

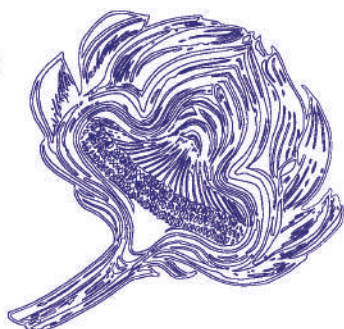
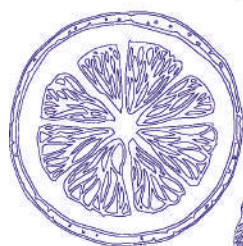


SÁ
LA

de JOÃO SÁ

Hoje, acredito que o menu de degustação é a melhor forma de expressão de um chefe. Este menu que vos apresento foi desenvolvido a pensar na sazonalidade, viagens, e de um Portugal global. Este é o presente

Today I believe the best form of expression of a chef is the tasting menu. This was developed from what land and sea provides us seasonally, my travels and a vision of a worldwide Portugal. This is the present enjoy it!



MENU DESCOBERTA

DISCOVERING MENU

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Homemade bread and Butter from Pico

Snack's surpresa
Surprise snack's

Barriga de Atum, maionese de wasabi
Tuna belly, wasabi maionese

Arroz de carabineiro, gel de limão e halofitas
Scarlet shrimp rice with lemon and halophilous

Peixe do dia, caril verde, cogumelos e bivalves
Catch of the day with green curry, shelfish and mushrooms

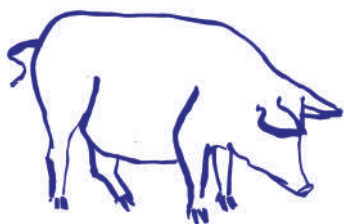
Novilho estufado, castanha e aipo
Veal stewed, chestnut and celery

Pré sobremesa
Pré dessert

Leite, arroz e canela
Milk, rice and cinnamon
55€

Com pairing 3 vinhos
76€

Com pairing 5 vinhos
90€



MENU DO MERCADO

MARKET'S MENU

3 pratos à escolha
3 dishes by choice

Pão artesanal e manteiga Rainha do Pico
Homemade bread and Butter from Pico

Snack's surpresa
Surprise snack's

ENTRADA

STARTER

Tártaro de novilho com gema curada
Beef tartar with cured egg yolk

Ou

Barriga de atum com maionese de wasabi
Tuna belly with wasabi maionese

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Peixe do dia com caril verde, bivalves e cogumelos
Catch of the day with green curry, shellfish and mushrooms

Ou

Arroz de Carabineiro, gel de limão e Halófitas
Scarlet Shrimp rice with lemon gel and Halotifes

Ou

Preso de porco preto, puré de couve flor e marmelada
Black pork shoulder with cauliflower and quince marmelade

SOBREMESA

DESSERT

Leite, arroz, canela e trufa
Milk, rice, cinnamon and truffle

Ou

Bolo de Chocolate e alfarroba, creme de especiarias e toffee de miso
Chocolat and carob cake, spices custard and miso toffee

Ou

Aipo confitado, gelado de ervas e crumble de pistachio
Confit celery root, herbs Icecream and pistaccio crumble

3 Pratos
3 courses

39 €

Com pairing 3 vinhos
Pairing with 3 wines

60€

* Servido apenas a mesa completa exceto crianças até aos 10 anos. * Only available for full table except kids until 10 years.
Em caso de alergias ou intolerâncias o menu poderá sofrer alterações. In case of intolerances or allergies the menu could be changed

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe um dos membros da nossa equipa. Any food allergies and intolerances please contact our staff team.

Iva Incluído à taxa legal em vigor – Vat Included

MENU DE ALMOÇO
LUNCH MENU



ENTRADAS / STARTERS

Camarão Crocante
Crispy Shrimp

Sapateira e aipo
Crab and celery

PRATOS / MAIN DISHES

Rosbife e feijão branco
Roastbeef and white beans

Polvo à Lagareiro
Octopus Lagareiro style

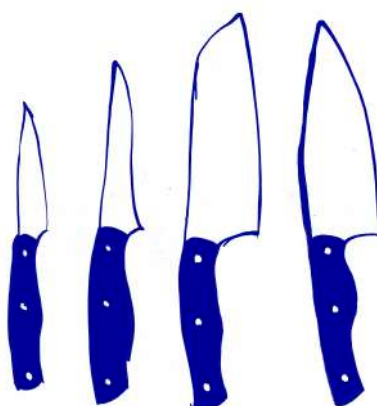
SOBREMESAS / DESSERTS

Torta de Laranja, crème de chocolate
Orange roll, chocolat cream

Tarte de Requeijão, romã
Cottage cheese pie, pomegranate

2 pratos/dishes
18,50 €

3 pratos/dishes
24,00 €





Queremos agradecer ...
At SÁLA we thank to...

O **José Campos** inspira-nos todos os dias com a sua lista de produtos frescos e de época, fruto de produção sustentável.

José Campos inspires us every day with his fresh and seasonal products from a small and sustainable production. It is a delight reading his texts about every season's beginning!

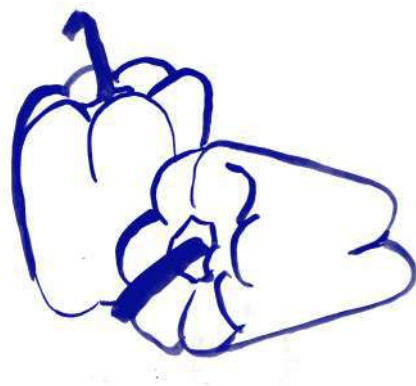
A equipa do **Quintal Urbano** trabalha com paixão! Nesta quinta da zona oeste, em modo de produção biológica, brotam rebentos e legumes de pequenas dimensões cheios de sabor.

Quintal Urbano works with passion! From their organic farm in the west, sprouts and small vegetables grow full of flavor.

A **Célia** da *Neptunpearl* é uma apaixonada por ostras e cria a Ostra Portuguesa com uma qualidade ímpar, fruto de muito trabalho árduo e dedicação.

Célia from *Neptunpearl* is passionate about oysters. She creates the Portuguese oyster with an unparalleled quality result of hard work and dedication.

O **Rodrigo Martins**, enólogo e produtor do *Espera*.
Rodrigo Martins winemaker and producer of *Espera*



* Servido apenas a mesa completa exceto crianças até aos 10 anos. * Only available for full table except kids until 10 years.

Em caso de alergias ou intolerâncias o menu poderá sofrer alterações. In case of intolerances or allergies the menu could be changed