

almas

HENRIQUE SÁ PESSOA

A cozinha tradicional portuguesa, as viagens pelo mundo e a paixão pela Ásia são a base de inspiração da cozinha do Alma, um restaurante onde tudo está preparado ao pormenor para lhe oferecer a melhor experiência.

Embarque nesta viagem conduzida pelo chef Henrique Sá Pessoa que, a cada paragem, reserva um momento de degustação único.



MENU
COSTA A COSTA

•

Uma homenagem aos peixes e mariscos da nossa costa, que nos guia numa viagem pelo litoral português, revelando a essência do mar e privilegiando espécies sustentáveis, numa interpretação autêntica e elegante.

•

Lula recheada, caldo aromatizado, tomate seco
Lavagante, alho francês tostado, milho, emulsão de amêndoa, laranja

Polvo, batata-doce, molho de caldeirada
Pregado, salsa, molho 'pica-pau'

Ervilha, coco, coentro

Mar e Citrinos 3.0, sorbet de yuzu, algas cristalizadas, curd de citrinos

MENU
ALMA

•

Uma homenagem aos peixes e mariscos da nossa costa, que nos guia numa viagem pelo litoral português, revelando a essência do mar e privilegiando espécies sustentáveis, numa interpretação autêntica e elegante.

•

Cenouras, bulgur, puré de alperce, queijo de cabra

Foie Gras, maçã, granola, beterraba, café

Bacalhau, couve, alho negro

Carne de Porco à Alentejana, massa de pimentão, molho Bulhão Pato

Batata Doce, clementina, gengibre, caju

“Arroz Doce”, couve-flor, caramelo de limão, louro