

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
À LA CARTE

•

*Uma experiência gastronômica personalizada, onde cada prato
é uma escolha criteriosa, permitindo-lhe compor um menu único,
à sua imagem.*

•

Entradas

Cenouras, bulgur, puré de alperce, queijo de cabra 38

Foie Gras, maçã, granola, beterraba, café 48

Sopa de Peixe e Marisco, algas, caldo de caldeirada 48

Lavagante, alho francês tostado, milho, emulsão de amêndoa, laranja 58

Pratos Principais

Calçada de Bacalhau, samos, gema confitada, puré de cebola 58

Leitão Confitado, grelos, cebola acidulada, *jus* de pimenta preta 65

Lombo de Barrosã, couve-flor, raíz forte, jus de tutano 65

Pregado, salsa, molho 'pica-pau' 65

MENU

À LA CARTE

.

Sobremesas

“Arroz Doce”, couve-flor, caramelo de limão, louro 30

Mar e Citrinos 3.0, sorbet de *yuzu*, algas cristalizadas, *curd* de citrinos 30

Bomba de Chocolate, creme de avelã, caramelo, chocolate negro 30

“Bola de Berlim”, creme de ovos, mão de buda, calamansi 30

Seleção de Queijos artesanais Portugueses 30