

M A P A

L'AND Vineyards



M A P A

No MAPA exploramos novos caminhos.

O mar e a viagem são aspectos fundamentais da cultura e da identidade do povo português que sempre buscou o desconhecido e a aventura para transcender os seus limites.

Esta viagem tem traços culturais, políticos, místicos, todos elas humanos, com as suas luzes e as suas sombras. Novos caminhos foram forjados criando um mundo global e um novo destino coletivo do qual também resultou uma nova cultura, fruto dos vários encontros por mar entre Ocidente e o Oriente.

É uma expressão humana que vai além da literatura, da arquitectura e da música. É uma cultura que tem relevante expressão na gastronomia da viagem, marcada pelas rotas das especiarias e tantos mais ingredientes, bem como por tantos inesperados encontros entre frutos e sabores.

Bem-vindos ao MAPA. Aqui, procuramos celebrar e reinterpretar esta enorme cultura gastronómica, fruto da nossa viagem, propondo uma nova expedição a cada estação.

David Jesus

“Desde criança, sempre gostei de cozinhar e de estar na cozinha. Foram as cozinhas dos meus Pais e da minha família que incentivaram e despertaram o meu gosto pela cozinha. Para mim, a cozinha é amor e conforto. Uma viagem desde 1995 ainda com muito para conhecer, aprender e explorar: é fascinante viajar e poder sentir, observar e perceber as características de cada cozinha, as diferenças e as influências de cada cultura. Orgulhosamente Português e cozinheiro, sinto-me honrado e orgulhoso em dedicar-me a promover a gastronomia portuguesa e contribuir para fazer de Portugal um destino gastronómico de excelência.” - David Jesus

Para acompanhar a gastronomia do Mapa, destacamos o contributo do Diretor de Restaurante David Jorge e do Head Sommelier André Riço.

"Percorrer a geografia compilando curiosidades históricas e literárias sobre as origens da gastronomia regional e nacional, apreciando e descobrindo diferentes pratos e o contexto da sua apresentação. O nosso objetivo é caracterizar especificidades culturais e valorizar o património Enogastronómico que se conjugua na sustentabilidade dos nossos produtos e na sensibilidade do nosso ser. Boa viagem!"

M A P A

MENU CAMINHOS

Snacks

—

Gamba da Costa

matapa – amendoim – coco

Moçambique

—

Atum dos Açores

miso – tempura – algas

Japão

—

Carabineiro do Algarve

xeq-xeq – maçã-verde – salicórnia

Goa, Índia

—

Salmonete de Setúbal

xerém – berbigão da ria

Sabores de moqueca

Brasil

—

Leitão Crocante

tempero de espeto – beringela fumada – cebola roxa ácida

Índia

—

Manga

arroz - coco

Reino de Sião

—

Bebinca

café – rum

Índia

Petit Fours

Menu: 140.00 €

Harmonização de Vinhos “Entre Caminhos”: 90.00 €

Harmonização de Vinhos “Portugal no Mapa”: 150.00 €

Ao almoço, o Menu Caminhos é servido até às 14h00;

ao jantar, até às 21h00.

De forma a oferecer a melhor experiência, o Menu Caminhos é servido a mesas completas.

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios:
cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremçoço, moluscos.

No valor final da conta, incluímos uma gratificação sugerida de 7,5% que é repartida por toda a Equipa do Restaurante e Cozinha.
Essa sugestão pode ser corrigida, a pedido, antes do fecho da conta.

Agradecemos a sua preferência e a confiança depositada no nosso serviço.
O MAPA dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor

M A P A

MENU CAMINHOS DE CÁ

Snacks

Pezinhos

gamba do Algarve – coentros

—

Pescada de Anzol

uvas – códium – lúcia-lima

—

Presa de Porco de bolota

nabo fermentado – pontas de grelos – cebolinhas assadas

—

Encharcada

citrinos

—

Petit Fours

Menu: 90.00 €

Harmonização de Vinhos Alentejo: 60.00 €

Ao almoço, o Menu Caminhos de Cá é servido até às 14h30;
ao jantar, até às 21h30.

De forma a oferecer a melhor experiência, o Menu Caminhos de Cá é
servido a mesas completas.

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios:
cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremço, moluscos.

No valor final da conta, incluímos uma gratificação sugerida de 7,5% que é repartida por toda a Equipa do Restaurante e Cozinha.
Essa sugestão pode ser corrigida, a pedido, antes do fecho da conta.

Agradecemos a sua preferência e a confiança depositada no nosso serviço.
O MAPA dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor

M A P A

ENTRADAS

Carabineiro do Algarve

castanhas – feijão branco - cogumelos selvagens
38,00€

Atum dos Açores

miso – tempura – algas avinagradas
31,00€

Pezinhos

gema – pão crocante – coentros
27,00€

Bacalhau

ovo BT – alho – poejos
26,00€

DA HORTA

Couve-flor

caril – avelãs
25,00€

Xerém

cogumelos selvagens – trufa preta
32,00€

Arroz Malandro

espargos verdes – cebolinhas
30,00€

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios:
cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremçoço, moluscos.

No valor final da conta, incluímos uma gratificação sugerida de 7,5% que é repartida por toda a Equipa do Restaurante e Cozinha.
Essa sugestão pode ser corrigida, a pedido, antes do fecho da conta.

Agradecemos a sua preferência e a confiança depositada no nosso serviço.
O MAPA dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor

M A P A

DA COSTA

Corvina legítima

lula dos Açores – xerém – limão

36,00€

Salmonete e Carabineiro do Algarve

Inspirações de Goa

46,00€

Pescada de Anzol

uvas – códium – lúcia-lima

38,00€

DO MONTADO

Novilho Alentejano

maturado e fumado em alecrim

creme de alho – legumes da horta assados

39,00€

Pombo Assado

cevadinha – amêndoas e canela – molho de menta

36,00€

Presa de porco de bolota

nabo fermentado – pontas de grelos – cebolinhas assadas

38,00€

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios:

cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremço, moluscos.

No valor final da conta, incluímos uma gratificação sugerida de 7,5% que é repartida por toda a Equipa do Restaurante e Cozinha.

Essa sugestão pode ser corrigida, a pedido, antes do fecho da conta.

Agradecemos a sua preferência e a confiança depositada no nosso serviço.

O MAPA dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor

M A P A

SOBREMESAS

Manga

arroz - coco

18,00€

Bebinca

café - rum

18,00€

Chocolate e bolota

18,00€

Encharcada e citrinos

18,00€

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios:
cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremço, moluscos.

No valor final da conta, incluímos uma gratificação sugerida de 7,5% que é repartida por toda a Equipa do Restaurante e Cozinha.
Essa sugestão pode ser corrigida, a pedido, antes do fecho da conta.

Agradecemos a sua preferência e a confiança depositada no nosso serviço.
O MAPA dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor