € 9.00. Delicacies like Mussels in light tomato "escabeche", Fish soup with pennyroyal and sardines on toast, scrambled eggs with "farinheira" and green asparagus or Steak sandwich with horseradish mayo, fried Quail egg and game chips, are some of the dishes specially created by our Chef.

The Tágide Wine & Tapas Bar also offers a vast selection of national and international wines, with more than one hundred references available to taste or take home.

From Tuesday to Friday, the Tágide Wine & Tapas Bar offers a Lunch Menu at € 13.80 which includes a soup, a tapas selection chosen by the chef, one drink (glass of red or white wine, mineral water or soda), custard tart and Coffee

Friday's evening Jazz alive from 19h30.

Saturdays are DJ nights with music from the 80s and 90s.

Meet the Tágide Wine & Tapas Bar and enjoy the best view over Lisbon!

Menu

Algumas sugestões...

Some suggestions

Para entreter *to entertain:*

Croquete de Enchidos (4 unidades) *Smoked sausage croquettes (4 units)*

Para aquecer *to heat:*

Sopa de Peixe *Fish soup*

Para picar *to snack:*

Morcela beirã assada com esmagada de maçã e balsâmico
Roasted "Beirã" Black pudding with mashed apple and balsamic sauce

Peixinhos da horta com molho de lima
Portuguese vegetable tempura "Peixinhos da horta" with lime sauce

Prato de queijos Nacionais com doce de tomate (servido com pão)
Plate of Portuguese cheeses with tomato jam (includes toasted bread)

Com mais consistência *with more consistency:*

Polvo à Lagareiro com batata a murro
Roast octopus with olive oil and garlic, roast potatoes

Coelho com migas aromatizadas
Rabbit with aromatized herbs bread moisture

Bacalhau confitado com puré de grão
Confit codfish and chickpeas purée

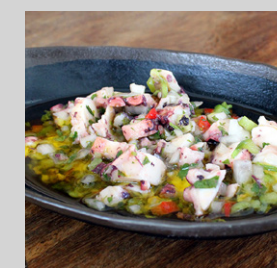
As nossas conservas *our traditional canned fish:*

Filetes de Atum em azeite puro TRICANA
Tuna Filets in Olive Oil TRICANA

Filetes de Cavala em Azeite TRICANA
Mackerel Filets in Olive Oil TRICANA

Para acabar *something sweet:*

Pastel de nata com gelado de canela
Portuguese custard pie with cinnamon ice-cream



Consultar menu completo no site [See full menu on the site | www.restaurantetagide.com](http://www.restaurantetagide.com)

Disponíveis
menus
de almoço

de Segunda a Sábado
até às 15H | 9,50€ e 13,80€

Lunch Menus

Monday to Saturday until 15H
9,50€ and 13,80€



TÁGIDE

PORTO WINE EXPERIENCE

Visita Guiada

Tágide Porto Wine Experience – Tágide Porto Wine Experience viaja pela cidade de Lisboa através de uma fantástica Piaggio que vai surpreender com uma aparência requintada.

O conceito assenta na oferta de divinas harmonizações com Vinho do Porto e de uma interação com os consumidores que podem experimentar a oferta que a Tágide Porto Wine Experience tem para oferecer adequando aos seus gostos e preferências. Queijo de ovelha amanteigado, rebuçado de ovo de santa clara, bombom de azeite e de vinagre by Siopa Chocolatier combinações perfeitas com Vinho do Porto às quais não vai querer perder.

Guided Visit

Tágide Porto Wine Experience is traveling around Lisbon through a Piaggio .

The concept is based on offering heavenly harmonies with Porto wine and an interaction with consumers that can experience what Tágide Porto Wine Experience has to offer, suiting people's tastes and preferences. Buttery sheep's cheese, santa clara's candy egg, olive oil and vinegar snack by Siopa Chocolatier.... perfect combinations with Porto Wine which you don't want to miss.





