

## **TODA A VIAGEM**

### **Do tempo**

Berinjela | alcachofra | laranja brava | avelã

### **As favas de outono**

Chocos | favas | morcela | hortelã

### **O mergulho**

Peixe de linha | xerém | algas

### **Entre cá e lá**

Carabineiro | couve flor | caril | limão caviar

### **Com todos**

Bacalhau | sames | grão

### **Arroz e marisco**

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

### **A vaca de trás-os-montes**

Vazia de rubia gallega | castanhas | jus

### **A passagem**

Batata doce | eucalipto | piri-piri

### **Outono**

Chocolate de São Tomé | anona | leite de figueira

### **O tradicional**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 220€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 135€ por pessoa**

**Suplemento de queijos portugueses 15€ por pessoa**

## **A VIAGEM DO SABOR**

### **As favas de outono**

Chocos | favas | morcela | hortelã

### **O mergulho**

Peixe de linha | xerém | algas

### **Entre cá e lá**

Carabineiro | couve flor | caril | limão caviar

### **Arroz e marisco**

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

### **A vaca de trás-os-montes**

Vazia de rubia gallega | castanhas | jus

### **A passagem**

Batata doce | eucalipto | piri-piri

### **Outono**

Chocolate de São Tomé | anona | leite de figueira

**Menu 160€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 95€ por pessoa**

## **ENTRE MOMENTOS**

### **Do tempo**

Berinjela | alcachofra | laranja brava | avelã

### **As favas de outono**

Chocos | favas | morcela | hortelã

### **Com todos**

Bacalhau | sames | grão

### **Arroz e marisco**

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

### **O tradicional**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 135€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 80€ por pessoa**

Em caso de qualquer intolerância alimentar por favor não hesite em informar um membro da nossa equipa

IVA incluído á taxa legal em vigor/disponível Livro de reclamações lei nº10/2015 de 16 de Janeiro

**Chefe Luís Brito**  
**Sommelier Cláudia Abrantes**

No a Ver Tavira toda a equipa esta envolvida na seleção dos produtos, respeitando a sazonalidade e suas confeções, oferecendo assim experiências memoráveis aos nossos clientes. A busca é, incessante na aprendizagem de novas técnicas, sem limites geográficos à criação e à influência, mas intimamente ligada às nossas raízes culturais. Harmonizamos o vinho com uma cozinha de imaginação, na qual os sabores tradicionais portugueses são interpretados e apresentados num estilo contemporâneo. Cada prato deve chamar os sentidos e a satisfação do cliente, é o nosso principal objetivo. Recriar mas não destruir, porque a simplicidade é o último degrau da sofisticação.

**A VER TAVIRA**



Morada: Lugar da Calçada Galeria 13-Código Postal: 8800-306 TAVIRA

Tel: +351281381363 Site: <https://www.avertavira.com>

**RESERVAS: [www.avertavira.com](http://www.avertavira.com)**

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira

## **THE WHOLE TRIP**

### **Of time**

Eggplant | artichoke | wild orange | hazelnut

### **The autumn broad beans**

Cuttlefish | broad beans | morcela | mint

### **The dive**

Line fish | xérem | seaweed

### **Between here and there**

Scarlet shrimp | cauliflower | curry | lemon caviar

### **With everything**

Codfish | sames | chickpea

### **Rice and seafood**

Rice | violet prawns | clams | whelks

### **Trás-os-montes's Cow**

Gallegas's sirloin | chestnuts | jus

### **The passing**

Sweet potato | eucalyptus | piri-piri

### **Autumn**

Chocolate from São Tomé | anona | fig tree milk

### **The traditional**

Morgado from algarve | pomelo | szechuan

**Menu 220€ per person**

**Wine pairing, optional 135€ per person**

**Portuguese cheese plate supplement 15€ per person**

## **THE JOURNEY OF FLAVOR**

### **The autumn broad beans**

Cuttlefish | broad beans | morcela | mint

### **The dive**

Line fish | xérem | seaweed

### **Between here and there**

Scarlet shrimp | cauliflower | curry | lemon caviar

### **Rice and seafood**

Rice | violet prawns | clams | whelks

### **Trás-os-montes's Cow**

Gallegas's sirloin | chestnuts | jus

### **The passing**

Sweet potato | eucalyptus | piri-piri

### **Autumn**

Chocolate from São Tomé | anona | fig tree milk

**Menu 160€ per person**

**Wine pairing, optional 95€ per person**

## **BETWEEN MOMENTS**

### **The time**

Eggplant | artichoke | wild orange | hazelnut

### **The autumn broad beans**

Cuttlefish | broad beans | morcela | mint

### **With everything**

Codfish | sames | chickpea

### **Rice and seafood**

Rice | violet prawns | clams | whelks

### **The traditional**

Morgado from algarve | pomelo | szechuan

**Menu 135€ per person**

**Wine pairing, optional 80€ per person**

At the A Ver Tavira, the whole team is involved in the selection of the products, respecting seasonality and their confections, this offers memorable experiences to our customers. The search is incessant in the learning of new techniques, with no geographical limits to the creation and influence, but closely linked to our cultural roots. We harmonize wine with an imaginative cuisine, where traditional Portuguese flavors are interpreted and presented in a contemporary style. Each dish should appeal to the customer's senses and satisfaction, it is our main objective. Recreate but not destroy, because simplicity is the last step of sophistication.

**A VER TAVIRA**



Morada: Lugar da Calçada Galeria 13-Código Postal: 8800-306 TAVIRA

Tel: +351281381363 Site: <https://www.avertavira.com>

**BOOKINGS: [www.avertavira.com](http://www.avertavira.com)**

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira

## **TOUT LE VOYAGE**

### **De temps**

Aubergine | artichaut | orange sauvage | noisette

### **Les fèves d'automne**

Seiche | fèves | morcela | menthe

### **La plongée**

Poisson de ligne | xérem | algue

### **Entre ici et là**

Crevettes rouge | chou fleur | curry | caviar de citron

### **Avec tout**

Morue | sames | pois chiches

### **Riz et fruits de mer**

Riz | crevettes violettes | palourdes | bulots

### **La vache de Trás-os-montes**

Rubis galicienne | châtaignes | jus

### **Le passage**

Patate douce | eucalyptus | piri-piri

### **L'automne**

Chocolat de São Tomé | anona | lait de figuier

### **Le traditionnel**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 220€ par personne**

**Option harmonization du vin 135€ par personne**

**Supplément fromage portugais 15 € par personne**

## **LE VOYAGE DES SAVEURS**

### **Les fèves d'automne**

Seiche | fèves | morcela | menthe

### **La plongée**

Poisson de ligne | xérem | algue

### **Entre ici et là**

Crevettes rouge | chou fleur | curry | caviar de citron

### **Riz et fruits de mer**

Riz | crevettes violettes | palourdes | bulots

### **La vache de Trás-os-montes**

Rubis galicienne | châtaignes | jus

### **Le passage**

Patate douce | eucalyptus | piri-piri

### **L'automne**

Chocolat de São Tomé | anona | lait de figuier

**Menu 160€ par personne**

**Option: harmonization du vin 95€ par personne**

## **ENTRE LES INSTANTS**

### **De temps**

Aubergine | artichaut | orange sauvage | noisette

### **Les fèves d'automne**

Seiche | fèves | morcela | menthe

### **Avec tout**

Morue | sames | pois chiches

### **Riz et fruits de mer**

Riz | crevettes violettes | palourdes | bulots

### **Le traditionnel**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 135€ par personne**

**Option harmonization du vin 80€ par personne**

En cas d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à informer un membre de notre équipe.

