

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 nas águas do Atlântico até aos vegetais vibrantes. 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 de fermentação lenta / Focaccia de tomate seco e orégano Servido com manteiga de alho assado e azeitonas marinadas <i>(glu, la) vegetariano</i>	6,00
Ostras da Ria Formosa, vinagrete de pêra rocha e salicórnia (3 uni) <i>(mo)</i>	9,00
Tártaro de atum, crocante de especiarias e mousse de abacate <i>(pe, se)</i>	11,00
Camarão à Brás, azeitonas e emulsão de cebola caramelizada <i>(cru, hu, la)</i>	12,00
Polvo grelhado, húmus de feijão branco e vinagrete de alcachofras <i>(mo, nu, se)</i>	13,00
Açorda de Bacalhau, ovo bio e salada de coentros <i>(pe, gl, ov)</i>	12,00
Croquetes de rabo de boi, pickles de uva e rabano picante <i>(gl, la, ov)</i>	7,00
Ravioli de frango, duxele de ibéricos e emulsão de pastinaca <i>(gl, ov, la, nu)</i>	13,00
Aveludado de alho francês, estufado de castanha e cogumelos <i>(nu) vegan</i>	8,00
Salada de tubérculo, pêra rocha e condimento cítrico <i>(nu) vegan</i>	9,00

PRATOS PRINCIPAIS

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

Pargo, caldeirada de batata-doce, salicórnia e emulsão de açafraão <i>(pe)</i>	26,00
Corvina, arroz de enchidos, couves grelhadas e pickles de cebola roxa <i>(pe, la)</i>	23,00
Robalo, gnocchi de tomate, espinafres e veloute de berbigão <i>(pe, ma, gl, ov, la)</i>	29,00
Magret de pato, endívia e diospiro, puré aipo e jus de cardamomo <i>(ai)</i>	27,00
Borrego a baixa temperatura, couscous cítrico, iogurte e jus balsâmico <i>(la, gl)</i>	24,00
Lombo de novilho, terrina de batata, beterraba e molho de murilos <i>(la)</i>	30,00
Arroz cremoso de abóbora, pickles, laranja e folhas de outono <i>(la) vegetariano</i>	17,00
Aipo assado, mel de trufa, avelã e limão confitado <i>(ai, nu) vegetariano</i>	16,00

Preços em Euros (IVA incluído)

*(glu) gluten / (la) lactose / (ov) ovo / (cru) crustáceos / (ai) aipo / (su) sulfitos
(mo) moluscos / (pe) peixe / (se) sésamo / (nu) nuts / (ma) marisco*

PORTUGUÊS

MIRSAL

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Um final doce que sabe a Algarve

Chocolate 70%, avelã caramelizada e tangerina <i>(glu, la, ov)</i>	8,00
Rabanada de abóbora, lúcia lima e baunilha <i>(glu, la, ov)</i>	8,00
Farófias, creme de limão e redução de cerveja preta <i>(ov, la, glu, su)</i>	7,00
Banana caramelizada, mousse de doce de leite e crocante de sésamo negro <i>(la, se) vegano</i>	7,00

Preços em Euros (IVA incluído)

*(glu) gluten / (la) lactose / (ov) ovo / (cru) crustáceos / (ai) aipo / (su) sulfitos
(mo) moluscos / (pe) peixe / (se) sésamo / (nu) nuts / (ma) marisco*

MIRSAL

RESTAURANTE

STARTERS & APPETIZERS

Begin your journey with fresh ingredients and local flavors

Sourdough bread / Sundried tomato and oregano focaccia Served with roasted garlic butter and marinated olives (glu, da) vegetarian	6,00
Ria Formosa Oysters, pear and samphire vinagrette (3 pcs) (mo)	9,00
Tuna Tartare, spiced crisp and avocado mousse (fi, se)	11,00
"À Brás" Prawns, olives and caramelised onion emulsion (cru, eg, da)	12,00
Grilled Octopus, white bean hummus and caper vinaigrette (mo, nu, se)	13,00
Codfish "açorda", organic egg and coriander salad (fi, gl, eg)	12,00
Oxtail Croquettes, pickled grapes and horseradish (gl, da, eg)	7,00
Chicken Ravioli, Iberian mushroom duxelles and parsnip emulsion (gl, eg, da, nu)	13,00
Leek Velouté, chestnut stew and mushroom (nu) vegan	8,00
Roots Salad, pear and citrus dressing (nu) vegan	9,00

