

MIRSAL

RESTAURANTE

MIRSAL

RESTAURANTE

Onde Sabores e Herança se Encontram

O Mirsal é uma celebração da dupla herança de Tavira, onde a generosidade mediterrânica e o fascínio mourisco se encontram à mesa. Os nossos pratos inspiram-se na riqueza costeira do Algarve, nos produtos sazonais da horta e nas rotas de especiarias que moldaram a nossa cidade ao longo dos séculos. Pensados para partilhar, cada prato convida à conversa e à ligação — desde o marisco fresco que nasce das águas do Atlântico até aos vegetais vibrantes e às carnes delicadamente temperadas. Esta é comida para saborear devagar, com um copo na mão e tempo para desfrutar.

Where Flavours and Heritage Meet

Mirsal is a celebration of Tavira's dual heritage, where Mediterranean generosity and Moorish intrigue meet at the table. Our dishes draw from the Algarve's coastal bounty, seasonal gardens, and spice routes that have shaped our town for centuries. Meant for sharing, each plate invites conversation and connection — from tender seafood kissed by the Atlantic to vibrant vegetables and subtly spiced meats. This is food to savour slowly, with a glass in hand and time on your side.

MIRSAL

RESTAURANTE

Où Saveurs et Héritage se Rencontrent

Mirsal est une célébration de la double héritage de Tavira, où la générosité méditerranéenne et le charme mauresque se retrouvent à table. Nos plats s'inspirent des richesses côtières de l'Algarve, des produits saisonniers du potager et des routes des épices qui ont façonné notre ville au fil des siècles. Pensés pour être partagés, chaque assiette invite à la conversation et au partage — des fruits de mer tendres caressés par l'Atlantique aux légumes éclatants et viandes subtilement épicées. Une cuisine à savourer lentement, un verre à la main et le temps de profiter.

Donde Sabores y Herencia se Encuentran

Mirsal es una celebración de la doble herencia de Tavira, donde la generosidad mediterránea y el encanto morisco se encuentran en la mesa. Nuestros platos se inspiran en la riqueza costera del Algarve, en los productos de temporada de la huerta y en las rutas de especias que han dado forma a nuestra ciudad durante siglos. Pensados para compartir, cada plato invita a la conversación y a la conexión — desde el marisco del Atlántico hasta las sabrosas verduras y las carnes delicadamente especiadas. Una cocina para saborear despacio, con una copa en la mano y tiempo para disfrutar.

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRADAS & PETISCOS

Comece a sua viagem com ingredientes frescos e sabores locais

Pão rústico e focaccia de tomate seco servidos com manteiga de alho assado	4,50
Ostras da Ria Formosa vinagrete de maçã verde e salicórnia	5,60
Filete de sardinha marinada pão de algas e pimentos assados	8,90
Tártaro de atum rabilho crocante de especiarias e condimento cítrico	9,50
Camarão à Brás emulsão de cebola caramelizada e batata crocante	11,90
Polvo grelhado húmus de feijão branco e vinagrete de alcaparras	12,60
Croquetes de rabo de boi	6,00
Ventresca de atum salada cremosa de batata e pickles de cebola roxa	9,50
Tártaro de novilho maionese fumada e limão confitado	12,60
Seleção de alfaces legumes crocantes e amêndoas torradas	8,50

PRATOS PRINCIPAIS

Onde a terra e o mar se fundem com a alma lusa

Lombo de corvina arroz de fumados e couves grelhadas	23,00
Bacalhau confitado emulsão de grão-de-bico e molho de caldeirada	27,00
Filete de robalo gnocchi de tomate e manteiga de ervas	27,00
Frango do campo ravioli do mesmo e puré de aipo assado	19,00
Borrego a baixa temperatura couscous cítrico e espuma de iogurte	24,00
Lombo de novilho ketchup de beterraba e terrina de batata	29,00
Curgete levemente grelhada emulsão vegetal e gema de ovo curada	17,90
Húmus de feijão branco salada de beringela assada e azeite de coentros	15,50

Preços em Euros (IVA incluído)

Alguns produtos podem conter alergénios. Solicite mais informações aos nossos empregados de mesa.

PORTUGUÊS

MIRSAL

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Um final doce que sabe a Algarve

Laranja pão de ló e canela	4,50
Mil folhas de banana caramelo salgado e baunilha	5,50
Granizado de amêndoa amarga gelado de limão e hortelã	4,50
Mousse de chocolate branco e Lúcia lima sorbete de framboesa	5,50
Seleção de queijos nacionais	11,00

Preços em Euros (IVA incluído)

Alguns produtos podem conter alergénios. Solicite mais informações aos nossos empregados de mesa.

MIRSAL

RESTAURANTE

STARTERS & APPETIZERS

Begin your journey with fresh ingredients and local flavors

Rustic bread and sun-dried tomato focaccia served with roasted garlic butter	4,50
Oysters from the Ria Formosa green apple vinaigrette and samphire	5,60
Marinated sardine fillet accompanied by seaweed bread and roasted peppers	8,90
Bluefin tuna tartare spiced crisp and citrus seasoning	9,50
Shrimp à Brás caramelized onion emulsion and crispy potato	11,90
Grilled octopus white bean hummus and caper vinaigrette	12,60
Oxtail croquettes	6,00
Tuna belly creamy potato salad and pickled red onion	9,50
Beef tartare smoked mayonnaise and confit lemon	12,60
Selection of lettuces crunchy vegetables and toasted almonds	8,50

MAIN COURSES

Where land and sea blend with Portuguese soul

Meagre loin smoked rice and grilled cabbages	23,00
Confit codfish chickpea emulsion and fish stew sauce	27,00
Sea bass fillet tomato gnocchi and herb butter	27,00
Free-range chicken chicken ravioli and roasted celery purée	19,00
Slow-cooked lamb citrus couscous and yogurt foam	24,00
Beef tenderloin beetroot ketchup and potato terrine	29,00
Lightly grilled courgette vegetable emulsion and cured egg yolk	17,90
White bean hummus roasted aubergine salad and coriander oil	15,50

Prices expressed in Euros (VAT included)

Some products may contain allergens. Ask our waiters for more information.

