





ENTRADAS <i>STARTERS</i>	PREÇO € <i>PRICE</i>
Tasca Zebra's Couvert	6.5
Sopa Do Dia <i>Soup Of The Day (Vegan / Vegetarian)</i>	3.5
Caldo Verde <i>Classic Portuguese Cabbage Soup, Braised Cornbread (Vegan)</i>	4.5
Creme de Marisco <i>Seafood Cream</i>	6.0
Sortido de Queijos, Pão Massa Mãe, Doce Caseiro, Uvas <i>World's Awarded Best Cheese Assortment, Grape, Sourdough Bread (Vegetarian)</i>	13
Pastel de Bacalhau <i>House-made Codfish Fritter</i>	2.3
Rissol de Camarão ou Berbigão <i>Shrimp or Cockle Rissole</i>	2.5
Croquete de Atum dos Açores c/ Mostarda <i>House-made Azores Tuna Croquette w/ Mostard</i>	3.0
Peixinhos da Horta <i>Fried Tempura Green Beans (Vegetarian)</i>	12
Biqueirão Marinado Á Moda da Tasca c/ Pão Massa-Mãe <i>Tasca's Marinated Anchovy, Red Pepper, Sourdough Bread</i>	12
Pataniscas Bacalhau ou Legumes <i>Salted Codfish Cakes (3 un.) or Veggie (Vegetarian)</i>	10
Camarão "Al Ajillo" <i>Fried Shrimps w/ Garlic Sauce</i>	15
Salada de Polvo <i>Octopus Salad</i>	17
Amêijoas "à Moda de Leiria" <i>Clams with Garlic, Coriander Sauce, Squared Fried Potatoes</i>	17
Pica Pau do Mar <i>Seafood, Fish Assortment, House-made Shrimp Sauce</i>	16
Lapas dos Açores (9 ou 14 uni.) <i>Grilled Azorean Limpets (9 or 14 un.)</i>	14 / 18



CARNE

MEAT

Bife à Tasca (Bife da Vazia – 170g) 24
Tasca's Sirloin Steak (170g)

Escalopes De Vitela Grelhados 22
Grilled Calf Cutlets

PEIXE, MARISCO, ARROZ

Fish Seafood Rice

Bacalhau à Lagareiro 22
Grilled Cod, Roast Potatoes, Sautéed Veggies, Garlic

Bacalhau à Brás 19
Salted Cod Shreds, Onions, Matchstick-sized Fried Potatoes

Polvo “À Lagareiro” c/ Agrião e Batata Assada 22
Grilled Octopus “Lagareiro”, Watercress, Roasted Potato

Prego de Atum dos Açores c/ Batatas Fritas Caseiras 19
Tasca's Famous Tuna “Prego”, House-made French Fries

Bitoque de Atum dos Açores 21
Azores Tuna Steak, Fried Egg, House-made French Fries, Rice

Atum de Cebolada 20
Sautéed Tuna, Tomatoes, Onions, Red Pepper, Roasted Potatoes

Filete de Dourada Grelhada 21
Grilled Sea Bream Fillet, Roasted Potatoes, Sautéed Veggies

Camarão Tigre Grelhado (2 un.), Batata Frita Caseira 36
2 Giant Tiger Shrimps Grilled, House-made French Fries

Arroz de Polvo Malandrinho 24
Octopus Rice, Cilantro

Arroz Malandrinho de Peixe e Gambas 25
Fish, Seafood Rice

Arroz de Cogumelos “Pleurotus” 19
Mushroom Rice “Pleurotus”, grown locally at “Nam” farm (Vegan)



ACOMPANHAMENTOS

SIDERS

Batatas Fritas Caseiras <i>House-made French Fries (Vegan)</i>	6.0
Batatas Fritas Doces <i>Sweet Potato Fries (Vegan)</i>	5.0
Batatas Assadas <i>Roast potatoes (Vegan)</i>	5.0
Legumes Salteados <i>Sautéed Vegetables (Vegan)</i>	6.0
Salada de Tomate <i>Tomato Salad (Vegan)</i>	5.0
Arroz de Tomate Malandrinho <i>Tomato Rice (Vegan)</i>	7.0
Arroz Branco <i>Plain Rice (Vegan)</i>	4.5
Ovo Estrelado <i>Sunny Side Up Egg</i>	2.5