Tipo de Cozinha: Mediterrânica
type of cuisine: Portuguese / Mediterranean

Horário - Schedule

Segunda Monday - Sábado Saturday:
12:30h - 15:00h | 19:30h - 24:00h

Domingo Sunday: Fechado Closed

Outras informações - serviços Other informations / services

Bar, Gins e Cocktails	Bar, Gins and Cocktails
Wi-fi	Wi -fi
Com Menu de Almoço	Lunch Menu
Garrafeira	Cellaret
Opções Vegetarianas	Vegetarian options
Provas de Vinhos	Wine Tasting

www.facebook.com/restaurantetagide
www.restaurantetagide.com

www.zomato.com/tagide
www.thefork.pt/restaurante/tagide



TÁGIDE

WINE&TAPAS BAR

Tipo de Cozinha: Mediterrânica
type of cuisine: Portuguese / Mediterranean

Horário

Segunda monday - Sexta friday:
12:00h - 15:00h | 19:00h - 24:00h

Sábado saturday: 13:00h - 24:00h

Domingo sunday: Fechado closed

Outras informações - serviços Other informations / services

Bar, Gins e Cocktails	Bar, Gins and Cocktails
Wi-fi	Wi -fi
Sport TV	Sport TV
Com Menu de Almoço	Lunch Menu
Garrafeira	Cellaret
Provas de Vinhos	Wine Tasting
Música ao vivo	Live music

www.facebook.com/tagidewinetapasbar
www.restaurantetagide.com

www.zomato.com/grande-lisboa/tágide-wine-tapas-bar
www.thefork.pt/restaurante/tagide-wine-tapas

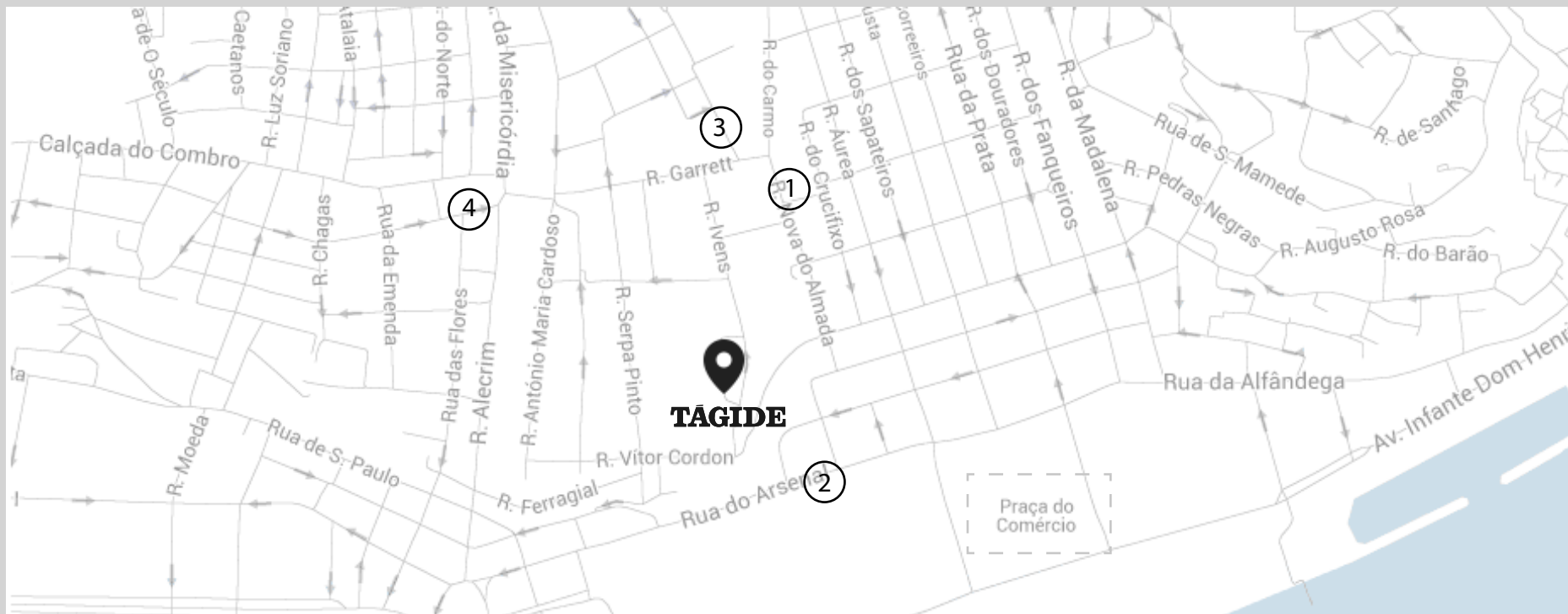
COMO CHEGAR

HOW TO ARRIVE



TÁGIDE
WINE&TAPAS BAR

Largo da Academia Nacional de Belas Artes,
18 & 20 | Chiado 1200-005 | Lisboa | Portugal
tel: +351 213 404 010



Parques estacionamento público

COORDENADAS COORDINATES

Geográficas Geographical: 38°42'31" N, 9°8'24" W
Decimais (GPS): 38.708524,-9.139944

