

BEM-VINDO AO RESTAURANTE TAVERNA GRILL,
QUE DESDE 1972 SERVE OS SEUS CLIENTES COM O QUE HÁ DE MELHOR!
AQUI ENCONTRA SABORES SURPREENDENTES, COM INGREDIENTES LOCAIS.
UM EXCELENTE JANTAR E OBRIGADO PELA SUA VISITA!

*Welcome to Taverna Grill restaurant, that since 1972 serves its customers with what's best!
Here you can find amazing flavors, with local ingredients.
We wish you an excellent dinner and thank you for your visit!*

COUVERT (Manteiga d'alho, Manteiga de beterraba, Manteiga de camarão, bolo do caco e pão)
Couvert (Garlic butter, Beetroot butter, Shrimp butter "bolo do caco" and Bread)
2,20

ENTRADAS | STARTERS

Cannelloni de beringela, espargos e requeijão do Santo da Serra, nozes e molho de pimentos assados
Eggplant cannelloni, asparagus and Santo da Serra curd cheese, walnuts and roasted pepper sauce
9,45

Salada verde com flor de salmão fumado, manga e lascas de coco, molho de iogurte e endro
Green salad with smoked salmon flower, mango and coconut chips, yogurt and dill sauce
15,25

*Camarão tigre salteado ao azeite extra virgem e alho, servido com endívias grelhadas
**Tiger shrimp sautéed in extra virgin olive oil and garlic, served with grilled endives*
19,45

*Vieiras grelhadas com rebentos de soja salteados em azeite extra virgem de sésamo
**Grilled scallops with soy sprouts sautéed in extra virgin sesame oil*
17,35

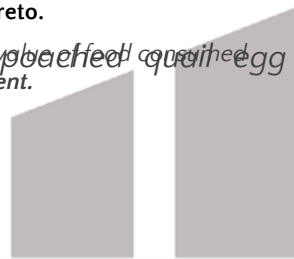
Pato confitado com concassé de abacate e romã, redução de citrinos e Lúcia-lima
Duck confit with avocado and pomegranate concassé, citrus reduction and Lúcia-lima
14,70

Cogumelo recheado com legumes da horta envoltos em alheira e azeite de trufa, gratinado com queijo de cabra e mel
Mushroom stuffed with vegetables from the garden, wrapped in sausage (type of Portuguese sausage, made with meats and bread) and truffle oil, gratin with goat cheese and honey
10,00

Sopa de tomate com crocante de pão e ovo de codorniz escalfado
Tomato soup with watercress crunch, poached quail egg
5,80

Os preços aplicados encontram-se em Euros/€ | The prices above are in euros/€
Para hóspedes em regime de meia pensão o Menu A la Carte tem um crédito de €17,50 por pessoa no valor total das comidas consumidas

*Prato não incluído nos pacotes Flexi Dining e Dine Around, pagamento direto.
**Dish not included in Flexi Dining & Dine Around packages, direct payment.*



VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risoto de cogumelo Porcini e Portobelo, pinhões e micro folhas de balsâmico roxo
Porcini and Portobelo mushroom risotto, pine nuts and purple balsamic micro leaves
12,00

Pasta envolta em fios de legumes, tofu e sementes de sésamo com molho pesto
Pasta wrapped in strings of vegetables, tofu and sesame seeds with pesto sauce 8,40

Lasanha com os melhores da horta e aroma de manjeriçã
Lasagna with the best from the garden and basil aroma
10,00

PEIXE | FISH

Atum na grelha com milho frito, legumes assados, cebolada crua em azeite extra virgem**
*Grilled tuna with fried corn, roasted vegetables, raw onion in extra virgin olive oil***
14,70

*Bacalhau em crosta de broa de milho, pimentos e cebola roxa, espinafres salteados com chalotas e esmagada de batata com tomate seco
**Cod fish in a cornbread crust, peppers and red onion, sautéed spinach with shallots and mashed potatoes with sun-dried tomatoes*
20,50

Espeto de tamboril com toucinho defumado e gambas, risoto de ervilha desidratada e açafrão com molho de cebolinho
Monkfish skewer with smoked bacon and prawns, dehydrated pea risotto and saffron with chive sauce
16,30

Filete de peixe-espada em marinada de manjerona, servido com feijão verde, batata-doce glaceada com mel de cana e maracujá
Scabbard fish fillet in marjoran marinade, served with green beans, sweet potato glazed with sugarcane honey and passion fruit
15,25

*Risoto de lagosta com estaladiço de parmesão e sésamo
**Lobster risotto with parmesan and sesame crispy*
24,15

Tranche de salmão com sementes de chia, espargos verdes, cremoso de batata e coentros com molho de gengibre e lima
Salmon with chia seeds, green asparagus, creamy potato and coriander sauce with ginger and lime

Os preços aplicados encontram-se em Euros/€ | The prices above are in euros/€
Para hóspedes em regime de meia-pensão o Menu A la Carte tem um crédito de €17,50 por pessoa no valor total das comidas consumidas

*Prato não incluído nos pacotes Flexi Dining e Dine Around, pagamento direto.

