



"Au Tagine", para disfrutar uma noite de mil e uma especiarias.

Bem Vindos! Ahlan-Wa-Sahlan!

"Au Tagine", um eine Nacht der tausend Gewürze genießen. Herzlich Willkommen! Ahlan-Wa-Sahlan!

"Au Tagine" to enjoy a night of a thousand spices. Welcome! Ahlan-Wa-Sahlan!

أَهْلًا وَسَهْلًا


PESTANA
GRAND
PREMIUM
OCEAN RESORT
MADEIRA • PORTUGAL


lti hotels

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Kein Gericht, Essen oder Getränk, einschließlich des Couverts, kann berechnet werden, wenn es nicht vom Kunden angefordert wurde.
No dish, food or drink, including the couvert may be charged if it is not requested by the client.

Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergia, queira por favor informar o Maître D'Hôtel

Sollten Sie spezielle Diät - Anforderungen oder eventuelle Allergien haben, informieren Sie bitte den Maître D'Hôtel.

If you have any special diet requirements or allergy please inform the Maître D'Hôtel



Glúten free



Vegetarian

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor



Preise inkl. aktueller Mwst. | Prices include VAT at the prevailing rate

MENU

Couvert


Pão Marroquino, Manteiga, Pasta de Grão, Azeitonas  3,10 €
Marokkanisches Brot, Butter, Kichererbsenpaste, Oliven
Moroccan Bread, Butter, Chick Pea paste, Olives

Entradas / Vorspeisen / Starters


Salada de Legumes grelhados com Queijo fresco e Favas marinadas   12,30 €
Gegrillter Gemüsesalat mit Frischkäse und marinierten Bohnen
Grilled Vegetables Salad with fresh Cheese and marinated Broad Beans

Gambas marinadas com Charmola (marinada picante com coentro, cominho, paprika, açafão, alho e salsa) 15,80 €
Langostinos eingelegt in „Charmola“ (würzige Marinade mit Koriander, Kümmel, Paprika, Safran, Knoblauch und Petersilie)
Prawns marinated with “Charmola” (spicy marinade with coriander, cumin, paprika, saffron, garlic and parsley)

Folhado de Camarão e Legumes sobre Salada verde e molho de logurte 14,30 €
Garnelen und Gemüse-Frühlings-Rolle auf grünem Salat und Joghurtsosse
Shrimp and Vegetables Spring Roll on Green Salad and Yoghurt Sauce

Salada de Lagosta com mosaico de Legumes e Vinagrette de Coentros  15,40 €
Hummersalat mit Gemüsemosaik und Koriander-Vinaigrette
Lobster Salad with a mosaic of vegetables and coriander vinaigrette

Sopas | Suppen | Soups

Chorba de Peixe Mediterrânico  6,10 €
Mediterrane Fisch-Chorba
Chorba of Mediterranean Fish

Sopa Marroquina „Harira“ - com Tomate, Especiarias e pedaços de Borrego 6,70 €
Marrokanische Linsensuppe „Harira“ - mit Tomaten, Kräutern und Lammstückchen
Moroccan „Harira“ Soup with Tomatoe, Herbs and chopped Lamb

Pratos Principais / Hauptgerichte / Main Courses



Tagine de Paupiette de Espada e Camarão , Batata cozida e Pimentos assados

Degenfischpaupiette-und Garnelen-Tagine, Ofenkartoffeln und gerösteter Paprika
Scabbard Fish Paupiette and Shrimps Tagine, baked Potato and roasted Peppers

20,20 €

Salmão com Ervas Aromáticas sobre rosas de Batata sauté e Tomate

Lachs mit Kräutern auf gebratenen Kartoffel-Röschen und Tomaten
Salmon with Aromatic Herbs on sautéed Potato roses and Tomato

16,90 €



Tagine de Vaca com Tâmaras e Amêndoas

Rindfleisch-Tagine mit Datteln und Mandeln
Tagine of Beef with Dates and Almonds

20,50 €



Tagine de Frango com Compota de Amêndoa

Huhn-Tagine mit Mandel-Kompott
Tagine of Chicken with Almond Compote

14,60 €

Lombinho de Borrego sobre Compota de Cebola e Passas, Batata Ponte Nova e Jus de Especiarias

Filet vom Lamm auf Zwiebel-und Rosinenkompott, Pommes frites und Gewürz-Jus
Lamb Tenderloin on onion and raisins compote, Ponte Nova Fries and Spices Jus

23,60 €

Cuzcuz de Legumes com Frango ou com Borrego

Gemüse-Couscous mit Huhn oder Lamm
Vegetables Couscous with Chicken or Lamb

16,10 €

Sobremesas / Nachspeisen / Desserts

Folhado de Alperce sobre Salada de Laranja

Aprikonserolle auf Orangensalat
Apricot Spring Roll on Orange Salad

4,60 €

Semifrio de Queijo e Confit de Tâmaras

Käseestorte und Dattel-Confit
Cheese Ice Cream Torte and Dates Confit

5,40 €

Tarte de Frutos Secos e Canela com Gelado de Baunilha

Getrocknete Früchte – und Zimt- Kuchen mit Vanille-Eis
Dried Fruits and Cinnamon Pie with Vanilla Ice Cream

4,60 €

Fruta Fresca laminada

Frisches geschnittenes Obst
Sliced fresh Fruit

6,20 €

Chá e Petit Fours Marroquinos

Marrokanischer Tee und Petits Fours
Tea and Moroccan Petit Fours

€ 5,15

A cozinha mediterrânea define-se pela **utilização de produtos naturais** na sua elaboração que, misturados e cozidos adequadamente, nos permitem obter pratos saborosos e especiais. Sustenta-se em três pilares fundamentais, o azeite, os vegetais e as frutas e, em torno destes três ingredientes, giram os povos mediterrâneos há mais de cinco mil anos.

A culinária marroquina é extremamente refinada graças às interações e trocas de Marrocos com outras culturas e nações ao longo dos séculos, tendo sido objeto de influências berberes e árabes. Os cozinheiros, na cozinha real de Fez, Meknes, Marrakech, Rabat e Tetouan, refinaram-se ao longo dos séculos e criaram a base da que é conhecida hoje como culinária marroquina.

Na “cozinha real” do Pestana Grand para vos deliciar, o Chef João Carlos Sousa e o Sous-Chef Mohamed El Aagad.

“Au Tagine”, para disfrutar uma noite de mil e uma especiarias. Bem Vindos! Ahlan-Wa-Sahlan!

Die marrokanische Küche verwendet natürliche Produkte, welche richtig gemischt und gekocht zu leckeren und aussergewöhnlichen Gerichten werden. Sie basiert auf drei Säulen: Olivenöl, Obst und Gemüse. Seit mehr als fünftausend Jahren dreht sich bei den mediterranen Kulturen alles um diese drei Zutaten.

Die marrokanische Küche ist äußerst raffiniert, dank des Handels und dem Austausch zwischen Marroko und anderen Kulturen im Laufe der Jahrhunderte, unter anderem beeinflusst von Berbern und Arabern. Die königliche Küche von Fes, Meknes, Marrakesch, Rabat und Tetouan wurden im Laufe der Jahrhunderte verfeinert und schuf die Grundlage dessen, was heute die marrokanische Küche ist.

Chef João Carlos Sousa und Sous-Chef Mohamed El Aagad werden Sie mit der “königlichen Küche” im Pestana Grand begeistern.

"Au Tagine" – geniessen Sie eine Nacht der tausend Gewürze. Herzlich Willkommen!

Ahlan-Wa-Sahlan!

The Mediterranean cuisine is defined by the use of natural products in its elaboration that mixed and cooked properly, allow us to obtain tasty and special dishes. It is held on three main pillars, olive oil, vegetables and fruits and around these three ingredients turns the Mediterranean people for over five thousand years.

The Moroccan cuisine is extremely refined thanks to the interactions and exchanges of Morocco with other cultures and nations over the centuries, having been the subject of Berber and Arabic influences. The cooks in the royal kitchen of Fez, Meknes, Marrakech, Rabat and Tetouan, were refined along the centuries and created the basis of what is known today as Moroccan cooking.

Chef João Carlos Sousa and the Sous-Chef Mohamed El Aagad will delight you in the Pestana Grand “royal kitchen”.

“Au Tagine” to enjoy a night of a thousand spices. Welcome! Ahlan-Wa-Sahlan!



Açafrão
Anis
Canela
Cominho
Cravo da India
Gengibre
Noz moscada
Pimentas
Semente de coentro

Safran
Anis
Zimt
Kümmel
Gewürznelke
Ingwer
Muskatnuss
Pfeffer
Koriandersamen

Saffron
Anise
Cinnamon
Cummin
Clove
Ginger
Nutmeg
Peppers
Coriander seed