

# ~~S~~ ~~E~~ ~~M~~ P O R T A

TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

No Sublime Comporta desenvolvemos uma enorme paixão pela gastronomia. Uma equipe formada para servir os mais diversos sentidos dos nossos clientes.

Entre sabores e aromas da terra, a assinatura da gastronomia portuguesa e alentejana do Chef Executivo desafia os mais cétricos a uma experiência sensorial que estamos certos impressionará. Optamos por voltar às raízes e aos sabores locais da nossa região – o Alentejo.

A prioridade é assegurarmos que a riqueza de cada ingrediente seja mantida de uma forma autêntica e genuína, tendo cuidado em usar apenas peixes de pesca sustentável, carnes provenientes de gado alimentado a erva, assim como legumes e ervas do nosso Jardim Biológico ou fornecidos por pequenos produtores.

O menu tem como base uma profunda inspiração no nosso Jardim Biológico, nas tradições locais e na sazonalidade dos produtos.

Se em algum momento pudermos ajudar ou fazer algo diferente para ir de encontro às vossas expectativas, estaremos sempre disponíveis!

## Alergénios

A AHRESP distribui pelos seus associados um díptico com indicação das substâncias passíveis de provocar as alergias alimentares mais comuns e que, por outro lado, são bastante comuns na nossa alimentação. Esta informação tem como suporte uma lista de 14 substâncias ou alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias publicada pela Comissão Europeia (anexo II do Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro):

---



	Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais		Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, pistácios, entre outros
	Crustáceos e produtos à base de crustáceos		Aipo e produtos à base de aipo
	Ovos e produtos à base de ovos		Mostarda e produtos à base de mostarda
	Peixes e produtos à base de peixe		Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo
	Amendoins e produtos à base de amendoins		Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10ml/L
	Soja e produtos à base de soja		Tremoço ou produtos à base de tremoço
	Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)		Moluscos e produtos à base de moluscos

---

Estes alimentos podem causar, às pessoas que lhes são suscetíveis, reações adversas, nuns casos devido a alergias alimentares e, noutros, devido a intolerâncias alimentares.




# S E M P O R T A

TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

**Couvert**   .....(preço por pessoa) 5€  
Pão caseiro, azeite Sublime extra virgem, as nossas manteigas

## ENTRADAS DO MAR

**Lírio, ostra do Sado, espargos verdes**      .....20€  
Carpaccio de lírio curado em beterraba, molho de rábano, ostra do Sado, espargos verdes laminados




**Terrina de garoupa, alho negro, algas**     .....19€  
Terrina de garoupa e algas, emulsão de alho negro, gel de maçã verde, algas crocantes, pickles caseiros e molho à bulhão pato


**Enguia fumada com espuma de batata**       .....18€  
Enguia fumada sobre espuma de batata, maçã verde e molho XO


**Lagosta e aguachile**     .....21€  
Lagosta grelhada com molho tonkatsu, salada de verão e aguachile

**Caranguejo Real e seu caldo**      .....25€  
Pata de caranguejo real, tortellini de beringela fumada, couve flor e caviar Oscietra



## ENTRADAS DA TERRA

**Gaspacho de cereja, melancia e queijo de cabra**    .....16€  
Gaspacho de cereja e melancia, gelado de queijo de cabra, melancia grelhada, cereja fermentada e granola caseira

**Tártaro de novilho, tutano e mostarda**    .....19€  
Tártaro de novilho, cremoso de tutano, pickle de semente de mostarda, tostas de pão alentejano

**Alface romana, tomate cereja e Almece**  .....15€  
Alface romana grelhada com manteiga de alcaparras, tomate cereja fermentado e Almece fresco

**Alho francês assado, ovo e iogurte**    .....15€  
Alho francês assado, ovo BT, iogurte escorrido, manteiga noisette e alga nori

**Burrata, feno e tomates da época**   .....16€  
Coração de burrata fumada em feno, pesto de tomate seco e ervas do jardim, tomates frescos da época

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe  
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

## MENU DEGUSTAÇÃO

Para uma experiência perfeita, o menu degustação está disponível apenas se todos na mesa o escolherem.

