

TAVERNA
GRILL



PESTANA
CARLTON MADEIRA
PREMIUM
OCEAN RESORT
PORTUGAL

HORÁRIO
19h00 às 22h30



OPENING HOURS
19h00 to 22h30

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 2,5€
Garlic butter, Beetroot butter, Shrimp butter "bolo do caco" a

ENTRADAS STARTERS

Cannelloni de beringela, espargos e requeijão do Santo da Serra, nozes e molho de pimentos assados 10€
Eggplant cannelloni, asparagus and Santo da Serra curd cheese, walnuts and roasted pepper sauce

Salada verde com flor de salmão fumado, manga e lascas de coco, molho de iogurte e endro 14,5€
Green salad with smoked salmon flower, mango and coconut chips, yogurt and dill sauce

Camarão tigre salteado ao azeite 15€
extra virgem e alho, servido com endívias grelhadas*
*Tiger shrimp sautéed in extra virgin olive oil and garlic, served with grilled endives**

Vieiras grelhadas com rebentos 17,5€
de soja salteados em azeite extra virgem de sésamo*
*Grilled scallops with soy sprouts sautéed in extra virgin sesame oil**

Pato confitado com concassé 15€
de abacate e romã, redução de citrinos e Lúcia-lima *Duck confit with avocado and pomegranate concassé, citrus reduction and Lúcia-lima*

Cogumelo recheado com legumes 10€
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

Sopa de tomate com crocantede agrião e ovo de codorniz 6€
escalfado
Tomato soup with watercress crunch, poached quail egg

VEGETARIANO VEGETARIAN

Risoto de cogumelo Porcini e Portobelo, pinhões e micro folhas de balsâmico roxo 14€
Porcini and Portobelo mushroom risotto, pine nuts and purple balsamic micro leaves

Pasta envolta em fios de legumes 9€
tofu e sementes de sésamo
Pasta wrapped in strings of vegetables, tofu and sesame seeds

Lasanha com os melhores da horta e aroma de manjerição 12€
Lasagna with the best from the garden and basil aroma

PEIXE FISH

Atum na grelha com milho frito, legumes assados, cebolada crua em azeite extra virgem** 15€
*Grilled tuna with fried corn, roasted vegetables, raw onion in extra virgin olive oil***

Bacalhau em crosta de broa de milho, pimentos e cebola roxa, espinafres salteados 20,5€
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**

Espeto de tamboril com toucinho defumado e gambas, risoto de ervilha desidratada e açafraão com molho de cebolinho 16,5€
Monkfish skewer with smoked bacon and prawns, dehydrated pea risotto and saffron with chive sauce

Filete de peixe-espada em marinada 15,5€
de manjerona, servido com feijão verde, batata-doce glazeada 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

Risoto de lagosta 24,5€
com estaladiço de parmesão e sésamo*
*Lobster risotto with parmesan and sesame crispy**

Tranche de salmão com sementes 16,5€
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

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. *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.*

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

HORÁRIO
19h00 às 23h00



OPENING HOURS
19h00 to 23h00

CARNE
MEAT

Espetada de novilho à Madeirense 17€
em mini pau de louro, temperada com alho e folhas de louro, servida com trigo salteado, cebolinha e pimentelas
"Espetada" (Beef on the skewer) Madeira style, seasoned with garlic and laurel leaves, served with sautéed wheat, chives and burnet

Carré de borrego com molho de menta 24€
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**

Filet mignon com legumes da horta, batata gratinada e molho Périgourdine * 22€
*Filet mignon with vegetables, potato au gratin and Périgourdine sauce**

Lombinho de porco 14€
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*

Peito de frango recheado 13,5€
com linguiça, queijo creme, cogumelos assados, rebentos de feijão-mungo, courgette salteadas, molho de pêssego e manga
Duck confit with avocado and pomegranate concassé, citrus reduction and Lúcia-lima

SOBREMESA
DESSERT

Fruta da época laminada 6,5€
Sliced seasonal fruit

Panacota de maracujá da Madeira com bolo de chocolate 5€
Madiera passion fruit panacotta with chocolate cake

Tarte maçã com gelado de baunilha e crumble de hortelã da nossa horta 6€
Apple pie with vanilla ice cream and crumble with mint from our garden

Tarte de limão 9€
merengada com mirtilos
Lemon merengue pie with blueberries

Tábua de queijos com compotas, biscoito, figos secos e nozes 13,5€
Cheese board with jams, biscuits, dried figs and walnuts

Três gelados ou sorvetes à escolha 6€
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

LICORES
LIQUEURS

Regional 5cl 5€
Nacional 5cl 5,5€
National
Importado 5cl 6€
Imported

CAFETARIA
HOT DRINKS

Café Espresso Descafeinado 3€
Expresso decaffeinated Café 4€
Duplo
Large Coffee 4€
Café com leite | Cappuccino | Chocolate 4€
Coffee with Milk | Cappuccino | Chocolate
Chá
Tea

COFFEE CREAMS

Irish Coffee - Irish whisky 10€
café e natas
Irish whisky, coffee and cream

PAGAMENTOS APENAS COM CARTÃO DE CRÉDITO OU DÉBITO AO QUARTO. ACEITAMOS PAGAMENTOS EM DINHEIRO NA RECEPÇÃO. WE ONLY ACCEPT PAYMENTS WITH CREDIT CARDS OR DEBIT TO THE ROOM. WE ACCEPT CASH PAYMENTS ONLY AT THE FRONT DESK.

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. 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.

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

