

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

MENU DE ALMOÇO

Couvert + Prato Principal + Entrada ou Sobremesa 29€

Couvert + Prato Principal + Entrada ou Sobremesa + Menu Bebida 35€

SELEÇÃO DE PÃES

manteiga de alho assado e azeitonas marinadas
(glu, la)

ENTRADAS E APERITIVOS

Sopa de Peixe

(pe)

Tiborna de Camarão ao alho

(gl, la, ma)

Ovos rotos com Alheira

(ov, gl)

Salada morna de legumes

molho holandês e amêndoas torradas
(ov, la, fr)

4

PRATOS PRINCIPAIS

Filete de Robalo

esmagado de batata e salada verde
(pe)

24

12

Ragu de Rabo de Boi

gnochi de batata e cebolinha glaceada
(gl, la, su)

24

12

Arroz de Polvo

chouriço ibérico
(mo, la)

24

12

Cevada Cremosa

cogumelos selvagens e tofu
(vegetariano - gl, la, so)

18

10

SOBREMESAS

Tiramisú de alfarroba

(la, glu, ov)

6

Tarte merengada de limão

(la, glu, ov)

6

Fruta da época

4

Preços em euros (IVA incluído)

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

MIRSAL

RESTAURANTE

LUNCH MENU

Bread Service + Main Course + Starter or Dessert	29€
Bread Service + Main Course + Starter or Dessert + Drinks Menu	35€

Bread Selection

Whipped garlic butter and marinated olives
(glu, la)

STARTERS & APPETIZERS

Fish Soup

(pe)

Garlic Prawn "Tiborna"

(gl, la, ma)

Broken Eggs with "Alheira" Sausage

(ov, gl)

Warm Vegetable Salad

hollandaise sauce and toasted almonds
(ov, la, fr)

4 MAIN COURSES

Sea Bass Fillet

mashed potatoes and green salad
(pe)

24

12 Oxtail Ragú

potato gnocchi and glazed spring onions
(gl, la, su)

24

12 Octopus Rice

iberian chorizo
(mu, la)

24

10 Creamy Pearl Barley

wild mushroom and tofu
(vegetarian - gl, la, so)

18

DESSERTS

Carob Tiramisu

(la, glu, ov)

6

Lemon Meringue Tart

(la, glu, ov)

6

Seasonal Fruit

4

Prices in euros (VAT included)

(glu) gluten / (la) lactose / (ov) eggs / (cru) crustaceans / (ai) celery / (su) sulphites / (mo) molluscs / (pe) fish /
(se) sesame / (fr) nuts / (ma) shellfish / (mus) mustard / (so) soy

MIRSAL

RESTAURANTE

MENU DU DÉJEUNER

Couvert + Plat Principal + Entrée ou Dessert 29€

Couvert + Plat Principal + Entrée ou Dessert + Forfait Boissons 35€

Sélection de Pains

beurre fouetté et olives
(glu, la)

ENTRÉES

Soupe de Poisson

(pe)

Tiborna aux Crevettes à l'Ail

(gl, la, ma)

Œufs Cassés à la Saucisse Alheira

(ov, gl)

Salade Tiède de Légumes

Sauce hollandaise et amandes grillées
(ov, la, fr)

4 PRATOS PRINCIPAIS

Filet de Bar

24

purée de pommes de terre et salade verte
(pe)

12 Ragoût de Queue de Bœuf

24

gnocchis de pommes de terre et oignons nouveaux glacés
(gl, la, su)

12 Riz au Poulpe

24

chorizo ibérique
(mo, la)

10 Orge Perlé Crémeux

18

champignons sauvages et tofu
(Végétarien- gl, la, so)

DESSERTS

Tiramisu à la Caroube

6

(la, glu, ov)

Tarte au Citron Meringuée

6

(la, glu, ov)

Fruits de Saison

4

Prix en euros, (TVA incluse)

(glu) gluten / (la) lactose / (ov) œufs / (cru) crustacés / (ai) céleri / (su) sulfites / (mo) mollusques / (pe) poisson /
(se) sésame / (fr) fruits à coque / (ma) fruits de mer / (mus) moutarde / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

MENÚ DE ALMUERZO

Servicio de Pan + Plato Principal + Entrante o Postre 29€

Servicio de Pan + Plato Principal + Entrante o Postre + Paquete de Bebidas 35€

Selección de Panes

mantequilla de ajo batida y aceitunas marinadas
(glu, la)

ENTRANTES Y APERITIVOS

Sopa de Pescado

(pe)

"Tiborna" de Gambas al Ajillo

(gl, la, ma)

Huevos Rotos con Alheira

(ov, gl)

Ensalada Templada de Verduras

Salsa holandesa y almendras tostadas
(ov, la, fr)

4 PLATOS PRINCIPALES

Filete de Lubina

puré de patatas y ensalada verde
(pe)

24

12 Ragú de Rabo de Toro

Ñoquis de patata y cebolleta glaseada
(gl, la, su)

24

12 Arroz con Pulpo

chorizo ibérico
(mo, la)

24

12 Cebada Perlada Cremosa

setas silvestres y tofu
(vegetariano - gl, la, so)

18

10

POSTRES

Tiramisú de Algarroba

(la, glu, ov)

6

Tarta de Limón con Merengue

(la, glu, ov)

6

Fruta de Temporada

4

Precios en euros (IVA incluido)

(glu) gluten / (la) lactosa / (ov) huevos / (cru) crustáceos / (ai) apio / (su) sulfitos / (mo) moluscos / (pe) pescado
/ (se) sésamo / (fr) frutos secos / (ma) marisco / (mus) mostaza / (so) soja

MIRSAL

RESTAURANTE

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