

Serviço de pão

6

À la carte

Entradas

- Foie gras salteado, maçã, granola, beterraba e café 25
- Cenouras, bulghur, emulsão de alperce e alcaparra, queijo de cabra, azeite de cominhos 21
- Azevia, ervilhas, chouriço de porco alentejano, holandês de *noisette* 23
- Carabineiro, açorda, alface do mar 29

Pratos principais

- Calçada de Bacalhau, gema confitada, puré de cebola e salsa 32
- Peixe galo, puré de funcho, choco e cebolinho 36
- Lombo de Novilho Nacional, cebola roxa, alho francês e beterraba 36
- Presa Alentejana, Pastinaca, pickle de cebola e maracujá, chutney de banana 33

Sobremesas

- Bomba de Chocolate, caramelo salgado, sorvete de avelã 13
- Mar e Citrinos, sorvete de yuzu, algas cristalizadas, curd de citrinos 11
- Banana da Madeira, caramelo de lima, mousse de lúcia lima 11
- Texturas de amora e aipo 12

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

Alma

Menu inspirado nos clássicos do Chef

Cenouras, bulghur, emulsão de alperce e alcaparra, queijo de cabra, azeite de cominhos

Foie gras salteado, maçã, granola, beterraba e café

Bacalhau, ovo, pão e caldo de bacalhau e coentros

Leitão confitado, grelos, cebola acidulada, jus de pimentas

Sorbet de manjeriço, merengue de lima

Texturas de amora e aipo

110

Costa a Costa

Homenagem aos peixes e mariscos da nossa costa

Sopa de peixe e marisco com algas

Azevia, ervilhas, chouriço de porco alentejano, holandês de *noisette*

Peixe Galo, puré de funcho, choco e cebolinho

Arroz de Carabineiro

Maracujá e iogurte

Mar e citrinos, sorvete de yuzu, algas cristalizadas, curd de citrinos

120

De forma a garantir uma experiência plena, os menus Alma e Costa a Costa são servidos para a totalidade da mesa respeitando o mesmo itinerário.

Os preços incluem IVA à taxa em vigor