

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

200

Serviço de pão e Surpresas do Chef

15

MENU
ALMA

•

Inspirado nos clássicos do Chef, este menu de degustação recria sabores tradicionais com sofisticação e criatividade, celebrando a essência da cozinha de autor.

•

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

200

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

Todas as reservas consideradas às 13h30/21h30 terão apenas disponível serviço à la carte, não podendo por isso optar pelo menu de degustação. Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor.