

Menu I

Couvert

Manteiga simples, mini bolinha d'água, mini bolinha de cereais

Entrada

Creme de castanhas com crocante de presunto de porco preto

Crocante de queijo Nisa com salada de citrinos

Tártaro de salmão com maçã verde, aneto e crocante de beterraba

Prato Principal

Bacalhau confitado em azeite de alho e ervas, puré de grão-de-bico e cebola caramelizada

Lombinho de porco com migas de espargos

Ravioli de legumes com pesto de tomate seco

Sobremesa

Rabanada com creme inglês e redução de Moscatel de Setúbal

Arroz doce tradicional

Tiramisu

Preço

35€ couvert, 1 entrada, 1 prato e 1 sobremesa

Suplemento de Bebidas

Pairing Essencial

5€ água e uma bebida à escolha (cerveja, vinho, refrigerante ou sumo)

Seleção completa de bebidas

14€ vinhos, cervejas, refrigerantes, sumos e águas

Os preços são por pessoa, bem como as diferentes escolhas de pratos no menu, e incluem IVA.
Solicite as nossas condições de confirmação/pagamento.



ALMALUSA
COMPORTA

Menu II

Couvert

Manteigas simples e compostas, pão de massa mãe

Entrada

Carpaccio de novilho com emulsão de coentros e pickles

Ovo, alheira e espargos

Croquetes de rabo de boi com mostarda e pickles de cebola

Prato Principal

Magret de pato com redução de vinho do Porto, puré de aipo e aipo confitado

Bochechas de porco alentejano cozinhadas lentamente com puré de batata-doce e legumes

Corvina à portuguesa com batata gratin

Sobremesa

Tarte de maçã e amêndoa com gelado de canela

Creme brûlée de baunilha e laranja

Salada de fruta com vinho do Porto

Preço

42€ couvert, 1 entrada, 1 prato e 1 sobremesa

Suplemento de Bebidas

Pairing Essencial

5€ água e uma bebida à escolha (cerveja, vinho, refrigerante ou sumo)

Seleção completa de bebidas

14€ vinhos, cervejas, refrigerantes, sumos e águas

Os preços são por pessoa, bem como as diferentes escolhas de pratos no menu, e incluem IVA à taxa em vigor.
Solicite as nossas condições de confirmação/pagamento.



ALMALUSA
COMPORTA

Menu III

Couvert

Manteiga simples, pasta de cenoura algarvia, azeitonas marinadas, pão de massa mãe, broa de milho

Entrada

Escalope de foie gras com compota de figos e brioche tostado

Vieira grelhada com puré de couve-flor e crumble de chouriço ibérico

Brás de espargos com gema curada

Prato Principal

Robalo corado com puré de ervilhas e molho de champagne

Lombo de garoupa com molho de açafrão, legumes baby e puré de batata

Lombo de vitela, batata gratin e jus trufado

Sobremesa

Mousse de chocolate negro 70% com flor de sal e azeite virgem extra

Tarte de figo e mel com gelado de canela

Pudim Abade de Priscos com gel de laranja

Preço

46€ couvert, 1 entrada, 1 prato e 1 sobremesa

Suplemento de Bebidas

Pairing Essencial

5€ água e uma bebida à escolha (cerveja, vinho, refrigerante ou sumo)

Seleção completa de bebidas

14€ vinhos, cervejas, refrigerantes, sumos e águas

Os preços são por pessoa, bem como as diferentes escolhas de pratos no menu, e incluem IVA à taxa em vigor.
Solicite as nossas condições de confirmação/pagamento.



ALMALUSA
COMPORTA