

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. Cada prato convida à conversa e à ligação — desde o marisco fresco que nasce nas águas do Atlântico até aos vegetais locais. 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. Each plate invites conversation and connection — from tender seafood kissed by the Atlantic to local 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. Chaque assiette invite à la conversation et au partage — des fruits de mer frais nés dans les eaux de l'Atlantique aux légumes locaux soigneusement sélectionnés. 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. Cada plato invita a la conversación y a la conexión — desde el marisco del Atlántico hasta las sabrosas verduras locales cuidadosamente seleccionadas. Una cocina para saborear despacio, con una copa en la mano y tiempo para disfrutar.

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRADAS

Comece a sua viagem com ingredientes frescos e sabores locais

Pão rústico de fermentação lenta / Focaccia de tomate e azeitonas , servido com manteiga de alho confitado, azeitonas marinadas e azeite virgem extra <i>(glu, la) Vegetariano</i>	6,00
Ostras da Ria Formosa , gaspacho de pepino e maçã verde (3 uni) <i>(mo, glu)</i>	9,00
Tártaro de atum , gel de limão e crocante de algas <i>(pe, se, so)</i>	13,00
Tempura de Bacalhau , Ali Oli de coentros e tomate seco <i>(pe, se, glu)</i>	11,00
Gamba da costa , salada cremosa de batata e ovo de codorniz <i>(cru, ov, la)</i>	13,00
Cavala marinada , sopa fria de amêndoa e coco e morangos em escabeche <i>(pe, nu, glu)</i>	12,00
Brioche de Choco , vinagrete de alcaparras e molho de tinta <i>(mo, la, ov, glu)</i>	13,00
Barriga de leitão , mini alface romana grelhada e queijo da ilha <i>(la, ov)</i>	14,00
Tártaro de Novilho , maionese de ostra e gema curada <i>(glu, ov, mo)</i>	16,00
Mini Alface romana grelhada , presunto ibérico, queijo fresco e pistácio <i>(la, su, nu)</i>	13,00
Húmus de feijão branco , caviar de beringela ao miso e salada de citrinos <i>(nu, so, glu) Vegano</i>	10,00

PRATOS PRINCIPAIS

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

Filete de Robalo , estufado de ervilhas e alho francês e <i>beure blanc</i> de berbigão <i>(pe, glu, la, su, mo)</i>	29,00
Canelone de Bacalhau , bechamel de vieiras e salada de funcho <i>(pe, la, glu)</i>	27,00
Pescada de linha , açorda de carabineiros e espargos verdes <i>(pe, ma, gl, ov, la)</i>	28,00
Magret de pato , endívia e jus de <i>foie gras</i> <i>(ai)</i>	27,00
Borrego a baixa temperatura , <i>couscous</i> de citrinos, iogurte e jus balsâmico <i>(ai, la, glu, su)</i>	24,00
Lombo de novilho , legumes de primavera, batata crocante e jus de Trufa <i>(ai, la)</i>	30,00
Arroz cremoso de agrião , queijo fresco e alho negro <i>(la) Vegetariano</i>	17,00
Mil folhas de legumes assados , <i>tahini</i> e funcho crocante <i>(se) Vegano</i>	17,00

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 / (so) soja*

PORTUGUÊS

MIRSAL

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Um final doce que sabe a Algarve

Chocolate 70%, praliné de avelã e laranja
(la, ov) **8,00**

Ananás dos Açores, granita de côco e mel
de cardamomo e gengibre
(glu, su) **7,00**

Tartelete de citrinos, crocante de
chocolate branco e *curd* de limão
(glu, la, ov) **7,00**

Tiramisú de alfarroba, gelado de café e
gel de calvados
(glu, la, ov, su) **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 / (so) soja*

