

almas

HENRIQUE SÁ PESSOA

Alma

Menu inspirado nos clássicos do Chef

Cenouras, bulghur, puré de alperce, queijo de cabra, azeite de cominhos
Foie gras salteado, maçã, granola, beterraba, café

Calçada de bacalhau, gema confitada, puré de cebola e salsa
Leitão confitado, grelos, cebola acidulada, jus de pimentas

Sorbet de manjeriço, champagne e ananás dos Açores

Laranja, curd citrico, biscoito Almendrado

120

Costa a Costa

Homenagem ao peixe e marisco da nossa costa

Caldeirada de peixe e marisco

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

Salmonete, abóbora, massa de pimentão, pinhão

Bacalhau, salsa, brandade, couve

Amora, alecrim 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 21h30.

Serviço de pão

6

À la carte

Entradas

Foie gras salteado, maçã, granola, beterraba, café 29

Cenouras, bulghur, puré de alperce, queijo de cabra, azeite de cominhos 25

Caldeirada de peixe e marisco 29

Azevia, ervilhas, chouriço de porco alentejano, holandês de *noisette* 28

Pratos principais

Calçada de bacalhau, gema confitada, puré de cebola e salsa 36

Salmonete, abóbora, massa de pimentão, pinhão 38

Leitão confitado, grelos, cebola acidulada, jus de pimentas 36

Lombo de novilho nacional, cebola roxa, alcachofras, molho barbecue 40

