

# almas

HENRIQUE SÁ PESSOA

## Henrique Sá Pessoa continua viagem pelo mar português e renova menu Costa a Costa



A pescada é um dos peixes que brilha no novo menu Costa a Costa.

**Henrique Sá Pessoa** continua a trazer o melhor do mar português para a mesa do **ALMA (2\*Michelin)** com o seu já emblemático **menu Costa a Costa**. O elogio à riqueza da nossa costa traduz-se agora numa experiência de degustação renovada com novas criações do chef, onde os peixes e mariscos nacionais são o centro das atenções.

“Este menu foi pensado para mostrar o que Portugal tem de melhor: o nosso peixe e marisco. Como sempre, procurámos fugir um pouco ao óbvio e apresentar referências menos comuns, mantendo sempre a nossa essência e ADN”, revela Henrique Sá Pessoa, que foi recentemente eleito Chef do Ano 2022 nos prémios do guia Boa Cama Boa Mesa e que, em 2021, foi considerado o 38.º melhor chef do mundo no Top100 The Best Chef Awards.

As novas propostas começam logo pelos amuse bouche como o **Lírio braseado** com cogumelos shimeji, dashi frio de tomate com vinagre de arroz, ou a **Barriga de Atum fresca**, com espuma de couve roxa e alga nori desidratada e frita.

Nas entradas, entra a **Sopa de Cebola, com tamboril e mexilhão cozinhados a vapor, puré de cebola roxa, caviar e caldo de cebola**. No menu manteve-se o **Carabineiro, acompanhado por açorda, óleo de malagueta e salsa em pó**, um prato que foi alvo de afinações na sua técnica e apresentação.

Segue-se a dança dos pratos principais, que arranca com **Pescada, puré de aipo, crocante de aipo e avelã e molho de cebola**. É depois a vez do último prato salgado da degustação, o **Pregado, acompanhado por puré de raiz de salsa, cogumelos boletus salteados, trufa negra e óleo de levístico**.

Novidade é também a pré-sobremesa **Pera e Gengibre**, um prato fresco e delicado que combina um sorbet de pêra e ponzu, crumble de lima e amêndoa e uma gelatina de pera e gengibre. É este prato que antecipa o momento do já icónico **Mar e Citrinos 2.0**, a sobremesa que já tinha sido afinada pelo chef pasteleiro Mauricio Roesel na última versão do menu, e que une sorbet de yuzu, algas cristalizadas, areia de pistacho e amêndoa e uma espuma cítrica.

O **menu Costa a Costa** está disponível aos almoços e jantares pelo valor de **160€** por pessoa, sendo que por mais 85 € poderá incluir harmonização vínica — os mesmos valores aplicam-se ao **menu Alma**, que reúne os maiores clássicos do chef e apresenta também novidades, tal como as opções à la carte, que incluem alguns dos pratos presentes em ambos os menus de degustação.

As reservas podem ser feitas em [www.almalisboa.pt](http://www.almalisboa.pt) ou através do telefone 213 470 650.

Para imagens em alta resolução e menus, [pode aceder a este link](#).

Obrigado pelo apoio na divulgação desta temática. Estou disponível para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Para mais informações contacte:

**AMUSE BOUCHE**  
+351 211 314 103  
[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)