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

NATAL NO PALÁCIO

Jantar de 24 & Almoço de 25

Pão de fermentação lenta / Brioche de cebola confitada e torresmos
Servido com manteiga de alho assado e azeitonas
Sugestão - Champagne

Escolha 1 opção

"À Brás" de Camarão, gema curada e salada de coentros
Sugestão - Alvarinho

Tentáculo de polvo grelhado, húmus de feijão branco e vinagrete de alcaparras
Sugestão - Chardonnay

Croquetes de cozido, pickles de cebola roxa e tofu de rabano picante
Sugestão - Espumante Baga

Aveludado de alho francês, cogumelos em escabeche e trufa negra
Sugestão - Roupeiro

Escolha 1 opção

Bochechas de porco preto, cebolinhas glaceadas e jus de vinho do porto
Sugestão - Touriga Nacional

Bacalhau de caldeirada, batata assada e presunto ibérico
Sugestão - Encruzado

Arroz cremoso de abobora, queijo fresco e sementes crocantes
Sugestão - Loureiro

Escolha 1 opção

Banana caramelizada, doce de leite e café
Sugestão - Tawny Branco

Rabanada de abóbora, lúcia-lima e baunilha
Sugestão - LBV

Farófias, maracujá e chocolate
Sugestão - Espumante

57€ P.P

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

CHRISTMAS AT THE PALACE

Dinner 24th & Lunch 25th

Slow-fermented bread / Confit onion & pork crackling brioche
Served with roasted garlic butter and olives
Suggested pairing – Champagne

Choose 1 option

Prawn "À Brás", cured egg yolk and coriander salad
Suggested pairing – Alvarinho

Grilled octopus tentacle, white bean hummus and caper vinaigrette
Suggested pairing – Chardonnay

Portuguese stew croquettes, pickled red onion and spicy horseradish tofu
Suggested pairing – Baga Sparkling Wine

Leek velouté, pickled mushrooms and black truffle
Suggested pairing – Roupeiro

Choose 1 option

Iberian black pork cheeks, glazed baby onions and Port wine jus
Suggested pairing – Touriga Nacional

Caldeirada-style cod, roasted potato and Iberian ham
Suggested pairing – Encruzado

Creamy pumpkin rice, fresh cheese and crunchy seeds
Suggested pairing – Loureiro

Choose 1 option

Caramelised banana, dulce de leche and coffee
Suggested pairing – White Tawny Port

Pumpkin French toast, lemon verbena and vanilla
Suggested pairing – LBV Port

Portuguese poached meringue, passion fruit and chocolate
Suggested pairing – Sparkling Wine

57€ P.P

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

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