MAIN COURSES

Where land and sea blend with Portuguese soul

Red Seabream, sweet potato "caldeirada", samphire and saffron emulsion (fi)	26,00
Meagre, sausage rice, grilled cabbage and pickled red onion (fi, da)	23,00
Sea Bass, tomato gnocchi, spinach and cockle velouté (fi, sh, gl, eg, da)	29,00
Duck Magret, endive and persimmon, celery purée and cardamom jus (ce)	27,00
Slow-cooked Lamb, citrus couscous, yoghurt and balsamic jus (da, gl)	24,00
Beef Tenderloin, potato terrine, beetroot and morel sauce (da)	30,00
Creamy Pumpkin Rice, pickles, orange and autumn leaves (da) vegetarian	17,00
Roasted Celery, truffle honey, hazelnut and confit lemon (ce, nu) vegetarian	16,00

Prices expressed in Euros (VAT included)

(glu) gluten / (da) dairy / (eg) egg / (cru) crustaceans / (ce) celery / (su) sulphites
(mo) molluscs / (fi) fish / (se) sesame / (nu) nuts / (sh) shellfish

ENGLISH

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

A sweet ending with a taste of the Algarve

70% Chocolate, caramelised hazelnuts and tangerine <i>(glu, da, eg)</i>	8,00
Pumpkin French Toast, lemon verbena and vanilla <i>(glu, da, eg)</i>	8,00
Farofias, lemon cream and dark beer reduction <i>(eg, da, glu, su)</i>	7,00
Caramelised Banana, dulce de leche mousse and black sesame crisp <i>(da, se) vegan</i>	7,00

Prices expressed in Euros (VAT included)

*(glu) gluten / (da) dairy / (eg) egg / (cru) crustaceans / (ce) celery / (su) sulphites
(mo) molluscs / (fi) fish / (se) sesame / (nu) nuts / (sh) shellfish*

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRÉES ET AMUSE-BOUCHE

Commencez votre voyage avec des ingrédients frais et des saveurs locales

Pain au levain / Focaccia à la tomate séchée et à l'origan Servi avec beurre à l'ail rôti et olives marinées <i>(glu, la) végétarien</i>	6,00
Huîtres de la Ria Formosa, vinaigrette à la poire et à la salicorne (3pcs) <i>(mo)</i>	9,00
Tartare de thon, croustillant épicé et mousse d'avocat <i>(po, se)</i>	11,00
Crevettes "à Brás", olives et émulsion d'oignon caramélisé <i>(cru, œ, la)</i>	12,00
Poulpe grillé, houmous de haricots blancs et vinaigrette aux câpres <i>(mo, fr, se)</i>	13,00
"Açorda" de morue, œuf biologique et salade de coriandre <i>(po, gl, œ)</i>	12,00
Croquettes de queue de bœuf, raisins marinés et raifort <i>(gl, la, œ)</i>	7,00
Raviolis de poulet, duxelles de champignons ibériques et émulsion de panais <i>(gl, œ, la, fr)</i>	13,00
Velouté de poireau, ragoût de châtaignes et champignons <i>(fr) vegan</i>	8,00
Salade de racines, poire et vinaigrette aux agrumes <i>(fr) vegan</i>	9,00

PLATS PRINCIPAUX

Là où la terre et la mer se rencontrent
avec l'âme portugaise

Dorade rose, "caldeirada" de patate douce, salicorne et émulsion au safran <i>(po)</i>	26,00
Maigre, riz au chorizo, chou grillé et oignon rouge mariné <i>(po, la)</i>	23,00
Bar, gnocchis à la tomate, épinards et velouté de coques <i>(po, cr, gl, œ, la)</i>	29,00
Magret de canard, endive et kaki, purée de céleri et jus au cardamome <i>(ce)</i>	27,00
Agneau mijoté, couscous aux agrumes, yaourt et jus balsamique <i>(la, gl)</i>	24,00
Filet de bœuf, terrine de pommes de terre, betterave et sauce aux morilles <i>(la)</i>	30,00
Riz crémeux à la citrouille, pickles, orange et feuilles d'automne <i>(la) végétarien</i>	17,00
Céleri rôti, miel à la truffe, noisettes et citron confit <i>(ce, fr) végétarien</i>	16,00

Prix exprimés en euros (TVA incluse)

*(glu) gluten / (la) produits laitiers / (œ) œuf / (cru) crustacés / (ce) céleri / (su) sulfites
(mo) mollusques / (po) poisson / (se) sésame / (fr) fruits à coque / (frm) fruit de mer*

