

MENSAGEM DO CHEF

Bem-vindos ao AL SUD Palmares, o lugar onde a paixão, a criatividade, a qualidade dos ingredientes e a cozinha de autor se unem para lhe oferecer uma experiência gastronómica e cultural ímpar.

A cozinha do AL SUD vive do receituário típico da região do Algarve e dos produtos locais, trazendo para a mesa uma rica variedade de peixe e marisco, carne e legumes da serra.

Enquadrado num cenário de beleza sublime, com vistas para a baía de Lagos e estuário de Alvor, num espaço elegante e intimista, o AL SUD apresenta uma experiência sensorial pautada por vários momentos de degustação.

A inspiração que vem do "Sul" revela-se por isso não só no palato, mas também quando o olhar se perde no oceano. Uma experiência rica em emoções, onde a criação culinária enleva e delícia a cada momento de descoberta.

Chef de Cozinha

Louis Anjos

Sub- Chef de Cozinha

Ricardo Luz



À D E S C O B E R T A *de Momentos Gastronómicos*

CAVALA

Ostra / Caviar *Oscietra* / Pepino

BIVALVES

Canja / Coentros / Alho

CARABINEIRO

Toucinho / "Noodles" de Batata

SALMONETE

Arroz / Gamba da Costa / Caldeirada

PEIXE GALO

Açorda / Ovas

RABO DE BOI

Cogumelos Silvestres / *Fois Gras*

PLUMA DE PORCO IBÉRICO

Beringela / Noz

FRAMBOESA

Manjeriço / Iogurte

AMÊNDOA

Alecrim / Mel

MENU 6 MOMENTOS - 105 €

Cavala, Bivalves, Peixe Galo,
Pluma Porco Ibérico, Framboesa e
Amêndoa

Complemento vinhos: 65€

MENU 9 MOMENTOS - 135 €

Cavala, Bivalves, Carabineiro, Salmonete,
Peixe Galo, Rabo de Boi, Pluma de Porco Ibérico,
Framboesa e Amêndoa

Complemento vinhos: 85€

*Preços com IVA incluído à taxa de 23%.
Por favor, informe caso tenha alguma
restrição dietética ou alergia.*