

CORAL

EDEN
do MAR

Os maiores prazeres da vida podem vir das coisas mais simples e os seus maiores luxos, das mais autênticas e despretensiosas.

Celebrando a riqueza do Atlântico de Portugal, os menus do Coral destacam-se pelos ingredientes algarvios e pela precisão dos sabores. A carta de vinhos, cuidadosamente seleccionada, apresenta uma colecção focada na baixa intervenção, onde figuram referências biológicas, biodinâmicas e naturais de todo o país bem como uma selecção curada de vinhos internacionais, complementando assim uma experiência de encantamento e descoberta imersiva.

The greatest pleasures in life can come from the simplest things and the greatest luxuries, from the most authentic and unpretentious. Celebrating the richness of Portugal's Atlantic, Coral's menu stand out for their Algarvian ingredients and flavorful precision. The carefully selected wine list features a collection focused on low intervention, including organic, biodynamic, and natural references from across the country, as well as a curated selection of international wines, complementing an experience of enchantment and immersive discovery.

A Nossa Escolha OUR SELECTION

PÃO DE TRIGO DE FERMENTAÇÃO

brioche semi folhado com manteiga de cabra e vaca e moreia frita

SOURDOUGH FERMENTED WHEAT BREAD

brioche with homemade goat and cow's butter and fried moray eel

MOREIA SECA, OSTRAS DA RIA DE ALVOR E BARRIGA DE ATUM

moreia fried with molasses and fermented chili sauce
ostras marinadas
atum com molho de Madeira e cebolinho

DRIED MORAY EEL, OYSTER FROM RIA ALVOR E TUNA BELLY

moray eel fried with molasses and fermented chili sauce
oyster marinated
tuna with Madeira sauce and chives

LULA DOS AÇORES

tomates macerados e amêndoas

SQUID FROM AÇORES

macerated tomatoes and almonds

CAVALA

gordura de vaca maturada, salada de salsa e limão

MACKEREL

dry-aged beef tallow, parsley and lemon

LAGOSTA

farinheira e fava do mar

LOBSTER

Portuguese farinheira sausage, and sea beans

PATO MATURADO

ginja de Óbidos e topinambur

AGED NATIONAL DUCK

Óbidos cherry liqueur and topinambur

TANGERINA

em granita, parfait e pickles

TANGERINE

granita, parfait and pickles

CHOCOLATE

azeite de Moncarapacho e flor de sal

CHOCOLATE

Moncarapacho olive oil, and sea salt

PETIT-FOURS

PETIT-FOURS

MENU

157

WINE PAIRING

107

Todos os preços são em euros.
Livro de reclamações disponível na Recepção.
Se deseja saber a lista de alergénicos por favor pergunte a um membro da equipa.

All prices are in euros.
Complaint book available upon request on the Reception.
If you would like to know the allergenic list, please ask the server.

CORAL

EDEN
do MAR

Os maiores prazeres da vida podem vir das coisas mais simples e os seus maiores luxos, das mais autênticas e despretensiosas.

Celebrando a riqueza do Atlântico de Portugal, os menus do Coral destacam-se pelos ingredientes algarvios e pela precisão dos sabores. A carta de vinhos, cuidadosamente seleccionada, apresenta uma colecção focada na baixa intervenção, onde figuram referências biológicas, biodinâmicas e naturais de todo o país bem como uma selecção curada de vinhos internacionais, complementando assim uma experiência de encantamento e descoberta imersiva.

The greatest pleasures in life can come from the simplest things and the greatest luxuries, from the most authentic and unpretentious. Celebrating the richness of Portugal's Atlantic, Coral's menu stand out for their Algarvian ingredients and flavorful precision. The carefully selected wine list features a collection focused on low intervention, including organic, biodynamic, and natural references from across the country, as well as a curated selection of international wines, complementing an experience of enchantment and immersive discovery.

Menu Sazonal SEASONAL MENU

PÃO DE MASSA MÃE

manteiga de cabra e vaca caramelizada com alga codium

SOURDOUGH BREAD

caramelized goat and cow butter with codium seaweed

MOREIA SECA, OSTRAS DA RIA DE ALVOR E BARRIGA DE ATUM

moreia fried with molasses and fermented chili sauce
ostras marinadas
atum com molho de Madeira e cebolinho

DRIED MORAY EEL, OYSTER FROM RIA ALVOR E TUNA BELLY

moray eel fried with molasses and fermented chili sauce
dyster marinated
tuna with Madeira sauce and chives

VIEIRAS

arjamocho com vinagre de moscatel roxo

SCALLOPS

arjamocho and moscatel roxo vinegar

LAGOSTIM

miso branco e couve fermentada

LANGOUSTINE

white miso and fermented cabbage

LÍRIO

batata doce de Aljezur e laranja

AMBERJACK

sweet potato from Aljezur and orange

CHOCOLATE BRANCO

Azeitona britada e maracujá

WHITE CHOCOLATE

crushed olives, and passion fruit

PETIT-FOURS

PETIT-FOURS

MENU

127

WINE PAIRING

87