

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 de degustação Alma e Costa a Costa são servidos para a totalidade da mesa respeitando o mesmo itinerário. Disponíveis no período de almoço, até às 13h30, e de jantar, até às 22h00.

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

