

Doces

Tangerina 12.
granita, parfait e pickles

Chocolate Piura Blanco 14.
crèmeux de chocolate, molho de chocolate e
azeite virgem extra, chocolate 95% crocante

Manga do Algarve 11.
financier de amêndoas, sorbet de manga e curd
de tomilho

Pastel de Nata 13.
interpretação do tradicional pastel

CORAL
ÉDEN
do MAR

Os maiores prazeres da vida podem vir das coisas mais simples e os seus maiores luxos, das mais autênticas e despreziosas. 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 selecionada, apresenta uma coleção focada na baixa intervenção, onde figuram referências biológicas, biodinâmicas e naturais de todo o país bem como uma seleção curada de vinhos internacionais, complementando assim uma experiência de encantamento e descoberta imersiva.

A sua escolha

Pão de massa mãe 8.
manteiga de algas e moreia frita

A nossa escolha

Pão de massa mãe
manteiga de algas e moreia frita

Ostras da Ria de Alvor
marinadas

Lula dos Açores
tomates macerados e amêndoas

Cavala
gordura de vaca maturada, salada de salsa e limão

Lavagante
toucinho de porco preto e feijão verde redondo

Pato maturado
ginja de Óbidos e topinambur

Tangerina
em granita, parfait e pickles

Chocolate Piura Blanco
crèmeux de chocolate, molho de chocolate e azeite virgem extra,
chocolate 95% crocante

Petit-fours

Menu 137.

Wine pairing 97.

marinado

cru

cru

tostado

corado

cru

frito

braseado

frito

braseado

braseado

em Lume Brando

em Lume Brando

braseado

em Lume Brando

em Lume Brando

Ostras marinadas da Ria de Alvor 19.

Lula dos Açores tomates macerados e amêndoas 20.

Camarão de Quarteira em cruado com limão em conserva e broa de centeio 28.

Gaspacho de amêndoas e cebolinhas queimadas 18.

Vieiras arjomolho com vinagre de moscatel roxo 22.

Sardinha óleo de figueiras do Vilalara 18.

Camarão violeta frito molho de uvas víquicas e sal fumado 24.

Segundo passo

Lagostim manteiga tostada e couve branca fermentada 32.

Besugo cruado de gamba branca e vinagrete de gamba 25.

Lavagante azul toucinho de porco preto e feijão verde redondo 39.

Cavala gordura de vaca maturada, salada de salsa e limão 26.

Principal

Cherne escalfado caldo de caldeirada e pão de massa mãe 42.

Atum unilateral presunto do zambujal, com molho de madeira 42.

Vaca maturada milhos aferventados, acelgas e molho de alfarroba 37.

Pato maturado topinambur e ginja de Óbidos 35.

Barriga de borrego cenoura caramelizada, menta e salsa 32.

Sweets

Tangerine 12.
granita, parfait and pickles

Chocolate Piura Blanco 14.
crèmeux, olive oil sauce and crisp

Algarvian Mangoes 11.
almond financier, mango sorbet and thyme curd

Pastel de Nata 13.
interpretation of the classic Portuguese pastry

CORAL
ÉDEN
do MAR

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.

Our selection

Sourdough bread
Seaweed butter and fried moray eel

Oyster from Ria Alvor
marinated

Squid from Azores
macerated tomatoes and almonds

Mackerel
dry-aged beef tallow, parsley leaves and lemon

Atlantic blue lobster
black pork lardo and green beans

Dry-aged National duck
Óbidos cherry liqueur and topinambur

Tangerine
granita, parfait and pickles

Chocolate Piura Blanco
crèmeux, olive oil sauce and crisp

Petit-fours

Menu 137.

Wine pairing 97.

Your selection

Sourdough bread 8.
Seaweed butter and fried moray eel

To start

marinated **Oysters from Ria Alvor** handpicked and marinated 19.

raw **Azorean Squid** macerated tomatoes and almonds 20.

raw **Quarteira Prawns** in crudo with preserved lemon and rye bread 28.

toasted **Almond Gazpacho** and caramelized onions 18.

seared **Scallops** arjamolho and moscatel roxo vinegar 22.

raw **Sardine** Vilalara's fig trees oil and vinaigrette 18.

fried **Fried violet prawn** wine grapes sauce and smoked salt 24.

Next step

braesed **Langoustine** toasted butter and fermented white cabbage 32.

fried **Sea Bream** local white prawn with vinaigrette 25.

braesed **Atlantic Blue Lobster** black pork lardo and green beans 39.

braesed **Mackerel** dry-aged beef tallow, parsley and lemon 26.

Main

law & slow **Wreckfish** in caldeirada broth and fried wheat bread 42.

law & slow **One-sided Seared Bluefin Tuna** cured ham, parsnip and Madeira wine sauce 42.

braesed **Dry-aged Beef Sirloin** ash-cooked corn, chards and carob sauce 37.

law & slow **Dry-aged National Duck** Óbidos cherry liqueur and topinambur 35.

law & slow **Lamb** caramelized carrots, mint and parsley 32.