Eoral, Éden do Mar

e os seus maiores luxos, das mais autênticas e despretensiosas. things and the greatest luxuries, from the most authentic Celebrando a riqueza do Atlântico de Portugal, os menus do and unpretentious. Celebrating the richness of Portugal's Coral destacam-se pelos ingredientes algarvios e pela precisão Atlantic, Coral's menu stand out for their Algarvian dos sabores. A carta de vinhos, cuidadosamente seleccionada, ingredients and flavorful precision. The carefully selected apresenta uma colecção focada na baixa intervenção, onde wine list features a collection focused on low intervention, figuram referências biológicas, biodinâmicas e naturais de including organic, biodynamic, and natural references from todo o país bem como uma selecção curada de vinhos across the country, as well as a curated selection internacionais, complementando assim uma experiência de of international wines, complementing an experience of encantamento e descoberta imersiva. enchantment and immersive discovery.

Os maiores prazeres da vida podem vir das coisas mais simples The greatest pleasures in life can come from the simplest

A Nossa Escolha OUR SELECTION

PÃO DE MASSA MÃE SOURDOUGH BREAD manteiga de algas e moreia frita Seaweed butter and fried moray eel

OSTRAS DA RIA DE ALVOR OYSTER FROM RIA ALVOR marinadas marinated

LULA DOS AÇORES SQUID FROM AÇORES tomates macerados e amêndoas macerated tomatoes and almonds

CAVALA MACKEREL gordura de vaca maturada, salada de salsa e limão dry-aged beef tallow, parsley and lemon

> LAGOSTA NACIONAL PORTUGUESE SPINY LOBSTER fava do mar e farinheira seaweed and pork sausage

PATO MATURADO AGED NATIONAL DUCK ginja de Óbidos e topinambur Óbidos cherry liqueur and topinambur

TANGERINA TANGERINE em granita, parfait e pickles granita, parfait and pickles

CHOCOLATE CHOCOLATE de torra nacional e azeite de Moncarapacho of local toast and Moncarapacho olive oil

PETIT-FOURS PETIT-FOURS

MENU 138 WINE PAIRING

Eoral, Éden do Mar

e os seus maiores luxos, das mais autênticas e despretensiosas. things and the greatest luxuries, from the most authentic Celebrando a riqueza do Atlântico de Portugal, os menus do and unpretentious. Celebrating the richness of Portugal's Coral destacam-se pelos ingredientes algarvios e pela precisão Atlantic, Coral's menu stand out for their Algarvian dos sabores. A carta de vinhos, cuidadosamente seleccionada, ingredients and flavorful precision. The carefully selected apresenta uma colecção focada na baixa intervenção, onde wine list features a collection focused on low intervention, todo o país bem como uma selecção curada de vinhos across the country, as well as a curated selection internacionais, complementando assim uma experiência de of international wines, complementing an experience of encantamento e descoberta imersiva. enchantment and immersive discovery.

Os maiores prazeres da vida podem vir das coisas mais simples The greatest pleasures in life can come from the simplest figuram referências biológicas, biodinâmicas e naturais de including organic, biodynamic, and natural references from

> Sabores da Estação FLAVOURS OF THE SEASON

PÃO DE MASSA MÃE SOURDOUGH BREAD manteiga de algas e moreia frita Seaweed butter and fried moray eel

VIEIRAS SCALLOPS arjamolho com vinagre de moscatel roxo arjamolho and moscatel roxo vinegar

GAMBA VIOLETA VIOLET PRAWN manteiga tostada e couve branca fermentada toasted butter and fermented white cabbage

ATUM TUNA presunto do Zambujal, pastinaca e agrião ham from Zambujal, parsnip, cress and com molho de madeira meio seco Madeira wine sauce

PASTEL DE NATA PASTEL DE NATA nossa interpretação do pastel clássico Português own interpretation of the classic Portuguese pastry

PETIT-FOURS PETIT-FOURS

MENU 108 WINE PAIRING 77