




PESTANA
GRAND
PREMIUM
OCEAN HOTEL
MADEIRA • PORTUGAL

AU TAGINE

AU TAGINE

Restaurante Marroquino | Marokkanisches restaurant
Moroccan Restaurant

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. "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 Fez, Meknes, Marrakesch, Rabat und Tetouan wurden im Laufe der Jahrhunderte verfeinert und schuf die Grundlage dessen, was heute die marrokanische Küche ist. "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. "Au Tagine" to enjoy a night of a thousand spices. **Welcome! Ahlan-Wa-Sahlan!**



Açafrão, Anis, Canela, Cominho, Cravo da Índia, 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

CONCEPT DINNER

€38,50 P.P.

(3 pratos / 3 Kurse / 3 courses)

Bebidas da casa incluídas / Hausgetränke inklusive /
House drinks included

COUVERT

Pão marroquino, manteiga, pasta de grão, azeitonas 3,20 €
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 12,80 €
Gegrillter Gemüsesalat mit Frischkäse und marinierten Bohnen
Grilled Vegetables Salad with fresh Cheese and marinated Broad Beans



Camarão marinado com charmola (marinada picante com coentro, cominho, paprika, açafão, alho e salsa) 16,90 €
Garnele eingelegt in „Charmola“ (würzige Marinade mit Koriander, Kümmel, Paprika, Safran, Knoblauch und Petersilie)
Shrimp marinated with “Charmola” (spicy marinade with coriander, cumin, paprika, saffron, garlic and parsley)



Salada de mexilhões com legumes e vinagrette de coentros 15,95 €
Muschelsalat mit Gemüse und Koriander-Vinaigrette
Mussels salad with vegetables and coriander vinaigrette



SOPAS | SUPPEN | SOUPS

Sopa marroquina „harira“ – com tomate, especiarias e pedaços de borrego 7,00 €
Marrokanische Linsensuppe „Harira“ – mit Tomaten, Kräutern und Lammstückchen
Moroccan „Harira“ Soup with Tomatoe, Herbs and chopped Lamb



PRATOS PRINCIPAIS / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Tagine de peixe e camarão, batata cozida e pimentos assados 20,90 €
Fisch- und Garnelen-Tagine, Ofenkartoffeln und gerösteter Paprika
Fish and Shrimps Tagine, baked Potato and roasted Peppers



Tagine de vaca com tâmaras e amêndoas 21,00 €
Rindfleisch-Tagine mit Datteln und Mandeln
Tagine of Beef with Dates and Almonds



Tagine de frango com compota de laranja e gengibre 15,60 €
Huhn-Tagine mit Orangen-Ingwer-Kompott
Tagine of Chicken with Orange and Ginger Compote



Salmão com ervas aromáticas sobre rosas de batata sauté e tomate 17,60 €
Lachs mit Kräutern auf gebratenen Kartoffel-Röschen und Tomaten
Salmon with Aromatic Herbs on sautéed Potato roses and Tomato



Cuzcuz de legumes com frango ou com borrego 16,20 €
Gemüse-Couscous mit Huhn oder Lamm
Vegetables Couscous with Chicken or Lamb



SOBREMESAS / NACHSPEISEN / DESSERTS

Semifrio de queijo e confit de tâmaras 5,70 €

Käseestorte und Dattel-Confit

Cheese Ice Cream Torte and Dates Confit



Tarte de frutos secos e canela com gelado de baunilha 4,85 €

Getrocknete Früchte – und Zimt- Kuchen mit Vanille-Eis

Dried Fruits and Cinnamon Pie with Vanilla Ice Cream



Fruta fresca laminada 6,40 €

Frisches geschnittenes Obst

Sliced fresh Fruit



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.

 Dióxido de Enxofre e Sulfito | Sulfide and sulfur dioxide | Sulfure et dioxyde de soufre | Sulfid und Schwefeldioxid

 Ovos | Eggs | Ceufs | Eier

 Crustáceos | Crustaceans | Crustacés | Krebstiere

 Moluscos | Molluscs | Mollusques | Weichtiere

 Peixe | Fish | Poisson | Fisch

 Sésamo | Sesame | Sésame | Sesam

 Soja | Soy | Soya | Soja

 Frutos de Casca rija | Nuts | Noisettes | Nüsse

 Cereais com glúten | With gluten | Avec du gluten | Mit Gluten

 Aipo | Celery | Céleri | Sellerie

 Mostarda | Mustard | Moutarde | Senf

 Leite | Milk | Lait | Milch

 Amendoim | Peanut | Cacahuète | Erdnuss

 Tremçoço | Lupine | Lupin | Lupine

 Vegetariano | vegetarian | végétarien | vegetarisc

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Preise inkl. aktueller MwSt.

Prices include VAT at the prevailing rate.

A nossa conta inclui uma taxa de serviço sugerida de 10%

Our bill includes a 10% suggested service charge

Unsere Rechnung beinhaltet eine empfohlene Servicegebühr von 10 %

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.

Pagamentos apenas com cartão de crédito ou débito ao quarto.

We accept payments only with credit card or debit to the room.

Aceitamos pagamentos em dinheiro na recepção.

We accept cash payments only at the front desk.