



Set menu Alba A

Preço: 169,50€

ENTRADA (Escolha uma opção)

Creme de ervilhas e espinafres com infusão de azeite virgem, tosta crocante com puré de presunto ibérico e requeijão

Panna cotta de cenoura com gengibre, camarão, saladinha de cenouras bebé tricolor e rebentos de ervilha

Salmão marinado caseiro com creme de wasabi, iogurte com caviar e alcaparras, pétalas de flores e rebentos de ervilha

Falafel com alface romana e lascas de parmesão, creme de pesto e espinafres e molho César

Parfait de aves e peito de pato fumado, marmelada de cebola e vinho do porto e brioche caseiro

PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Salmão caramelizado com molho de soja, mel e laranja, trio de tomate e folhas de espinafres bebe

Filete de robalo, com risoto de quinoa e ameijoas à bulhão pato

Confit de bacalhau fresco com brás de legumes e molho de alho doce e redução de vinho tinto

Lombinho de porco com puré de bolbo de aipo e batata, cebola assada, cogumelos mistos salteados e seu jus

Peito de Pintada com molho de vinho tinto e tomilho, batata gratinada, puré de favas e endívia roxa assada

Novilho com molho de vinho tinto, puré de batata-doce com cogumelos salteados

SOBREMESAS (Escolha uma opção)

3 texturas de alfarroba com gelado de laranja do Algarve e Medronho

Pavlova com gelado de manga e frutos vermelhos com hortelã

Tartin de ananás com gelado de chocolate e bolo espuma de menta

Fruta laminada

Vila Alba Resort

com crepe crocante de creme de pastel de nata e canela

STARTER (Choose an option)

Peas and spinach cream with virgin olive oil infusion, crispy toast with Iberian ham puree and cream cheese

Carrot panna cotta with ginger, shrimp, tricolor baby carrot salad and pea sprouts

Homemade marinated salmon with wasabi cream, yogurt with caviar and capers, flower petals and pea sprouts

Falafel with romaine lettuce and parmesan chips, pesto and spinach cream and caesar sauce

Poultry parfait and smoked duck breast, onion marmalade and port wine and homemade brioche

MAIN COURSES (Choose an option)

Caramelized salmon with soy sauce, honey and orange, tomato trio and baby spinach leaves

Sea bass fillet with quinoa risotto and “amêijoas à bulhão pato”

Fresh cod confit with bras vegetable, sweet garlic sauce and red wine reduction

Pork tenderloin with celery bulb and potato puree, roasted onion, sautéed mixed mushrooms and their jus

Guinea Fowl breast with red wine and thyme sauce, mashed potato, broad beans puree and roasted purple endive

Beef with red wine sauce, mashed sweet potato with sautéed mushrooms

DESSERTS (Choose an option)

3 textures of carob with orange ice cream from the Algarve and Medronho

Pavlova with mango ice cream and red fruits with mint

Pineapple tartin with chocolate ice cream and mint foam cake

Sliced laminated fruit with crunchy custard cream and cinnamon crepe