SOBREMESAS

DESSERTS

A Mousse de Chocolate <i>"The" Chocolate Mousse</i>	7.0
Pudim Flan <i>House-made Egg Pudding</i>	4.8
Pêra Bêbeda <i>Drunken Pear (Baked Pear, Oporto wine, Cinnamon)</i>	4.5
Tarte de Chocolate <i>Vegan Chocolate Pie (Vegan, Gluten Free, No Sugar)</i>	6.0
Cheesecake Caseiro <i>House-made Cheesecake, Lime Or Red Fruits Topping</i>	6.0
Arroz Doce Caseiro <i>House-made Rice Pudding</i>	4.5



BEBIDAS QUENTES

HOT DRINKS

Espresso /Descaf.	1.8
Cortado	2.5
Americano	2.5
Cappuccino	3.2
Galão <i>Latte</i>	3.5
Chá da Companhia Portuguesa do Chá <i>Tea from Companhia Portuguesa do Chá</i>	3.5

VINHOS

WINES

Copo Vinho da Casa Safadinha <i>House Wine By The Glass</i>	6.5
Outros Vinhos a Copo <i>Available Wines By The Glass</i>	7.5

ESPUMANTES

SPARKLING

PREÇO € (Garrafa)
PRICE (Bottle)

N./V. Caves de São João BAIRRADA <i>Bical, Chardonnay, Arinto, M^a Gomes</i>	27
--	----

BRANCOS

WHITE

2024 Safadinha (Vegan) Vinho da Casa / House Wine VINHO VERDES <i>Loureiro</i>	20
2022 Lagar de Darei Reserva DÃO <i>Encruzado, Malvasia, Cerceal</i>	24
2023 1808 (Vegan) Beira Interior <i>Síria, Fonte Cal</i>	26
2020 Vale da Capucha Clima Fernão LISBOA <i>Fernão Pires, Arinto</i>	27
2023 Quinta das Bágeiras BAIRRADA <i>Maria Gomes, Bical, Cercial</i>	27



2022 Golpe	27.5
Sustainable Grape Growing	
DOURO	
<i>Rabigato, Viosinho, Gouveio</i>	
2023 Odisseia	29
DOURO	
<i>Rabigato, Viosinho, Gouveio</i>	
2022 Vira Cabeças	32
Hand-picked Harvest, Natural Fermentation	
DOC. ALENTEJO	
<i>Vinhas Velhas</i>	
2023 Penetra	33
LISBOA	
<i>Chardonnay</i>	
2022 Antítese	33
SETUBAL	
<i>Chardonnay, Fernão Pires</i>	
2022 Falatório	37
LISBOA	
<i>Sercial, Arinto, Fernão Pires</i>	
2020 Dona Fátima	39
CHELEIROS	
<i>100% Jampal</i>	
2023 Ninfa	39
TEJO	
<i>Sauvignon Blanc</i>	
2020 Entre Pedras	60
AZORES PICO ISLAND	
<i>Verdelho dos Açores</i>	
RÓSES	
<i>ROSÉ</i>	
2021 Soito	24
DÃO	
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz</i>	
2021 Murgas	26
LISBOA	
<i>Touriga Franca,</i>	
PET-NAT, SPARK, BIOLÓGICO	
<i>PET-NAT, SPARK, BIO</i>	
2022 Vida Amarantina	25
<i>Artisan Wine, Unfiltered</i>	
DOURO LITORAL	
<i>Azal, Arinto</i>	



