



MARIA NOVA LOUNGE

TAVIRA

★★★★

DIA DOS NAMORADOS  
VALENTINE'S DAY

14<sup>th</sup> FEVEREIRO  
FEBRUARY

— ROOFTOP —  
NOMAD  
RESTAURANT & BAR



Viva o **LIVE THE**  
**ROMANCE**

Jantar

COM MÚSICA AO VIVO COM UMA VISTA DESLUBRANTE  
DINNER WITH LIVE MUSIC WITH A STUNNING VIEW

€46 POR PESSOA BEBIDAS INCLUÍDAS  
PER PERSON DRINKS INCLUDED

Início do jantar às 19:00 | Dinner starts at 07.00 pm.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva ou até 24 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking or up to 24 hours before the event. Changes of dishes are not allowed.

+351 281 001 200

Chamada para a Rede Fixa Nacional | National Fixed Network Call

fb.marianova@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com

NATURALMENTE DISTINTOS  
NATURALLY UNIQUE

AP  
HOTELS & RESORTS





MARIA NOVA LOUNGE

TAVIRA

★★★★

DIA DOS NAMORADOS  
VALENTINE'S DAY

14<sup>th</sup> FEVEREIRO  
FEBRUARY

— ROOFTOP —  
NOMAD  
RESTAURANT & BAR



Viva o **LIVE THE**  
**ROMANCE**

*menu*

"UMA NOITE DE AMOR E SABORES · AN EVENING OF LOVE AND FLAVOUR "

O PRIMEIRO OLHAR | THE FIRST LOOK

Cesto de pães fresquinhos, como o primeiro toque suave de uma mão, acompanhado de manteigas aromatizadas  
Basket of freshly baked bread, like the first gentle touch of a hand, accompanied by flavoured butters

O INÍCIO DA PAIXÃO | THE BEGINNING OF PASSION

Trouxa de novilho com legumes, envolta em molho de beterraba e gengibre um sabor que desperta os sentidos  
Beef truffle with vegetables, wrapped in beetroot and ginger sauce - a flavour that awakens the senses

O BEIJO DOS SENTIDOS | THE KISS OF THE SENSES

CORVINA DOS SONHOS | DREAM CORVINA

Tranche de corvina com esparregado de espinafres, batata sauté e molho de alcaparras  
Um prato leve, mas cheio de intensidade

Braised corvina with spinach spaghetti, sautéed potatoes and caper sauce  
A light dish, but full of intensity

OU · OR

CHAMBÃO DO AMOR ETERNO | CHAMBON OF ETERNAL LOVE

Chambão de borrego com esmagado de batata doce e ratatouille de legumes  
Um prato que, como o amor verdadeiro, é inesquecível e reconfortante

Lamb shank with crushed sweet potato and vegetable ratatouille  
A dish that, like true love, is unforgettable and comforting

O TOQUE FINAL DE DOÇURA | A FINAL TOUCH OF SWEETNESS

Macaron de chocolate e caramelo com frutos vermelhos - Um doce suspiro que derrete na boca  
Chocolate and caramel macaron with red berries - A sweet sigh that melts in your mouth

INÍCIO DO JANTAR ÀS 20:00 | DINNER STARTS AT 08.00 PM

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva ou até 24 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking or up to 24 hours before the event. Changes of dishes are not allowed.