MIRSAL

RESTAURANTE

STARTERS

Begin your journey with fresh ingredients and local flavors

Sourdough bread / Tomato and olive focaccia , served with confit garlic butter, marinated olives, and extra virgin olive oil <i>(glu, da) Vegetarian</i>	6,00
Ria Formosa Oysters , cucumber and green apple gazpacho (3 units) <i>(mo, glu)</i>	9,00
Tuna Tartare , lemon gel and crispy seaweed <i>(fi, se, so)</i>	11,00
Cod tempura , coriander Aioli and sun-dried tomato <i>(fi, se, glu)</i>	11,00
Coastal small prawn , creamy potato salad and quail egg <i>(cru, eg, da)</i>	13,00
Marinated mackerel , almond and coconut <i>Ajo blanco</i> , pickled strawberries <i>(fi, nu, glu)</i>	12,00
Cuttlefish brioche , caper vinaigrette and ink sauce <i>(mo, eg, da, glu)</i>	13,00
Suckling pig belly , grilled baby jem and São Miguel cheese <i>(la)</i>	14,00
Beef tartare , oyster mayonnaise and egg yolk jam <i>(glu, eg, mo)</i>	16,00
Grilled baby jem , Iberian ham, fresh cheese and pistachio <i>(la)</i>	13,00
White bean Hummus , eggplant miso caviar and citrus salad <i>(nu, so, glu) Vegan</i>	10,00

MAIN COURSES

Where land and sea blend with Portuguese soul

Sea Bass fillet , peas and leak stew, and cockle beurre blanc <i>(fi, glu, mo, da, su)</i>	29,00
Cod cannelloni , scallop béchamel and fennel salad <i>(fi, da)</i>	27,00
Line-caught hake , scarlet shrimp <i>açorda</i> and green asparagus <i>(fi, sh, glu, eg, da)</i>	28,00
Duck Magret , endive and foie gras jus <i>(ce, ai)</i>	27,00
Slow-cooked Lamb , citrus couscous and yogurt and balsamic jus <i>(ai, da, glu, su)</i>	24,00
Beef Tenderloin , spring vegetables, crispy potato and truffle jus <i>(ai, da)</i>	30,00
Creamy watercress rice , fresh cheese and black garlic <i>(da) Vegetarian</i>	17,00
Roasted vegetable mille-feuille , tahini and crispy fennel <i>(se) Vegan</i>	17,00

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 / (so) soy*

ENGLISH

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

A sweet ending with a taste of the Algarve

70% Chocolate, hazelnut praline and orange <i>(da, eg)</i>	8,00
Azorean pineapple, salted caramel and yogurt <i>(eg)</i>	7,00
Citrus tartlet, white chocolate crunch and lemon curd <i>(eg, da, glu, su)</i>	7,00
Carob and coffee tiramisu <i>(glu, da, eg, su)</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 / (so) soy*

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRÉES

Commencez votre voyage avec des ingrédients frais et des saveurs locales

Pain au levain / Focaccia à la tomate et aux olives , servi avec du beurre à l'ail confit, olives marinées et huile d'olive extra vierge <i>(glu, la) Végétarien</i>	6,00
Huîtres de la Ria Formosa , gaspacho de concombre et pomme vert (3 uni) <i>(mo, glu)</i>	9,00
Tartare de thon , gel de citron et croustillantes d'algues <i>(po, se, so)</i>	13,00
Tempura de morue , aioli à la coriandre et tomate séchée <i>(po, glu)</i>	11,00
Jeunes Crevette , salade crémeuse de pomme de terre et œuf de caille <i>(cru, œ, la)</i>	13,00
Maquereau mariné , Ajo Blanco d'amande et coco, pickles de fraises <i>(po, fr, glu)</i>	12,00
Brioche de seiche , vinaigrette aux câpres et sauce à l'encre <i>(mo, œ, la, glu)</i>	13,00
Poitrine de cochon de lait , sucrine grillée et fromage de l'île São Miguel <i>(la)</i>	14,00
Tartare de bœuf , mayonnaise à l'huître et jaune d'œuf confit <i>(mo, glu, œ)</i>	16,00
Sucrine grillée , jambon ibérique, fromage frais et pistache <i>(la, su, fr)</i>	13,00
Houmous de Haricot blanc , caviar d'aubergine au miso et salade d'agrumes <i>(glu, so, fr) Végan</i>	10,00

PLATS PRINCIPAUX

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

Filet de bar , ragoût de petits pois et poireau beurre blanc aux coques <i>(po, gl, la, su, mo)</i>	29,00
Cannelloni de morue , béchamel de Saint-Jacques et salade de fenouil <i>(po, la, glu)</i>	27,00
Merlu de ligne , açorda de carabiniers et asperges verts <i>(po, frm, gl, œ, la)</i>	28,00
Magret de canard , endive et jus de foie gras <i>(ai, ce)</i>	27,00
Agneau basse température , couscous aux agrumes, yaourt et jus balsamique <i>(ai, la, gl)</i>	24,00
Filet de bœuf , légumes de printemps, pomme de terre croustillante et jus à la truffe <i>(ai, la)</i>	30,00
Riz crémeux au cresson , fromage frais et ail noir <i>(la) Végétarien</i>	17,00
Millefeuille de légumes rôtis , tahini et fenouil croustillant <i>(ce) Végan</i>	17,00

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 / (so) soja*

FRANÇAIS

MIRSAL

RESTAURANTE

DESSERTS

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

Chocolat 70 %, praliné noisette et orange **8,00**
(la, œ)

Ananas des Açores, caramel salé et
yaourt **7,00**
(œ)

Tartelette aux agrumes, croquant de
chocolat blanc et lemon curd **7,00**
(œ, la, glu, su)

Tiramisu à la caroube et café **7,00**
(glu, la, œ, su)

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 / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

ENTRANTES

Comience su experiencia con ingredientes frescos y sabores locales

Pan de masa madre / Focaccia de tomate y aceitunas , servido con mantequilla de ajo confitado, aceitunas marinadas y aceite de oliva virgen <i>(glu, la) vegetariano</i>	6,00
Ostras de la Ría Formosa , gazpacho de pepino y manzana verde (3 uds) <i>(glu, la) Vegetariano</i>	9,00
Tartar de atún , gel de limón y crujiente de algas <i>(pe, se, so)</i>	11,00
Tempura de bacalao , alioli de cilantro y tomate seco <i>(pe, se, glu)</i>	12,00
Gamba de la costa , ensaladilha cremosa de patata y huevo de codorniz <i>(cru, hu, la)</i>	13,00
Caballa marinada , ajo blanco de almendra y coco fresas en escabeche <i>(pe, ma)</i>	12,00
Brioche de calamar , vinagreta de alcaparras y salsa de tinta <i>(mo, hu, la)</i>	13,00
Panceta de cochinito , cogollo a la parrilla y queso de São Miguel <i>(la)</i>	14,00
Tartar de ternera , mayonesa de ostra y yema curada <i>(glu, hu, mo)</i>	16,00
Cogollos la parrilla , jamón ibérico, queso fresco y pistacho <i>(la, su, fr)</i>	13,00
Hummus de judía blanca , caviar de berenjena al miso y ensalada de cítricos <i>(fr, so, glu) Vegan</i>	10,00

PLATOS PRINCIPALES

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

Filete de Lubina , ragu de guisantes y puerros beurre blanc de berberechos <i>(pe, glu, la, su, mo)</i>	29,00
Canelón de bacalao , bechamel de vieiras y ensalada de hinojo <i>(pe, la, glu)</i>	27,00
Merluza de pincho , açorda de carabineros y espárragos verdes <i>(pe, ma, glu, hu, la)</i>	28,00
Magret de pato , endibia y jugo de foie <i>(ap)</i>	27,00
Cordero a baja temperatura , cuscús cítrico, yogur y jugo balsámico <i>(ap, la, gl, su)</i>	24,00
Lomo de ternera , verduras de primavera, patata crujiente y jugo de trufa <i>(ap, la)</i>	30,00
Arroz cremoso de berros , queso fresco y ajo negro <i>(la) Vegetariano</i>	17,00
Milhojas de verduras asadas , tahini y hinojo crujiente <i>(ap) Vegan</i>	17,00

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 / (so) soja*

ESPAÑOL

MIRSAL

RESTAURANTE

POSTRES

Un final dulce con sabor al Algarve

Chocolate 70%, praliné de avellana y naranja **8,00**
(la, hu)

Piña de las Azores, caramelo salado y yogur **7,00**
(hu)

Tartaleta de cítricos, crujiente de chocolate blanco y curd de limón **7,00**
(hu, la, glu, su)

Tiramisú de algarroba y café **7,00**
(glu, la, hu, su)

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 / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

Praça Dr. António Padinha,
n.º35 e 37. 8800-637
Tavira, Portugal