2022 Uivo Pet Nat <i>Ancestral Method</i> DOURO DOC, <i>Alvarinho, Rabigato, Moscatel Galego, Bical, Arinto</i>	26
2023 Ciclo Pet-Nat Branco <i>Hand-Picked, Ancestral Method No Added Yeast, Sugar Or Sulphur</i> DOC. ALENTEJO <i>Arinto</i>	27
2022 Tubarão Pet-Nat <i>Natural, Low Intervention, Sustainable Agriculture</i> DOURO LITORAL <i>Vinhão, Loureiro</i>	28
2020 Manolito Orange <i>Natural, Low Intervention, Sustainable Agriculture</i> DOC. ALENTEJO <i>Talha Diagalves, Antão Vaz</i>	29
TINTOS	
<i>RED</i>	
2023 BRQA <i>Biodynamic, Handpicked Natural & Low Intervention</i> BEIRA INTERIOR <i>Cabernet Sauvignon, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet</i>	25
2023 Pacto Vinho Palhete Bio DOURO <i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão</i>	25
2017 Pegos Claros “Claro” SETÚBAL <i>Castelão</i>	26
2020 Odisseia DOURO <i>Touriga Franca, Nacional, Tinta Roriz</i>	28
2021 Manz Penedo Do Lexim CHELEIROS <i>Aragonez, Touriga Nacional</i>	32
2021 Antítese SETUBAL <i>Castelão, Marselan</i>	33
2021 Casa Albuquerque DÃO DOC. <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro</i>	34
2019 Monte Da Bonança Grande Reserva Bio ALENTEJO <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Trincadeira</i>	38



2020 Uivo Vinhas Velhas <i>Naturally Farmed, Minimal Intervention</i> DOC. ALENTEJO <i>Vinhas Velhas</i>	45
2024 Trifásico <i>Enólogo António Braga</i> DOURO <i>Mourisco, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>	48



Para outras referências fora da carta - não hesite em perguntar à nossa equipe!
For other non-listed wine reference - please don't hesitate to consult our beloved team!

BEBIDAS SEM ALCOOL *NON-ALCOHOLIC BEVERAGES*

Spumante Studio Italiano Chardonnay, Pinot Bianco, Glera <i>Alcohol-free, Vegan, Gluten-free</i>	30
Spritz Wine Style Natural Sparkling Organic: Orange Juice, Hibiscus, Fireweed, Marigold, Wormwood	31
Mimosa Organic: Orange, Quince, Fireweed, Wormwood, Timur Berries	31

CERVEJA *BEER*

Lambreta 15cl <i>Super Bock Draft Beer 15cl</i>	2.0
Imperial Super Bock 20cl <i>Super Bock Draft Beer 20cl</i>	2.5
Imperial Super Bock 50cl <i>Super Bock Draft Beer 50cl</i>	6.0
Panaché 20cl <i>Super Bock Draft Beer w/ Sprite</i>	2.8
Sommersby	2.5
Super Bock 0,0 <i>Alcohol Free Super Bock</i>	2.6
Brlo Naked 0,0 <i>Premium German Alcohol Free Pale Ale</i>	5.0



APERITIVOS

APERITIFS

Amêndoa Amarga	7.0
Ginjinha (Sour Cherry Liqueur)	6.0
Licor Beirão	8.0
Medronho	8.0
Moscatel	7.0
Aguardente CRF Reserva	10

DESTILADOS

SPIRITS

Aperol Spritz	9.0
Porto Tonic Extra Dry (Noval Oporto Wine)	9.0
Jameson 12 / Black Barrel	8.0 / 10
Cutty Sark Blended - Scotch Whisky	8.0
J.W Red Label / Black Label - Scotch Whisky	8.0 / 10
Beefeater Gin Tonic	9.0
Gin Tónico Artesanal / Local Distilled Gin tonic	11
Tanqueray N10 - Gin Tonic	12
Rum Havana 7 Anos	14

DOCES E FORTIFICADOS

SWEET, FORTIFIED WINE

N/V Quinta da Prelada Ruby Reserve PORTO <i>Vinhas Velhas – Old Vines</i>	9.0
N/V Barbeito 5 anos MADEIRA <i>Boal</i>	7.0

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

Água C/ Gás Castello Finna 0,33L / 0,75L <i>Sparkling Water 0,33L / 0,75L</i>	3.0 / 5.5
Água Lisa 0,37L / 0,75L <i>Still Water 0,37L / 0,75L</i>	3.0 / 5.0
Coca-Cola / Zero / Nestea Pêssego ou Limão	3.5
Sumo Prensado a Frio <i>Cold Press Juice of the day</i>	5.0



PRATOS A FAZER NO MOMENTO

Pratos feitos no momento, sujeitos ao período do tempo de confeção
Dishes made at the moment, subjected to the cooking time period