FRANÇAIS

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

*Une touche sucrée pour finir
avec les saveurs de l'Algarve*

Chocolat 70 %, noisettes caramélisées et mandarine <i>(glu, la, œ)</i>	8,00
Pain perdu à la citrouille, verveine citronnée et vanille <i>(glu, la, œ)</i>	8,00
Farófias, crème au citron et réduction de bière noire <i>(œ, la, glu, su)</i>	7,00
Banane caramélisée mousse de dulce de leche et croustillant au sésame noir <i>(la, se) vegan</i>	7,00

Prix exprimés en euros (TVA incluse)

*(glu) gluten / (la) produits laitiers / (œ) œuf / (cru) crustacés / (ce) céleri / (su) sulfites
(mo) mollusques / (po) poisson / (se) sésame / (fr) fruits à coque / (frm) fruit de mer*

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRANTES Y APERITIVOS

*Comience su experiencia
con ingredientes frescos y sabores locales*

Pan de masa madre / Focaccia de tomate seco y orégano Servido con mantequilla de ajo asado y aceitunas marinadas <i>(glu, la) vegetariano</i>	6,00
Ostras de la Ría Formosa, vinagreta de pera y salicornia (3 uds) <i>(mo)</i>	9,00
Tartar de atún, crujiente especiado y mousse de aguacate <i>(pe, se)</i>	11,00
Gambas "à Brás", aceitunas y emulsión de cebolla caramelizada <i>(cru, hu, la)</i>	12,00
Pulpo a la parrilla, hummus de alubias blancas y vinagreta de alcaparras <i>(mo, fr, se)</i>	13,00
"Açorda" de bacalao, huevo ecológico y ensalada de cilantro <i>(pe, gl, hu)</i>	12,00
Croquetas de rabo de toro, uvas encurtidas y rábano picante <i>(gl, la, hu)</i>	7,00
Ravioli de pollo, duxelles de setas ibéricas y emulsión de chirivía <i>(gl, hu, la, fr)</i>	13,00
Velouté de puerro, estofado de castañas y setas <i>(fr) vegano</i>	8,00
Ensalada de raíces, pera y vinagreta cítrica <i>(fr) vegano</i>	9,00

PLATOS PRINCIPALES

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

Besugo rojo, "caldeirada" de boniato, salicornia y emulsión de azafrán <i>(pe)</i>	26,00
Corvina, arroz con chorizo, col a la brasa y cebolla roja encurtida <i>(pe, la)</i>	23,00
Lubina, ñoquis de tomate, espinacas y velouté de berberechos <i>(pe, ma, gl, hu, la)</i>	29,00
Magret de pato, endibia y caqui, puré de apio y jugo de cardamomo <i>(ap)</i>	27,00
Cordero a baja temperatura, cuscús cítrico, yogur y jugo balsámico <i>(la, gl)</i>	24,00
Solomillo de ternera, terrina de patata, remolacha y salsa de colmenillas <i>(la)</i>	30,00
Arroz cremoso de calabaza, encurtidos, naranja y hojas de otoño <i>(la) vegetariano</i>	17,00
Apio asado, miel de trufa, avellanas y limón confitado <i>(ap, fr) vegetariano</i>	16,00

Precios en Euros (IVA incluido)

*(glu) gluten / (la) lácteos / (hu) huevo / (cru) crustáceos / (ap) apio / (su) sulfitos
(mo) moluscos / (pe) pescado / (se) sésamo / (fr) frutos secos / (ma) marisco*

ESPAÑOL

MIRSAL

RESTAURANTE

POSTRES

Un final dulce con sabor al Algarve

Chocolate 70%, avellanas caramelizadas y mandarina <i>(glu, la, hu)</i>	8,00
Torrija de calabaza, hierba luisa y vainilla <i>(glu, la, hu)</i>	8,00
Farófias, crema de limón y reducción de cerveza negra <i>(hu, la, glu, su)</i>	7,00
Plátano caramelizado, mousse de dulce de leche y crujiente de sésamo negro <i>(la, se) vegano</i>	7,00

Precios en Euros (IVA incluido)

*(glu) gluten / (la) lácteos / (hu) huevo / (cru) crustáceos / (ap) apio / (su) sulfitos
(mo) moluscos / (pe) pescado / (se) sésamo / (fr) frutos secos / (ma) marisco*

MIRSAL

RESTAURANTE

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