**Deixe com o Chef** ..... (preço por pessoa) 90€  
Disfrute do nosso menu de degustação de cinco momentos

**Harmonização de vinhos** ..... (preço por pessoa) 75€

## OS NOSSOS ARROZES

**Risotto de cevada, juba de leão e alperce** ..... 26€  
Risotto de cevada, juba de leão assada no Jospers, alperce grelhado com miso e jus de cogumelos

**Salmonete, arroz de Alcácer, plâncton** ..... 34€  
Filete de salmonete, arroz Ronaldo com lima e plâncton, molho dos fígados de salmonete, coentros

**Arroz de lavagante** ..... (2 pessoas) 74€  
Lavagante nacional, arroz Ronaldo, tomate concassé e coentros

**Paella de borrego no Jospers** ..... (2 pessoas) 78€  
Perna de borrego assada e desfiada, arroz bomba de Alcácer, carré de borrego grelhado e maionese de ras-el-hanout















## DO MAR

**Pregado do mar com arroz cremoso** ..... (2 pessoas) 78€  
Pregado do mar grelhado, molho pil-pil, alcaparras, arroz cremoso de berbigão e coentros










**Gamba rosa, xerém, papada de porco preto** ..... 32€  
Gamba rosa do Algarve, xerém de milho, espargos verdes grelhados e papada de porco preto laminado

**Bacalhau, batata e pimentos** ..... 36€  
Lombo de bacalhau curado confitado, espuma de batata e lima, chutney de pimentos e tomate, molho velouté de salsa

## DA HORTA E DO CAMPO

<b>Spaghetti, algas, queijo de ovelha</b>     .....	25€
Spaghetti, pesto de algas e pinhão, espuma de queijo de ovelha, algas crocantes e pinhão tostado	
<b>Couve flor, caril de maçã, côco</b>    .....	24€
Couve flor assada no Jospers, caril de maçã e avelã, creme de côco e ras-el-hanout, couscous de couve flor e hortelã	
<b>Arroz à Lavrador</b>   .....	24€
Arroz Ronaldo de Alcácer cremoso, cominhos, hortelã fresca e legumes da época grelhados	
<b>Prado e Mar</b>   .....	44€
Naco de vaca grelhado no Jospers com gamba vermelha e duo de cherovia	
<b>Presa de porco preto, aipo e couve</b>    .....	32€
Presas de porco preto alentejano grelhado, puré de aipo fumado e couves do nosso jardim	

## MENU CRIANÇAS

<b>Creme de abóbora</b> .....	8€
<b>Penne com molho de tomate e queijo parmesão</b>   .....	14€
<b>Filete de peixe do dia grelhado com legumes salteados</b>  .....	19€
<b>Tiras de frango panadas com batata frita</b>   .....	14€
<b>Bife com legumes e arroz Basmati</b> .....	19€
<b>Cheeseburger com batata frita</b>    .....	15€
<b>Pizza Margherita</b>   .....	18€

## SOBREMESAS


**Chocolate negro, sésamo e amendoim**      ..... 12€

Fondant de chocolate negro 70%, gelado de sésamo negro, paçoca de amendoim e crocante de sésamo. Tempo de preparo: 15 minutos

 Ramos Pinto Tawny 30 Anos (Douro, Portugal) 17,5€

**Trilogia de pinhão de Alcácer do Sal**    ..... 12€

Tuile crocante, cremoso e praliné de pinhão e gelado de caruma de pinheiro

 Villa Oeiras Superior 15 anos (Oeiras, Portugal) 12€

**Abacaxi e vinho do Porto**   ..... 10€

Abacaxi grelhado no Jospier, leite creme de ervas do jardim e calda de vinho do Porto LBV

 Quinta dos Frades Colheita Tardia (Douro, Portugal) 16,5€

**A nossa floresta negra, reinterpretação de um clássico**    ..... 10€

Entremet de baunilha, queijo mascarpone, chocolate fumado 68%, cereja amarena e cereja fresca

**Mirtilo e Ruibarbo**  ..... 10€

Entremet de caju, mirtilo e aveia com puré de ruibarbo, ruibarbo em calda, caju crocante