

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

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

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

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira

TODO EL VIAJE

Del momento

Berenjena | alcachofa | naranja silvestre | avellana

Las habas de otoño

Sépia | 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

Sépia | 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 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

Distrito: Faro- Concelho: Tavira-Freguesia:

Santa Maria Tavira