

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






TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

# S E M P O R T A

TRIBUTOS AOS SABORES PORTUGUESES

**Seleção de pão, azeite e manteigas**   ..... (preço por pessoa) 5  
Pão caseiro, azeite Sublime extra virgem e as nossas manteigas

## ENTRADAS DO MAR

**Carpaccio de atum e ostra do Sado**      ..... 21  
Carpaccio de atum curado com beterraba, emulsão de rábano, folhas de agrião e ostra do rio Sado



**Gamba do Algarve e ajo blanco**      ..... 21  
Gamba do Algarve marinada, molho ajo blanco, malagueta e rabanete






**Tártaro de sarrajão**     ..... 19  
Tártaro de sarrajão e uvas brancas, espinafres e caviar Oscietra




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

**Lagosta e creme de crustáceos**    ..... 25  
Lagosta grelhada, creme de crustáceos da nossa costa e coentros


## ENTRADAS DA TERRA

**Burrata, radicchio e abóbora**   ..... 18  
Coração de burrata fresca, puré de abóbora e nozes, alface radicchio grelhada e pinhão tostado

**Tártaro de novilho alentejano**      ..... 19  
Tártaro de novilho, emulsão de gema de ovo, mostarda, cebolinho e brioche caseiro tostado

**Courgette e pão ázimo**    ..... 16  
Molho romesco, texturas de courgette, pistácio, funcho e pão ázimo grelhado

**Alho francês grelhado**   ..... 16  
Alho francês grelhado, puré de feijão branco e sésamo e aipo crocante

**Empada de rabo de boi e chalotas**      ..... 20  
Empada de rabo de boi estufado com chalotas assadas, salada de folhas do jardim e jus de carne

## 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  
Desfrute do nosso menu de degustação com cinco (5) momentos

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







## OS NOSSOS ARROZES

**Risotto de cevada com cogumelos e trufa**    ..... 26  
Risotto cremoso de cevada com cogumelos da época, trufa negra e jus de cogumelos






**Garoupa com arroz de lima e algas**   ..... 34  
Tranche de garoupa com arroz cremoso de Alcácer, lima e algas

**Arroz de forno de polvo**   ..... 38  
Perna de polvo assada com mel de especiarias,  
arroz de forno, citrinos e papada de porco

**Arroz de lavagante**    ..... (2 pessoas) 90  
Lavagante nacional, arroz Ronaldo, tomate concassé e coentros

**Paella de borrego no Jospet**       ..... (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) 86  
Pregado do mar grelhado com molho pil-pil, alcaparras e arroz cremoso de berbigão e coentros
- Açorda de camarão vermelho do Algarve**    ..... 34  
Camarão vermelho do Algarve grelhado, açorda cremosa, gema de ovo e molho das cabeças do camarão.
- Bacalhau e xerém de milho**   ..... 36  
Lombo de bacalhau curado e confitado, xerém de milho cremoso com samos de bacalhau, molho de salsa e chips de alho
- Spaghetti e ouriço do mar**     ..... 29  
Spaghetti com emulsão de ouriço do mar e algas crocantes

## DA HORTA E DO CAMPO

- Couve-flor com caril de maçã e côco**     ..... 24  
Couve-flor assada no Jospers, caril de maçã e avelã, chutney de manga e cardamomo, molho de iogurte de hortelã e coentros, couscous de couve-flor
- Arroz à Lavrador**   ..... 26  
Arroz Ronaldo de Alcácer cremoso, cominhos, hortelã fresca e legumes da época grelhados
- Bochecha de vaca e cuscus transmontanos**    ..... 42  
Bochecha de vaca estufada e cuscus transmontanos de cogumelos, salada de agrião e coentros
- Cachaço de porco alentejano e aipo**       ..... 34  
Cachaço de porco cozinhado em dois tempos, cannelloni de aipo e puré, bimis grelhados e molho balichão
- Chuleta nacional e batata miúda frita**   ..... (2 pessoas) 110  
Chuleta nacional grelhada no Jospers, batata cambuta frita com vinagrete de paprika fumada e alface romana grelhada
- Costeleta de porco ibérico alentejano**  (mediante disponibilidade) ..... (2 pessoas) 80  
Costeleta de porco preto grelhada no Jospers, salada de courgette e feijão verde grelhados e molho de mostarda

## SOBREMESAS

<b>Chocolate e pêra</b>      .....	11
Bolo cremoso de chocolate com molho de caramelo salgado e pêra escalfada em calda de vinho branco	
<b>Trilogia de pinhão de Alcácer do Sal</b>    .....	12
Tuille crocante, cremoso e praliné de pinhão e gelado de caruma de pinheiro	
<b>Tarte de queijo</b>    .....	12
Tarte de queijo basca clássica	
<b>Abacaxi e vinho do Porto</b>   .....	12
Abacaxi grelhado no Jospier com crème brûlée de ervas do jardim e calda de vinho do Porto LBV	
<b>Mirtilo e ruibarbo</b>  .....	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 dístico com indicação das substâncias passíveis de provocar as alergias alimentares mais comuns e que, por outro lado, são frequentemente utilizados na nossa alimentação. Esta informação baseia-se numa 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 10 mg/kg ou 10 mg/L                         |
|  Soja e produtos à base de soja   |  Tremço ou produtos à base de tremço   |
|  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.