

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

TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

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

Carpaccio de lírio curado e ostra do Sado      20
Carpaccio de lírio curado em beterraba, molho de rábano, ostra do Sado, espargos verdes laminados

Terrina de garoupa     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

Creme de caranguejo real, beringela e caviar      25
Pata de caranguejo real, tortellini de beringela fumada, couve flor e caviar Oscietra

ENTRADAS DA TERRA

Gaspacho de cereja e melancia    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

Salada de alface romana grelhada e alcaparras  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 e tomates da época   18
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 e cogumelos 26
Risotto de cevada, juba de leão assada no Jospers, alperce grelhado com miso e jus de cogumelos

Salmonete com arroz de lima e algas 36
Filete de salmonete, arroz Ronaldo com lima e plâncton, molho dos fígados de salmonete, coentros

Arroz de lavagante (2 pessoas) 88
Lavagante nacional, arroz Ronaldo, tomate concassé e coentros

Paella de borrego no Jospers (2 pessoas) 80
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) 84
Pregado do mar grelhado, molho pil-pil, alcaparras, arroz cremoso de berbigão e coentros

Camarão vermelho do Algarve e xerém de milho 34
Camarão vermelho do Algarve, xerém de milho cremoso, 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

Spaghetti em pesto de algas e pinhão    	27
Spaghetti, pesto de algas e pinhão, espuma de queijo de ovelha, algas crocantes e pinhão tostado	
Couve flor, caril de maçã, côco   	24
Couve flor assada no Jospers, caril de maçã e avelã, creme de côco e ras-el-hanout, couscous de couve flor e hortelã	
Arroz à Lavrador  	26
Arroz Ronaldo de Alcácer cremoso, cominhos, hortelã fresca e legumes da época grelhados	
Prado e Mar  	46
Naco de vaca grelhado no Jospers com gamba vermelha e duo de cherovia	
Presa de porco preto, aipo e couve   	34
Presa de porco preto alentejano grelhado, puré de aipo fumado e couves do nosso jardim	
Chuleta Nacional e batata miúda frita  	(2 pessoas) 110
Chuleta grelhada no Jospers, batata cambuta frita com vinagrete de paprika fumada e alface romana grelhada	

MENU CRIANÇAS

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

SOBREMESAS

Fondant de chocolate e amendoim      	14
Fondant de chocolate negro 70%, gelado de sésamo negro, paçoca de amendoim e crocante de sésamo. Tempo de preparo: 15 minutos	
Trilogia de pinhão de Alcácer do Sal    	12
Tuile crocante, cremoso e praliné de pinhão e gelado de caruma de pinheiro	
Tarte de queijo   	12
Tarte de queijo basca clássica	
A nossa floresta negra, reinterpretação de um clássico     	11
Entremet de baunilha, queijo mascarpone, chocolate fumado 68%, cereja amarela e cereja fresca	
Mirtilo e Ruibarbo 	10
Entremet de mirtilo e caju com puré de ruibarbo, ruibarbo em calda, caju crocante e mirtilos frescos	

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.