



COSTA DO SAL

BOAT LOUNGE HOTEL

Sea food experience

Esta é a nossa homenagem a todos os valentes homens do mar, que das viagens, descobertas e travessias trouxeram experiências, vivências, aromas, perfumes e técnicas que tornaram em lindas tradições.

Inspirado na imagem do pescador, que dedica a sua vida ao mar e que não tem melhor prazer na vida que mostrar o resultado do seu trabalho, o melhor que o mar lhe dá.

Defendendo a ideia que o sol, sabe melhor se for a partilhar, mostramos com muito pouca transformação, o melhor, que as suas vivencias nos trouxeram.

Queremos que uma refeição seja um passeio pela praia, começando no mar e terminando na cabana de pescador, onde as marcas da sua vida, se confundem entre aromas e histórias.

A nossa cozinha é simples, baseada nos pilares da cozinha tradicional portuguesa e sempre em sintonia com diversas culturas dos mais variados cantos do mundo, marcadas pelas viagens, convivências e experiências. Tem como base a qualidade, frescura dos produtos utilizados na confeção, muito carinho e dedicação na sua preparação e cada vez mais consciente com a natureza e com a saúde.

Sinta-se em casa e bom apetite...!

Viagem de Sabores...

Menu de Degustação

60,00€ / Pessoa

Ostra ao natural

Sardinha braseada e garum

Cavala curada, gengibre e citrinos

“Chora de Bacalhau”

Tamboril, bolota e topinambur

Presunto, bolota, alcachofra, tomate seco, avelã e molho de peixe assado

Entrecôte grelhado

Manteiga de tutano, aipo, trufa e jus

Parfait de baunilha

Algas e jasmin

Suplemento de Vinhos

20,00€ / Pessoa

Couvert 3,50€

Seleção de pão rústico
Manteigas compostas
Conserva artesanal

Banhos de água fria...

Cavala curada, gengibre e citrinos	11,00€
Sardinha braseada, garum e azeite	10,00€
Atum rabilho laminado, tártaro de tomate, alho e anchova	16,00€

Viagem de mar calmo...

Creme de legumes frescos	3,00€
Sopa do mar	6,00€
<i>Com perfume de erva príncipe e coentros</i>	
“Chora de Bacalhau”	9,00€
Lula e Mexilhão	14,00€
<i>Orelha e molho verde</i>	
Navalhas (Para partilhar)	18,00€
<i>Aneto e amêndoas</i>	
Amêijoas (Para partilhar)	19,00€
<i>Alho frito, amendoim e malagueta</i>	

Mar bravo...

Tamboril, Bolota e Topinambur	26,00€
<i>Presunto, bolota, alcachofra, tomate seco, avelã e molho de peixe assado</i>	
Captura do dia	27,00€
<i>Algás, pickles e arroz cremoso de gambas e citrinos</i>	
Cachaço e Línguas de bacalhau	21,00€
<i>Migas do mar e berbigão</i>	
Polvo (Para partilhar)	48,00€
<i>Fidéus, pickles, cebolinhas e grelos</i>	
Arroz rico de peixe (Para partilhar)	49,00€
<i>No tacho, garoupa, gambas, bivaldes com perfume de lima e citronelle</i>	
Ensopado de peixe (Para partilhar)	49,00€
<i>Captura do dia, bivaldes e sal de unto</i>	

Bancos de Areia...

Barriga de Leitão	22,00€
<i>Chicoria, rabanete, xerem de berbigão e citrinos</i>	
Wagyu Japonês A5	69,00€
<i>150g</i>	
Entrecôte grelhado	28,00€
<i>Arroz cremoso de cogumelos, manteiga de tutano, trufa e espigos</i>	
Costeletão Vitela (Para partilhar)	56,00€
<i>Milho, pimento padron, aipo caramelizado e trufa de verão</i>	

Mar verde...

Batata-doce assada e seitan	14,00€
<i>Com “molho verde”</i>	
Cogumelos	15,00€
<i>Arroz cremoso, alho negro e queijo vegan</i>	

Praia de areia doce...

Pudim abade de priscos	8,00€
<i>Abacaxi e malagueta</i>	
Chocolate 70%	9,00€
<i>Caramelo salgado e amendoim</i>	
Tropical	7,50€
<i>Coco, manga e maracujá</i>	
Parfait de baunilha	7,00€
<i>Algás e jasmin</i>	

Sushi & Shashimi (Quarta-feira a Domingo ao almoço)

MAKIS (4 uni)

California	6,00€
Atum / Abacate	8,00€
Camarão Tempura	8,00€
Branco / Lima	7,00€
Hot Maki	6,00€

GUNKANS (4 uni)

Salmão	8,00€
Atum	10,00€
Peixe branco do dia	9,00€
Salmão braseado e Foie Gras	10,00€
Salmão com Brie	10,00€

NIGIRIS (4 uni)

Salmão	6,00€
Atum	8,00€
Peixe branco do dia	7,00€
Sardinha braseada e Gengibre (na época)	6,00€
Barriga de Atum rabilho	12,00€
Salmão trufado	12,00€
Atum e Foie gras	12,00€

SASHIMI (6 uni)

Salmão	6,00€
Atum	8,00€
Peixe branco do dia	7,00€
Barriga de Atum rabilho	12,00€

TEMAKI (1 uni)

Salmão	5,00€
Atum	8,00€
Peixe branco do dia	7,00€
Salmão com molho de Ostra	7,00€
Atum spicy	9,00€

VEGAN STYLE (4 uni)

Gunkans	6,00€
Nigiris	5,00€
Makis	4,00€

COMBINADOS

Gunkans 8 uni	14,00€
Nigiris 8 uni	12,00€
Sashimi 12 uni	16,00€
Sushi e Sashimi 12 uni	18,00€
Sushi e Sashimi 24 uni	35,00€
Vegan style 12 uni	15,00€

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for utilizado.
Para informações sobre alergénicos, consultar os responsáveis pela sala.