



PESTANA
CARLTON MADEIRA
PREMIUM
OCEAN RESORT
PORTUGAL



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!*

HORÁRIO
OPENING HOURS

19h00 – 22h00
7h00pm – 10h00pm

COUVERT

Manteiga d'alho, Manteiga de beterraba,
Manteiga de camarão, bolo do caco 2,5€
Garlic butter, Beetroot butter, Shrimp butter "bolo do caco"
and Bread (3 ; 7 ; 9 ; 11 ; 12)

ENTRADAS STARTERS

Cannelloni de beringela, 10€
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 (12)

Salada verde com flor de salmão fumado, 14,5€
manga e lascas de coco, molho de iogurte
e endro
Green salad with smoked salmon flower, mango
and coconut chips, yogurt and dill sauce
(1 ; 2 ; 7 ; 8 ; 10 ; 11 ; 12)

Camarão tigre salteado 16,5€
ao azeite extra virgem e alho, servido
com endívias grelhadas*
Tiger shrimp sautéed in extra virgin olive oil
and garlic, served with grilled endives (3)*

Vieiras grelhadas 21€
com rebentos de soja salteados em azeite
extra virgem de sésamo*
Grilled scallops with soy sprouts sautéed in extra
virgin sesame oil (1 ; 4 ; 7)*

Pato confitado com concassé 15,5€
de abacate e romã, redução de citrinos e Lúcia-lima
Duck confit with avocado and pomegranate concassé,
citrus reduction and Lúcia-lima (1)

Cogumelo recheado com legumes 11€
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 (1 ; 2 ; 7 ; 9 ; 11 ; 12)

Sopa de tomate com crocante de agrião 6,5€
e ovo de codorniz escalfado
Tomato soup with watercress crunch, poached
quail egg (1 ; 2)

VEGETARIANO VEGETARIAN

Risoto de cogumelo Porcini e Portobelo, pinhões e micro folhas de balsâmico roxo <i>Porcini and Portobelo mushroom risotto, pine nuts and purple balsamic micro leaves (1)</i>	14€
Pasta envolta em fios de legumes tofu e sementes de sésamo <i>Pasta wrapped in strings of vegetables, tofu and sesame seeds (1; 2 ; 8 ; 9)</i>	10,5€
Lasanha com os melhores da horta e aroma de manjeriço <i>Lasagna with the best from the garden and basil aroma (1; 2 ; 9)</i>	13€

PEIXE FISH

Atum na grelha com milho frito, legumes assados, cebolada crua em azeite extra virgem** <i>Grilled tuna with fried corn, roasted vegetables, raw onion in extra virgin olive oil** (9 ; 5)</i>	16€
Bacalhau em crosta de broa de milho, pimentos e cebola roxa, espinafres salteados com chalotas e esmagada de batata com tomate seco* <i>Cod fish in a cornbread crust, peppers and red onion, sautéed spinach with shallots and mashed potatoes with sun-dried tomatoes* (1 ; 5)</i>	20,5€
Espeto de tamboril com toucinho defumado e gambas, risoto de ervilha desidratada e açafrão com molho de cebolinho <i>Monkfish skewer with smoked bacon and prawns, dehydrated pea risotto and saffron with chive sauce (1 ; 3 ; 12)</i>	16,5€
Filete de peixe-espada em marinada de manjerona, servido com feijão verde, batata-doce glaceada com mel de cana e maracujá <i>Scabbard fish fillet in marjoran marinade, served with green beans, sweet potato glazed with sugarcane honey and passion fruit (5)</i>	17,5€
Risoto de lagosta com estaladiço de parmesão e sésamo* <i>Lobster risotto with parmesan and sesame crispy* (1 ; 3 ; 12)</i>	24,5€
Tranche de salmão com sementes de chia, espargos verdes, cremoso de batata e coentros com molho de gengibre e lima <i>Salmon with chia seeds, green asparagus, creamy potato and coriander sauce with ginger and lime (5 ; 12)</i>	18,5€

CARNE MEAT

Espetada de novilho à Madeirense 18€
em mini pau de louro, temperada com alho
e folhas de louro, servida com trigo salteado,
cebolinha e pimpinelas

*"Espetada" (Beef on the skewer) Madeira style, seasoned
with garlic and laurel leaves, served with sautéed wheat,
chives and burnet (9)*

Carré de borrego com molho de menta, 28€
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* (9)*

Filet mignon com legumes da horta, 23,5€
batata gratinada e molho Périgourdine*

*Filet mignon with vegetables, potato au gratin
and Périgourdine sauce* (9 ; 12)*

Lombinho de porco servido com trouxa 14€
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 (9; 10)*

Peito de frango recheado com linguiça, 14€
queijo creme, cogumelos assados, rebentos
de feijão-mungo, courgette salteadas, molho
de pêssogo e manga

*Chicken breast stuffed with Portuguese sausage, cream cheese,
roasted mushrooms, mungbean sprouts, sautéed zucchini,
peach and mango sauce (1 ; 7 ; 12)*

SOBREMESAS DESSERT

Fruta da época laminada <i>Sliced seasonal fruit</i>	6,5€
Panacota de maracujá da Madeira com bolo de chocolate <i>Madeira passion fruit panacotta with chocolate cake</i>	6,5€
Tarte maçã com gelado de baunilha e crumble de hortelã da nossa horta <i>Apple pie with vanilla ice cream and crumble with mint from our garden (1 ; 8 ; 9 ; 12)</i>	7€
Tarte de limão merengada com mirtilos <i>Lemon merengue pie with blueberries (3 ; 9 ; 12)</i>	9€
Tábua de queijos com compotas, biscoito, figos secos e nozes <i>Cheese board with jams, biscuits, dried figs and walnuts (1 ; 8 ; 9 ; 12)</i>	10€
Três gelados ou sorvetes à escolha. Pergunte ao nosso empregado de sala sobre os sabores disponíveis! <i>Three ice creams or sorbets to choose from. Ask our waiter which flavors are available (12)</i>	6€

ALERGÉNIOS



LICORES LIQUEURS

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

CAFETARIA HOT DRINKS

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

COFFEE CREAMS

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

A nossa conta inclui uma taxa de serviço sugerida de 10%.
Our bill includes a 10% suggested service charge.

**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.

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.
Prices include VAT at the prevailing rate

**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.

***Pratos não incluídos nos pacotes Dine Around, pagamento direto.**

**Dishes not included in Dine Around packages, direct payment.*

**** Disponível sazonalmente**

*** Seasonally available*