

TABERNA DO MUSEU | MUSEUM TAVERN

PETISCOS ALGARVIOS ALGARVE SNACKS

TABERNA
SPOT
TAVERN

O NOSSO MENU É INSPIRADO NOS OBJETOS E MATÉRIAS PRIMAS TRADICIONAIS DO ALGARVE COMO O XISTO, O COBRE, A CERÂMICA OU A EMPREITA.

OUR TASTING MENU IS INSPIRED BY TRADITIONAL OBJECTS AND RAW MATERIALS FROM ALGARVE SUCH AS SCHIST, COPPER, EARTHENWARE OR PALM WEAVING.



EMPREITA/CANECA | PALM WEAVING/MUG

2€

Chips de batata doce | Sweet potato chips

Amêndoas Torradas e flor de sal da Ria Formosa | Toasted almonds with flower of salt from Ria Formosa

Mini Pastéis de Nata (2 unid.) | Mini Custard tarts (2 units) SOBREMESA | DESSERT

Estrelas de Figo | Fig Stars SOBREMESA | DESSERT

XISTO/VIDRO | SCHIST/GLASS

3€

Tiborna do Lagar: azeite dos Viveiros Monterosa, pão de trigo e centeio d'O Pão do Rogil e laranja do Algarve | Olive Oil Press Tiborna: olive oil from Viveiros Monterosa, wheat and rye bread from O Pão do Rogil and Algarve Orange

Tiborna de queijo de cabra fresco com doce de tomate | Fresh goat's cheese tiborna with tomato jam

Tiborna de queijo curado, compota de abóbora e amêndoas torradas | Cured cheese whit pumpkin compote and toasted almonds

Tiborna de muxama de atum, pickles de pepino e pimentos caramelizados | Dried tuna "muxama" tiborna with pickled cucumber and caramelized bell peppers

Tiborna de cavala, maçã verde e redução de vinho e especiarias | Mackerel tiborna, green apple and spiced wine reduction

Torta de Laranja com creme de limão | Orange rolled pie with lemon cream SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Alfarroba com creme de limão | Carob pie with lemon cream SOBREMESA | DESSERT

LATA/CERÂMICA/BARRO | CAN/CERAMIC/EARTHWARE

4€

Rissol de berbigão e pastel de bacalhau com maionese de coentros e salicórnia | Cockles and codfish patties with coriander mayo and samphire

Conserva de cenoura à algarvia com azeitonas e croutons | Carot preserve Algarve style with olives and croutons

Saladinha de Griséus com batata doce e enchidos | Pea salad with sweet potato, chorizo and black pudding

Reconfortante sopa de legumes sazonais (pergunte-nos a sugestão do dia) | Comforting seasonal vegetable soup (ask us for suggestion of the day)

CATAPLANA/TACHO/TAJINE | CATAPLANA/POT/TAJINE

6€

Ovos mexidos com tomates e espargos trigueiros | Scrambled eggs with tomate and green asparagus

Xarém com sardinhas em caldo de cataplana | Maize porridge with sardines in cataplana's broth

Bochechas de Porco estufadas com esmagada de batata doce | Pork cheeks stewed with mashed sweet potato

Dom Rodrigo | Traditional dessert made with almonds and egg yolk threads SOBREMESA | DESSERT

Panquecas com banana, amêndoas e caramelo com flor de sal | Pancakes with bananas, almonds and flower of salt caramel SOBREMESA | DESSERT



TABERNA DO MUSEU | MUSEUM TAVERN

TABERNA
SPOT
TAVERN

BEBIDAS DRINKS



Café e Chá <i>Coffee & Tea</i>	Bebidas sem álcool <i>Non-alcoholic drinks</i>
Café Garoto Descafeinado <i>Expresso With milk Decaf</i>1,20€ Café Duplo Abatanado <i>Double coffee Americano</i>2,40€ Galão Meia de Leite <i>Coffee with milk</i>3,40€ Chocolate Quente <i>Hot Chocolat</i>4,50€ Copo de leite simples <i>Glass of milk</i>2,00€ Cappuccino5,50€ Chá Tea2,20€	Água sem gás <i>Still water 0.375L</i>2,00€ Água das Pedras <i>Sparkling water 0.25L</i>2,40€ Água das Pedras Sabores <i>Flavoured sparkling water 0.25L</i>2,90€ Água Tónica <i>Tonic water</i>3,30€ Sumo de laranja <i>Orange juice</i>3,00€ Limonada <i>Lemonade</i>3,00€ Coca-Cola Coca-Cola Zero3,30€
Cerveja e Sidra <i>Beer & Cider</i>	Sangria e Espumante <i>Sangria & Sparkling Wine</i>
Cerveja garrafa <i>Bottle 0.33L</i>3,30€ Cerveja preta <i>Stout 0.33L</i>3,50€ Cerveja sem álcool <i>Alcohol-free beer 0.33L</i>3,50€ Cerveja Artesanal <i>Craft Beer 0.33L</i>7,50€ Somersby <i>Cider 0.33L</i>5,50€	Sangria (copo) <i>Sangria (glass)</i>5,50€ Sangria (jarro) <i>Sangria (jar)</i>20,00€ Espumante (copo) <i>Sparkling wine (glass)</i>5,50€ Verso (cocktail)7,50€
Vinho Wine	Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>
Vinho tinto (copo) <i>Red wine (glass)</i>5,50€ Vinho branco (copo) <i>White wine (glass)</i>5,50€ Vinho rosé (copo) <i>Rosé wine (glass)</i>5,50€ Vinho Verde (copo) <i>Verde wine (glass)</i>5,50€	Licor Regional Regional liqueur 4,20€ Amarguinha Almond liqueur 4,20€ Licor Beirão 4,20€ Vinho do Porto Oporto wine 4,20€ Gin Premium 12,00€ Whiskey 5,50€ Whiskey velho Old Whiskey 9,50€ Aguardente de figo Fig brandy 4,50€ Aguardente de medronho <i>Medronho brandy</i> 7,00€

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações. **Se necessitar de informações sobre alergénicos, solicite a tabela antes de efetuar o seu pedido.** Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este ser inutilizado, de acordo com o estipulado no ponto 3, do artigo 135º do Decreto-Lei nº10/2015, de 16 de Janeiro de 2015.

VAT included at the applicable rate. This establishment has a complaints book. **If you need information about allergens, please request the chart before making your order.** No dish, food or beverage item, may be charged for it placed on the table with the customer having ordered it and as long as the customer does not consume any part of it, as stipulated in point 3, article 135 of Decree-Law nº10/2015, of 16 January 2015.