ACESSOS ACCESSES

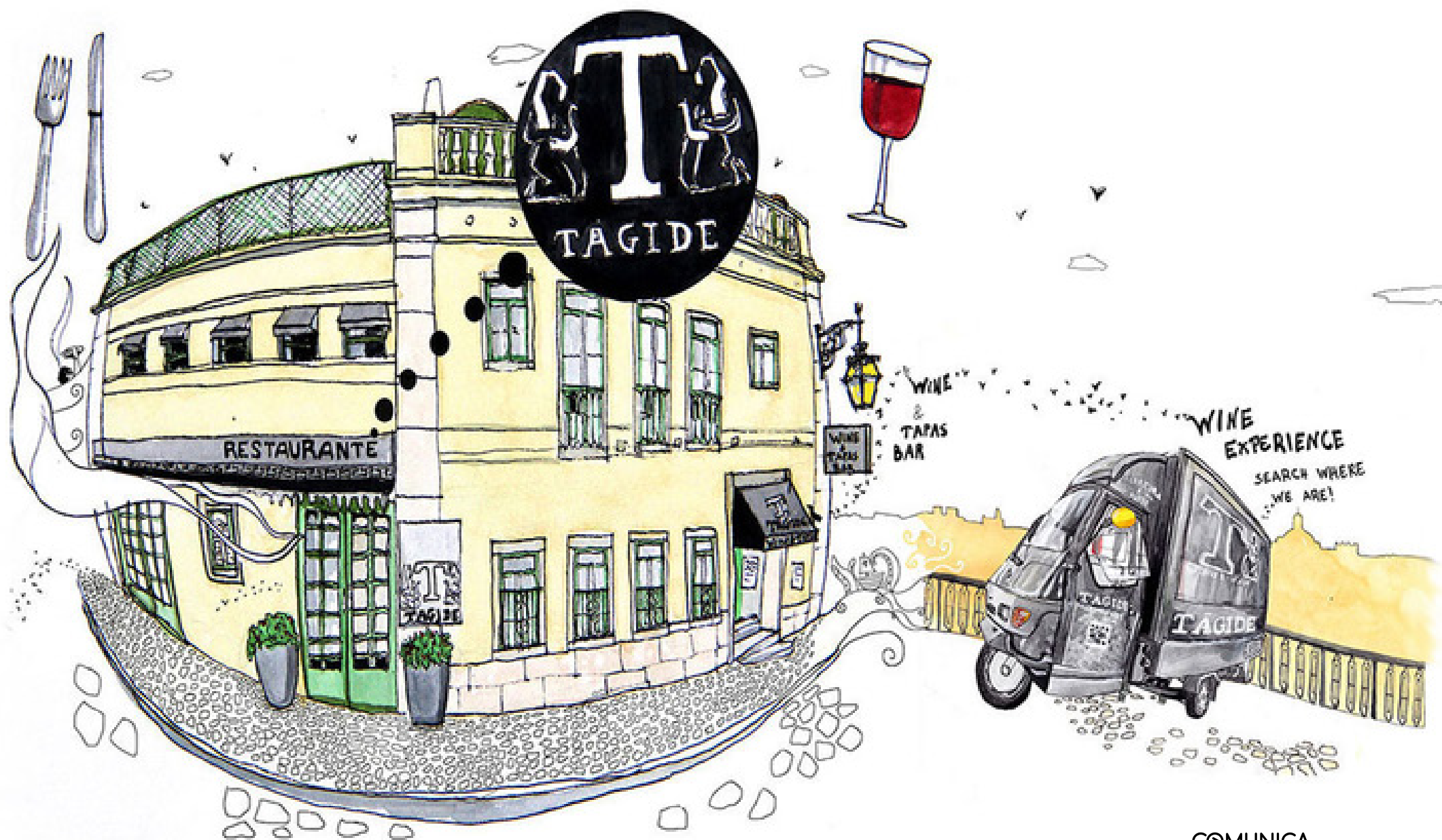
Metro Subway: Linha Azul – Baixa/Chiado
Eléctrico Electric: 28

ESTACIONAMENTO PÚBLICO PUBLIC PARKING LOCATIONS

290 Metros | Parque Baixa-Chiado - 1
400 Metros | Parque Município - 2
450 Metros | Parque Largo do Carmo - 3
550 Metros | Parque Praça Luis de Camões - 4

PERTO DO TÁGIDE NEAR THE TÁGIDE:

Eléctrico 28
Sé de Lisboa
Castelo de s. Jorge
Museu Chiado
Praça do Comércio



COMUNICA
YOUR NEEDS ARE OUR STRENGTH

facebook.com/comunicapt