

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 / Brioche de manteiga fumada , servido com manteiga de tomate, azeitonas marinadas e azeite virgem extra (glu, la, ov, su)	6,00
Ostras da Ria Formosa , emulsão cítrica de lucia-lima e algas (mo, la, su)	11,00
Atum braseado , sopa fria de amêndoas, muxama e romã (pe, gl, fr, so, se)	12,00
Bacalhau confit , açorda de carabineiro, papada de porco preto e gema (pe, gl, cru, ov, so)	13,00
Filete de Cavala , cremoso de batata doce, queijo fresco e vinagreta de alcaparras (pe, la, su)	12,00
Croquetes de choco , chutney de cebola roxa, gel de limão e coentros (mo, la, glu)	11,00
Tártaro de Novilho , brioche tostado, maionese de nori e pickles de mostarda (la, ov, glu, mo, so, su)	16,00
Tortelinis de trufa , cogumelos do cardo, dióspiro e avelã (la, ov, gl, fr)	16,00
Xerém de abóbora , grão de bico frito, tofu e pickles de courgette (so)	11,00

PRATOS PRINCIPAIS

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

Naco de corvina , batata doce assada, couves e emulsão de bivalves (pe, la, mo, su)	27,00
Tentáculo de polvo assado , hummus de grão-de-bico, chouriço e broa de milho (mo, se, gl)	28,00
Filete de robalo , bimis salteados, puré de cebola e bearnês (pe, la, ov)	29,00
Presa de porco preto , xerém de camarão e espargos verdes (cru, la)	29,00
Borrego a baixa temperatura , pastinaca, acelgas e jus balsâmico (ai, la, su)	27,00
Lombo de novilho , mil-folhas de batata, beterraba e cebola perola (ai, la, su)	30,00
Couve assada ao miso , yogurte, citrinos e amêndoa (so, fr)	18,00
Gnochi de abóbora , espinafres salteados, requeijão e sementes de abóbora (la)	18,00

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

PORTUGUÊS

MIRSAL

RESTAURANTE

SOBREMESAS

Um final doce para uma refeição perfeita

Chocolate 70% , castanha e trufa (la, ov, fs)	9,00
Abóbora , chocolate branco e tomilho (glu, la, ov)	8,00
Tangerina , pistachio e azeite (glu, la, ov, fr)	8,00
Milho doce , baunilha e pipoca (glu, la, ov)	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

STARTERS

Begin your journey with fresh ingredients and local flavors

Sourdough bread / Smoked Butter Brioche , Served with tomato butter, marinated olives and extra virgin olive oil (glu, la, ov, su)	6,00
Ria Formosa Oysters , lemon verbena, citrus and seaweed (mo, la, su)	11,00
Seared Tuna , white garlic sauce, <i>muxama</i> and pomegranate (pe, gl, fr, so, se)	12,00
Confit Cod , carabineros prawn <i>açorda</i> , black pork jowl and egg yolk (pe, gl, cru, ov, so)	13,00
Mackerel Fillet , creamy sweet potato purée, fresh cheese and caper vinaigrette (pe, la, su)	12,00
Cuttlefish Croquettes , red onion chutney, lime gel and coriander (cru, eg, da, glu)	11,00
Beef Tartare , toasted brioche, nori mayonnaise and pickled mustard seeds (la, ov, glu, mo, so, su)	16,00
Truffle Tortellini , king oyster mushrooms, persimmon and hazelnuts (la, ov, gl, fr)	16,00
Pumpkin Xerém , crispy chickpeas, tofu and pickled courgette (eg, la)	11,00

MAIN COURSES

Where land and sea blend with the Portuguese soul

Meagre Fillet , roasted sweet potato, kale and shellfish emulsion (pe, la, mo, su)	27,00
Roasted Octopus Tentacle , chickpea hummus, chorizo and Portuguese cornbread (mo, se, gl)	28,00
Sea Bass Fillet , sautéed tenderstem broccoli, onion purée and Béarnaise sauce (pe, la, ov)	29,00
Iberian Black Pork Presa , prawn <i>xerém</i> and green asparagus (cru, la)	29,00
Slow-cooked Lamb , parsnip, swiss chard and balsamic jus (ai, la, su)	27,00
Beef Tenderloin , potato mille-feuille, beetroot and pearl onions (ai, la, su)	30,00
Miso-Roasted Cabbage , yoghurt, citrus fruits and almonds (so, fr)	18,00
Pumpkin Gnocchi , sautéed spinach, cottage cheese and pumpkin seeds (la)	18,00

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

DESSERTS

A sweet ending for a perfect meal

70% Dark Chocolate , chestnut and truffle (da, eg, nu)	9,00
Pumpkin , white chocolate and thyme (glu, su)	8,00
Mandarin , pistachio and olive oil (glu, la, eg, nu)	8,00
Sweetcorn , vanilla and popcorn (glu, la, eg)	8,00

