



أهلاً وسهلاً

PESTANA
GRAND
PREMIUM
OCEAN RESORT
MADREIRA - PORTUGAL

“Au Tagine”



Restaurante Marroquino / Moroccan Restaurant
Restaurant Marocain / Marokkanisches Restaurant
DOMINGO / SUNDAY / DIMANCHE / SONNTAG @ 18:30 – 21:30

Para disfrutar uma noite de mil e uma especiarias. Bem Vindos! Ahlan-Wa-Sahlan!

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

« Au Tajine » pour savourer une nuit aux mille épices. Bienvenue! Ahlan-Wa-Sahlan!

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

Couvert

Pão Marroquino, Manteiga, Pasta de Grão, Azeitonas  / Moroccan Bread, Butter, Chickpea pasta, Olives
Pain Marocain, Beurre, Pâtes De Pois Chiches, Olives / Marokkanisches Brot, Butter, Kichererbsenpaste, Oliven

Entradas / Starters / Entrées / Vorspeisen

Salada de Legumes grelhados com Queijo fresco e Favas marinadas  

Grilled Vegetables Salad with fresh Cheese and marinated Broad Beans

Salade de Légumes Grillés avec Fromage Frais et Fèves Marinées

Gegrillter Gemüsesalat mit Frischkäse und marinierten Bohnen

OU / OR / OU / ODER

Gambas marinadas com Charmola (marinada picante com coentro, cominho, paprika, açafão, alho e salsa)

Prawns marinated with “Charmola” (spicy marinade with coriander, cumin, paprika, saffron, garlic and parsley)

Gambas marinées au « Charmola » (marinade épicée à la coriandre, cumin, paprika, safran, ail et persil)

Langostinos eingelegt in „Charmola“ (würzige Marinade mit Koriander, Kümmel, Paprika, Safran, Knoblauch und Petersilie)

OU / OR / OU / ODER

Sopa Marroquina „Harira“ - com Tomate, Especiarias e pedaços de Borrego

Moroccan „Harira“ Soup with Tomatoe, Herbs and chopped Lamb

Soupe marocaine « Harira » avec tomates, herbes et agneau haché

Marrokanische Linsensuppe „Harira“ - mit Tomaten, Kräutern und Lammstückchen

Pratos Principais / Main Courses / Plats Principaux / Hauptgerichte

Salmão com Ervas Aromáticas sobre rosas de Batata sauté e Tomate 

Salmon with Aromatic Herbs on sautéed Potato roses and Tomato

Saumon aux Herbes Aromatiques sur Sauté de Pommes de Terre Roses et Tomato

Lachs mit Kräutern auf gebratenen Kartoffel-Röschen und Tomaten

OU / OR / OU / ODER

Tagine de Vaca com Tâmaras e Amêndoas  / Tagine of Beef with Dates and Almonds

Tajine de boeuf aux dattes et amandes / Rindfleisch-Tagine mit Datteln und Mandeln

Sobremesas / Nachspeisen / Desserts

Tarte de Frutos Secos e Canela com Gelado de Baunilha

Dried Fruits and Cinnamon Pie with Vanilla Ice Cream

Tarte aux Fruits Secs et Cannelle avec Glace Vanille

Getrocknete Früchte – und Zimt- Kuchen mit Vanille-Eis

OU / OR / OU / ODER

Fruta Fresca laminada  / Sliced fresh Fruit / *Fruits frais tranchés* / Frisches geschnittenes Obst

€ 29,50 p.p.



Glúten free



Vegetarian

Bebidas da casa incluídas / House drinks included / Boissons de la maison comprises / Hausgetränke inklusive

Por favor reserve na receção, Relações Públicas ou Owner Relations / Please book with Reception, Guest Relations or with Owner Relations

Veillez réserver auprès de la réception, Relations Publiques ou avec Owner Relations / Bitte buchen Sie über die Rezeption, Gästebetreuung oder mit Owner Relations

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 Fernando Mendonça e o Sous-Chef António João Santos. “Au Tagine”, para disfrutar uma noite de mil e uma especiarias. Bem Vindos! 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 Fernando Mendonça and the Sous-Chef António João Santos will delight you in the Pestana Grand “royal kitchen”. “Au Tagine” to enjoy a night of a thousand spices. Welcome! Ahlan-Wa-Sahlan!

La cuisine méditerranéenne est définie par l'utilisation de produits naturels dans son élaboration qui, mélangés et cuits correctement, nous permettent d'obtenir des plats savoureux et spéciaux. Il repose sur trois piliers principaux, l'huile d'olive, les légumes et les fruits et autour de ces trois ingrédients tourne le peuple méditerranéen depuis plus de cinq mille ans.

La cuisine marocaine est extrêmement raffinée grâce aux interactions et échanges du Maroc avec d'autres cultures et nations au fil des siècles, ayant fait l'objet d'influences berbères et arabes. Les cuisiniers de la cuisine royale de Fès, Meknès, Marrakech, Rabat et Tétouan se sont raffinés au fil des siècles et ont créé la base de ce qu'on appelle aujourd'hui la cuisine marocaine.

Le chef Fernando Mendonça et le sous-chef António João Santos vous régaleront dans la « cuisine royale » du Pestana Grand. « Au Tajine » pour savourer une nuit aux mille épices. Bienvenue! 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 Fernando Mendonça und Sous-Chef António João Santos werden Sie mit der “königlichen Küche” im Pestana Grand begeistern.

"Au Tagine" – geniessen Sie eine Nacht der tausend Gewürze. Herzlich Willkommen!
Ahlan-Wa-Sahlan!



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

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

Si vous avez des régimes alimentaires particuliers ou des allergies, veuillez en informer le Maître D'Hôtel

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