

MESSAGE DU CHEF

Bienvenue à AL SUD, le lieu où la passion, la créativité, la qualité des ingrédients et la cuisine d'auteur se réunissent pour vous offrir une expérience gastronomique et culturelle unique.

La cuisine de l'AL SUD se fait des recettes typiques de la région de l'Algarve et des produits locaux, apportant à la table une riche variété de poissons et fruits de mer, viandes et légumes des montagnes. Encadré dans un décor d'une beauté sublime, surplombant la baie de Lagos et l'estuaire d'Alvor, dans un espace élégant et intimiste, AL SUD présente une expérience sensorielle guidée par plusieurs moments de dégustation.

L'inspiration qui vient du "Sud" se révèle non seulement en bouche, mais aussi lorsque le regard se perd dans l'océan. Une expérience riche en émotions, où la création culinaire prend plaisir et délice.

Chef

Louis Anjos

Sous Chef

Ricardo Luz



À LA DÉCOUVERTE *des Moments gastronomiques*

MAQUEREAU

Huître de l'Estuaire d'Alvor / Caviar Oscietra / Concombre

BIVALVES

Soupe / Coriandre / Thon rouge

CREVETTES

Gras de porc / Mandarine

POISSON SAINT - PIERRE

Açorda / Oeufs de Poisson // Ail

ROUGET DES ROCHES

Tomate Rôtie / Carotte

PIGEON ROYAL

Champignons Sauvages / Maïs

PORC IBÉRIQUE

Aubergine / Noix

FRAMBOISE

Basil / Yaourt

AMANDE DE L'ALGARVE

Romarin / Miel

MENU 6 MOMENTS - €105

Maquereau, Bivalves, Poisson Saint-Pierre ou Rouget des Roches, Porc Ibérique, Framboise et Amande de l'Algarve

MENU 9 MOMENTS - €135

Maquereau, Bivalves, Crevettes, Poisson Saint-Pierre, Rouget des Roches, Pigeon Royal, Porc Ibérique, Framboise et Amande de l'Algarve

Compléments vins: €85

*Prix incluent la TVA au taux de 23%.
Veuillez nous informer si vous ou votre invité avez des allergies ou restrictions alimentaires.*