Prices 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 rustique à fermentation lente / Brioche au beurre fumé , servis avec du beurre à la tomate, des olives marinées et de l'huile d'olive vierge extra (glu, la, ov, su)	6,00
Huîtres de la Ria Formosa , émulsion d'agrumes au citron caviar et algues marines (mo, la, su)	11,00
Thon snacké , soupe froide aux amandes, longe de thon séchée et grenade (pe, gl, fr, so, se)	12,00
Morue confite , açorda aux crevettes carabineros, bajoue de porc noir et jaune d'œuf (pe, gl, cru, ov, so)	13,00
Filet de maquereau , crémeux de patate douce, fromage frais et vinaigrette aux câpres (pe, la, su)	12,00
Croquettes de seiche , chutney d'oignon rouge, gel de citron vert et coriandre (mo, la, glu)	11,00
Tartare de bœuf , brioche toastée, mayonnaise au nori et graines de moutarde marinées (la, ov, glu, mo, so, su)	16,00
Tortellini à la truffe , pleurotes du panicaut, kaki et noisettes (la, ov, gl, fr)	16,00
Xerém de potiron , pois chiches croustillants, tofu et pickles de courgette (so)	11,00

PLATS PRINCIPAUX

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

Pavé de maigre , patate douce rôtie, chou kale et émulsion de coquillages (pe, la, mo, su)	27,00
Tentacule de poulpe rôti , houmous de pois chiches, chorizo et pain de maïs portugais (mo, se, gl)	28,00
Filet de bar , brocoli bimi sauté, purée d'oignons et sauce béarnaise (pe, la, ov)	29,00
Presa de porc noir ibérique , xerém aux crevettes et asperges vertes (cru, la)	29,00
Agneau cuit à basse température , panais, blettes et jus au balsamique (ai, la, su)	27,00
Filet de bœuf , mille-feuille de pommes de terre, betterave et oignons grelots (ai, la, su)	30,00
Chou rôti au miso , yaourt, agrumes et amandes (so, fr)	18,00
Gnocchi de potiron , épinards sautés, fromage cottage et graines de courge (la)	18,00

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 douce fin pour un repas parfait

Chocolat noir 70 %, châtaigne et truffe **9,00**
(la, œ, fr)

Potiron, chocolat blanc et thym **8,00**
(glu, la, œ)

Mandarine, pistache et huile d'olive **8,00**
(glu, la,œ, fr)

Maïs doux, vanille et pop-corn **8,00**
(glu, la, œ,)

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 rústico de fermentación lenta / Brioché de mantequilla ahumada , servidos con mantequilla de tomate, aceitunas marinadas y aceite de oliva virgen extra (glu, la, ov, su)	6,00
Ostras de la Ría Formosa , emulsión cítrica de caviar de lima y algas marinas (mo, la, su)	11,00
Atún marcado a la plancha , sopa fría de almendras, lomo de atún curado y granada (pe, gl, fr, so, se)	12,00
Bacalao confitado , açorda de carabinero, papada de cerdo negro y yema de huevo (pe, gl, cru, ov, so)	13,00
Filete de caballa , cremoso de boniato, queso fresco y vinagreta de alcaparras (pe, la, su)	12,00
Croquetas de choco , chutney de cebolla morada, gel de lima y cilantro (mo, la, glu)	11,00
Tartar de ternera , brioché tostado, mayonesa de nori y semillas de mostaza encurtidas (la, ov, glu, mo, so, su)	16,00
Tortellini de trufa , setas de cardo, caqui y avellanas (la, ov, gl, fr)	16,00
Xerém de calabaza , garbanzos crujientes, tofu y encurtidos de calabacín (so)	11,00

PLATOS PRINCIPALES

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

Lomo de corvina , boniato asado, col kale y emulsión de moluscos (pe, la, mo, su)	27,00
Tentáculo de pulpo asado , hummus de garbanzos, chorizo y pan de maíz portugués (mo, se, gl)	28,00
Filete de lubina , bimi salteado, puré de cebolla y salsa bearnesa (pe, la, ov)	29,00
Presa de cerdo negro ibérico , xerém de gambas y espárragos verdes (cru, la)	29,00
Cordero a baja temperatura , chirivía, acelgas y jugo al balsámico (ai, la, su)	27,00
Lomo de ternera , milhojas de patata, remolacha y cebollitas perla (ai, la, su)	30,00
Col asada al miso , yogur, cítricos y almendras (so, fr)	18,00
Ñoquis de calabaza , espinacas salteadas, requesón y semillas de calabaza (la)	18,00

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 dulce final para una comida perfecta

Chocolate negro 70 % , castaña y trufa (la, ov, fs)	9,00
Calabaza , chocolate blanco y tomillo (glu, la, ov)	8,00
Mandarina , pistacho y aceite de oliva (glu, la, ov, fr)	8,00
Maíz dulce , vainilla y palomitas de maíz (glu, la, ov)	8,00

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

MIRSAL

RESTAURANTE

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