TVA incluse au taux légal en vigueur / disponible Livre des réclamations loi n°10/2015 du 16 janvier

**Chefe Luís Brito**  
**Sommelier Cláudia Abrantes**

Dans Ver Tavira, toute l'équipe est impliquée dans la sélection des produits, dans le respect de la saisonnalité et de leurs confiseries, offrant ainsi des expériences mémorables à nos clients. La recherche c'est incessante dans l'apprentissage de nouvelles techniques, sans limites géographiques à la création et à l'influence, mais étroitement liées à nos racines culturelles. Nous harmonisons le vin avec une cuisine imaginative, dans laquelle les saveurs traditionnelles portugaises sont interprétées et présentées dans un style contemporain. Chaque plat doit faire appel aux sens et à la satisfaction du client, c'est notre objectif principal. Recréer mais pas détruire, car la simplicité est la dernière étape du sophistication.

**A VER TAVIRA**



Morada: Lugar da Calçada Galeria 13-Código Postal: 8800-306 TAVIRA

Tel: +351281381363 Site: <https://www.avertavira.com>

**RESERVATIONS: [www.avertavira.com](http://www.avertavira.com)**

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira

## **TODO EL VIAJE**

### **Del momento**

Berenjena | alcachofa | naranja silvestre | avellana

### **Las habas de otoño**

Sépie | habas | morcilla | menta

### **La inmersión**

Pescado de línea | xerem | algas

### **Entre aquí y allá**

Carabinero | coliflor | curry | caviar de limón

### **Con todos**

Bacalao | sames | garbanzo

### **Arroz y mariscos**

Arroz | gamba violeta | almejas | buccinos

### **La vaca de Trás-os-montes**

Rubia gallega | castañas | jus

### **El pasaje**

Patata dulce | eucalipto | piri-piri

### **Otoño**

Chocolate de São Tomé | anona | leche de higuera

### **Lo tradicional**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 220€ por persona**

**Opcional maridaje de vinos 135€ por persona**

**Suplemento queso portugués 15€ por persona**

## **EL VIAJE DEL SABOR**

### **Las habas de otoño**

Sépie | habas | morcilla | menta

### **La inmersión**

Pescado de línea | xerem | algas

### **Entre aquí y allá**

Carabinero | coliflor | curry | caviar de limón

### **Arroz y mariscos**

Arroz | gamba violeta | almejas | buccinos

### **La vaca de Trás-os-montes**

Rubia gallega | castañas | jus

### **El pasaje**

Patata dulce | eucalipto | piri-piri

### **Otoño**

Chocolate de São Tomé | anona | leche de higuera

**Menu 160€ por persona**

**Opcional maridaje de vinos 95€ por persona**

## **ENTRE MOMENTOS**

### **Del momento**

Berenjena | alcachofa | naranja silvestre | avellana

### **Las habas de otoño**

Sepia | habas | morcilla | menta

### **Con todos**

Bacalao | sames | garbanzo

### **Arroz y mariscos**

Arroz | gamba violeta | almejas | buccinos

### **Lo tradicional**

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

**Menu 135€ por persona**

**Opcional maridaje de vinos 80€ por persona**

En caso de cualquier intolerancia alimentaria, por favor no dude en informar a un miembro de nuestro equipo.

IVA incluido al tipo legal vigente/disponible Libro de reclamaciones ley nº10/2015 de 16 de enero

**Chefe Luís Brito**  
**Sommelier Cláudia Abrantes**

En A Ver Tavira todo el equipo se involucra en la selección de productos, respetando la estacionalidad y sus confecciones, ofreciendo así experiencias memorables a nuestros clientes. La búsqueda es incesante en el aprendizaje de nuevas técnicas, sin límites geográficos de creación e influencia, pero muy ligada a nuestras raíces culturales. Armonizamos el vino con una cocina imaginativa, en la que se interpretan y presentan los sabores tradicionales portugueses en un estilo contemporáneo. Cada plato debe apelar a los sentidos y la satisfacción del cliente, es nuestro principal objetivo. Recrear pero no destruir, porque la simplicidad es el último paso de la sofisticación.

**A VER TAVIRA**



Morada: Lugar da Calçada Galeria 13-Código Postal: 8800-306 TAVIRA

Tel: +351281381363 Site: <https://www.avertavira.com>

**RESERVAS: [www.avertavira.com](https://www.avertavira.com)**

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira