

MIRSAL

RESTAURANTE

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 (glu, la) Vegetariano	6,00
Ostras da Ria Formosa , gaspacho de pepino e maçã verde (mo, glu, la)	11,00
Tártaro de atum , gel de limão e crocante de algas (pe, se, so)	12,00
Tempura de Bacalhau , Ali Oli de coentros e tomate (pe, se, glu)	11,00
Gamba da costa , salada cremosa de batata e ovo de codorniz (cru, ov, la, glu)	13,00
Cavala marinada , sopa fria de amêndoa e coco e morangos em escabeche (pe, fs, glu)	12,00
Brioche de Choco , vinagrete de alcaparras e molho de tinta (mo, la, ov, glu)	13,00
Barriga de leitão , mini alface romana grelhada e queijo da ilha (la, ov)	14,00
Húmus de feijão branco , caviar de beringela ao miso e citrinos (fs, so, glu) Vegano	10,00

PRATOS PRINCIPAIS

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

Filete de Robalo , estufado de ervilhas, alho francês e <i>beure blanc</i> de berbigão (pe, glu, la, su, mo)	29,00
Canelone de Bacalhau , bechamel de vieiras e salada de funcho (pe, la, glu, mo)	27,00
Pescada de linha , açorda de carabineiros e espargos verdes (pe, ma, gl, ov, la)	28,00
Magret de pato , endívia glaceada e jus de <i>foie gras</i> (ai, su)	27,00
Borrego a baixa temperatura , <i>couscous</i> de citrinos, iogurte e jus balsâmico (ai, la, glu, su, fs)	26,00
Lombo de novilho , legumes de primavera, batata crocante e jus de Trufa (ai, la, su)	30,00
Arroz cremoso de agrião , bombons de queijo e crocante de alho negro (la) Vegetariano	17,00
Mil folhas de legumes assados , <i>baba ganoush</i> e salada de funcho crocante (se) Vegano	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 / (fs) frutos secos / (ma) marisco / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Um final doce para uma refeição perfeita

Chocolate 70%, praliné de avelã e laranja (la, ov, fs)	9,00
Ananás dos Açores , mel de cardamomo e côco (glu, su)	8,00
Tartelete de limão e chocolate branco (glu, la, ov)	8,00
Tiramisú de alfarroba , café e gel de sidra (glu, la, ov, su)	8,00

Preços em Euros (IVA incluído)

(glu) gluten / (la) lactose / (ov) ovo / (cru) crustáceos / (ai) aipo / (su) sulfitos
(mo) moluscos / (pe) peixe / (se) sésamo / (fs) frutos secos / (ma) marisco / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

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