ENGLISH

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

A sweet ending with Algarve flavors

Orange sponge cake and cinnamon	4,50
Banana mille-feuille salted caramel and vanilla	5,50
Amêndoa amarga granita lemon ice cream and mint	4,50
White chocolate and lemon verbena mousse raspberry sorbet	5,50
Selection of Portuguese cheeses	11,00

Prices expressed in Euros (VAT included)

Some products may contain allergens. Ask our waiters for more information.

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRÉES ET AMUSE-BOUCHE

*Commencez votre voyage avec
des ingrédients frais et des saveurs locales*

Pain rustique et focaccia à la tomate séchée 4,50
beurre à l'ail rôti

Huîtres de la Ria Formosa 5,60
vinaigrette de pomme verte et salicorne

Filet de sardine marinée 8,90
pain aux algues et poivrons rôtis

Tartare de thon rouge 9,50
croustillant d'épices et condiment aux agrumes

Crevettes à la Brás 11,90
émulsion d'oignon caramélisé
et pommes de terre croustillantes

Poulpe grillé 12,60
houmous de haricots blancs
et vinaigrette aux câpres

Croquettes de queue de bœuf 6,00

Ventre de thon 9,50
salade de pommes de terre crémeuse
et pickles d'oignon rouge

Tartare de veau 12,60
mayonnaise fumée et citron confit

Sélection de jeunes pousses 8,50
légumes croquants et amandes grillées

PLATS PRINCIPAUX

*Là où la terre et la mer rencontrent
l'âme portugaise*

Dos de corbine 23,00
riz fumé et choux grillés

Morue confite 27,00
émulsion de pois chiches et sauce caldeirada

Filet de bar 27,00
gnocchis à la tomate et beurre aux herbes

Poulet fermier 19,00
raviolis maison et purée de céleri rôti

Agneau confit 24,00
couscous aux agrumes et mousse de yaourt

Filet de bœuf 29,00
ketchup de betterave et terrine
de pommes de terre

Courgette légèrement grillée 17,90
émulsion végétale et jaune d'œuf maturée

Houmous de haricots blancs 15,50
salade d'aubergines rôties et huile de coriandre

Prix exprimés en euros (TVA incluse)

Certains produits peuvent contenir des allergènes. Veuillez demander plus d'informations à nos serveurs.

FRANÇAIS

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

Une touche sucrée aux accents de l'Algarve

Orange génoise et cannelle	4,50
Millefeuille à la banane caramel salé et vanille	5,50
Granité d'amande amère sorbet citron et menthe	4,50
Mousse chocolat blanc et verveine sorbet framboise	5,50
Sélection de fromages portugais	11,00

Prix exprimés en euros (TVA incluse)

Certains produits peuvent contenir des allergènes. Veuillez demander plus d'informations à nos serveurs.

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRANTES Y APERITIVOS

Empiece su viaje con ingredientes frescos y sabores locales

Pan rústico y focaccia de tomate seco con mantequilla de ajo asado	4,50
Ostras de la Ría Formosa aderezadas con vinagreta de manzana verde y salicornia	5,60
Filete de sardina marinada con pan de algas y pimientos asados	8,90
Tartar de atún rojo crujiente especiado y aliño cítrico	9,50
Gambas à Brás en emulsión de cebolla caramelizada y patata crujiente	11,90
Pulpo a la parrilla hummus de alubias blancas y vinagreta de alcaparras	12,60
Croquetas de rabo de toro	6,00
Ventresca de atún acompañada de ensalada cremosa de patata y cebolla roja encurtida	9,50
Tartar de ternera mayonesa ahumada y limón confitado	12,60
Selección de lechugas verduras crujientes y almendras tostadas	8,50

PLATOS PRINCIPALES

Donde la tierra y el mar se encuentran con el alma portuguesa

Corvina arroz ahumado y coles a la brasa	23,00
Bacalao confitado emulsión de garbanzos y salsa de caldeirada	27,00
Lomo de lubina ñoquis de tomate y mantequilla de hierbas	27,00
Pollo de corral ravioli de ave y puré de apio asado	19,00
Cordero a baja temperatura cuscús cítrico y espuma de yogur	24,00
Solomillo de ternera kétchup de remolacha y terrina de patata	29,00
Calabacín a la plancha emulsión vegetal y yema curada	17,90
Hummus de alubias blancas ensalada de berenjena asada y aceite de cilantro	15,50

Precios en Euros (IVA incluido)

Algunos productos pueden contener alérgenos. Pregunte a nuestros camareros para más información.

ESPAÑOL

MIRSAL

RESTAURANTE

POSTRES

Un final dulce con sabor al Algarve

Naranja bizcocho y canela	4,50
Milhojas de plátano caramelo salado y vainilla	5,50
Granizado de amêndoa amarga helado de limón y menta	4,50
Mousse de chocolate blanco y verbena de limón sorbete de frambuesa	5,50
Selección de quesos portugueses	11,00

Precios en Euros (IVA incluido)

Algunos productos pueden contener alérgenos. Pregunte a nuestros camareros para más información.

MIRSAL

RESTAURANTE

Praça Dr. António Padinha,
nº35 e 37. 8800-637
Tavira, Portugal