For guests with half board the A la Carte Menu, has a credit of €17.50 per person in the total value of food consumed

*Dish not included in Flexi Dining & Dine Around packages, direct payment.

** Disponível sazonalmente | ** seasonally available

CARNE | MEAT

Espetada de novilho à Madeirense em mini pau de louro, temperada com alho e folhas de louro, servida com trigo salteado, cebolinha e pimpinela

"Espetada" (Beef on the skewer) Madeira style, seasoned with garlic and laurel leaves, served with sautéed wheat, chives and burnet

16,80

*Carré de borrego com molho de menta, brócolos, mini espigas de milho e cuscuz de laranja com courgette

**Rack of lamb with mint sauce, broccoli, mini corn on the cob and orange couscous with zucchini*

23,65

*Filet mignon com legumes da horta, batata gratinada e molho Périgourdine

**Filet mignon with vegetables, potato au gratin and Périgourdine sauce*

21,55

Lombinho de porco servido com trouxa de massa filo com maçã caramelizada, couve romanesca, batata assada com alecrim, molho de mostarda aromatizado com Vinho Madeira Sercial

Pork tenderloin served with a bag of filo pasta with caramelized apple, Romanesque cabbage, roasted potato with rosemary, mustard sauce flavored with Sercial Madeira Wine

12,00

Peito de frango recheado com linguiça, queijo creme, cogumelos assados, rebentos de feijão-mungo, courgette salteadas, molho de pêsego e manga

Chicken breast stuffed with Portuguese sausage, cream cheese, roasted mushrooms, mung bean sprouts, sautéed zucchini, peach and mango sauce

13,20

Os preços aplicados encontram-se em Euros/€ | The prices above are in euros/€

Para hóspedes em regime de meia pensão o Menu A la Carte tem um crédito de €17,50 por pessoa no valor total das comidas consumidas

***Prato não incluído nos pacotes Flexi Dining e Dine Around, pagamento direto.**

For guests with half board the A la Carte Menu, has a credit of €17.50 per person in the total value of food consumed

**Dish not included in Flexi Dining & Dine Around packages, direct payment.*



SOBREMESA | DESSERT

Fruta da época laminada
Sliced seasonal fruit

6,50

Panacota de maracujá da Madeira com bolo de chocolate
Madeira passion fruit panacotta with chocolate cake

4,75

Tarte maçã com gelado de baunilha e crumble de hortelã da nossa horta
Apple pie with vanilla ice cream and mint from our garden crumble

5,80

Tarte de limão merengada com mirtilos
Lemon merengue pie with blueberries

6,30

Tábua de queijos com compotas, biscoito, figos secos e nozes
Cheese board with jams, biscuits, dried figs and walnuts

8,95

Três gelados ou sorvetes à escolha.

Pergunte ao nosso empregado de sala sobre os sabores disponíveis!

Three ice creams or sorbets to choose from.

Ask our waiter which flavors are available

5,80

LICORES | LIQUEURS 4cl

Regional

4,50

Nacional | *National*

5,50

Importado | *Imported*

6,00

CAFETARIA | HOT DRINKS

Café Expresso Descafeinado | *Expresso decaffeinated*

2,60

Café Duplo | *Large Coffee*

Os preços aplicados encontram-se em Euros/€ | The prices above are in euros/€

3,60

Café com leite / Cappuccino / Chocolate | Coffee with Milk / cappuccino / chocolate 3,80

Chá | Tea

*Prato não incluído nos pacotes Flexi Dining e Dine Around, pagamento direto.

3,80

For guests with half board the A la Carte Menu, has a credit of €17.50 per person in the total value of food consumed

**Dish not included in Flexi Dining & Dine Around packages, direct payment.*

COFFEE CREAMS

Irish Coffee - Irish whisky, café e natas | *Irish whisky, coffee and cream*

8,10

