

~~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 |  Tremeço ou produtos à base de tremeço |
|  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€
Seleção de pão caseiro, azeite extra virgem e as nossas manteigas

ENTRADAS DO MAR

Canja de carabineiro     20€
Carabineiro grelhado, caldo de suas cabeças, gengibre, erva-príncipe, aipo e ravioli de daikon com tártaro de carabineiro

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

Lagosta da nossa costa e abóbora       21€
Lagosta grelhada com manteiga noisette, chawanmushi de abóbora e endívia grelhada

Caranguejo real do Alasca, couve-flôr e caviar oscietra  23€
Pata de caranguejo real, cuscus de couve-flôr e cebolinho, puré de couve-flôr, molho de couve-flôr assada, caviar oscietra e plâncton

ENTRADAS DA TERRA

Castanha, cogumelos e presunto de porco preto 17€
Creme de castanha, funcho, cogumelos da época e presunto de porco preto alentejano

Tarte de chalotas e caça    19€
Tarte tatin de chalotas assadas, carne estufada de perdiz e rabo de boi, molho de grelos e pickle de nabos

Beterraba, rabanete e queijo de cabra [V]  15€
Beterraba e rabanete confitados, gel de beterraba, merengue de queijo de cabra e molho de rábano

Alho francês assado, ovo e iogurte [V]   15€
Alho francês assado, ovo BT, iogurte escorrido, manteiga noisette e alga Nori

Burrata, feno e legumes da época [V]  16€
Coração de burrata fumada em feno, pesto de tomate seco e ervas do jardim, legumes da época grelhados

MENU DEGUSTAÇÃO

Experiência válida apenas para o total de pessoas na mesa

Deixe com o Chef (preço por pessoa) 90€
Disfrute do nosso menu de degustação de cinco (5) momentos

Harmonização de vinhos (preço por pessoa) 75€

OS NOSSOS ARROZES

Arroz cremoso de cogumelos [V] 21€
Arroz de Alcacer cremoso com cogumelos assados no Jospier e seu jus

Xerém de arroz, gamba rosa, papada de porco preto e plâncton 28€
Arroz tostado, gamba rosa do Algarve, espargos verdes grelhados e papada de porco preto laminado

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

Paella de borrego no Jospier (2 pessoas) 78€
Perna de borrego assada e desfiada, arroz bomba de Alcacer, 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

Corvina, xerém e ostra de Moinho dos Ilhéus 34€
Tranche de corvina grelhada, xerém de milho cremoso com ostra e seu aveludado de algas

Duo de bacalhau curado 38€
Lombo de bacalhau curado Vintage (20 meses) confitado, brandade de bacalhau, rolo de couves, espigos e cenouras

DA HORTA E DO CAMPO

Strozzapreti, cogumelos e trufa [V]   	28€
Pasta strozzapreti, cogumelos selvagens, gema de ovo confitada, trufa negra de inverno e queijo parmesão	
Chacuti verde com legumes da época [VG] 	24€
Caril verde à moda de Goa com legumes da época e creme de cajú	
Repolho, couves da época e romesco [V]  	24€
Repolho grelhado no Jospier, molho romesco de feijão branco, couve de Bruxelas salteadas em manteiga noisette e limão, alcaparras e pickles de cebola roxa	
Prado e Mar   	44€
Naco de vaca grelhado no Jospier com carabineiro e duo de cherovia	
Presa de porco preto, aipo e couve   	32€
Presa de porco preto alentejano grelhado, puré de aipo fumado e couve do nosso jardim	

MENU CRIANÇAS

Creme de abóbora	8€
Penne com molho de tomate e queijo parmesão  	14€
Peixe do dia panado com batata frita e maionese Sublime   	18€
Filete de peixe do dia grelhado com legumes salteados 	22€
Tiras de frango panadas com batata frita  	14€
Bife com legumes e arroz Basmati	19€
Cheeseburger   	15€
Pizza Margherita  	18€

SOBREMESAS

Chocolate negro, sésamo e amendoim      10€

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     10€

Tarte de pinhão, cremoso de pinhão e gelado de caruma de pinheiro

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

Abacaxi e vinho do Porto quente   9€

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

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

Abóbora e queijo cabra  9€

Semifrio de abóbora, cremoso de queijo cabra fresco e chocolate branco, abóbora fumada com tomilho e doce de abóbora

 Alambre 20 Anos (Setúbal, Portugal) 12€