

M A P A

L'AND Vineyards

M A P A

No MAPA exploramos novos caminhos.

Destaca-se a gastronomia como linguagem universal, celebra-se o encontro de culturas resultante da história e das viagens marítimas dos Portugueses.

O Chef David Jesus apresenta o Mapa de uma viagem que evoca a sua vivência, as memórias e a pesquisa histórica, e combina subliminarmente com experiências criativas que resultam em cada um dos pratos que compõem a nossa carta.

Elogia-se a linguagem que se enriquece com o Alentejo, o ponto primeiro e central a toda a abertura que aqui se pratica.

A iluminação do Mapa é marcada por uma impressionante coleção de luzes de Tom Dixon assumindo um papel fundamental na afirmação dos sabores, cores e texturas.

Brilham os ingredientes dos agricultores biológicos locais, as carnes regionais e o peixe da lota de Setúbal. Brilham em convívio porque assim se fala esta língua, com ingredientes, técnicas e receitas que consagram o Mapa como um Restaurante de Viagens.

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 Luís Mira e do Head Sommelier Pedro Durand.

"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 conjuga 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

1498 - Moçambique

—

Atum dos Açores

miso – tempura – algas

1542 - Japão

—

Carabineiro do Algarve

xeq-xeq – maçã-verde – salicórnia

1510 - Goa, Índia

—

Salmonete de Setúbal

xerém – berbigão da ria

Sabores de moqueca

1500 - Brasil

—

Pombo Assado

cevadinha – amêndoas e canela – molho de menta

1415 - Norte de África

—

Manga

arroz - coco

1511 - Reino de Sião

—

Bebinca

café – rum

1498 - Índia

Petit Fours

Menu: 140.00 €

Harmonização de Vinhos Portugueses: 70.00 €

Harmonização de Vinhos Internacionais: 120.00 €

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

MAPA

MENU ALENTEJO

Snacks

Pezinhos

gamba do Algarve – coentros

—

Bacalhau

ovo BT – alho – poejos

Inspirações de uma açorda alentejana

—

Presas de Porco de bolota

nabo fermentado – pontas de grelos

—

Encharcada

citrinos

—

Petit Fours

Menu: 90.00 €

Harmonização de Vinhos: 40.00 €

Ao almoço, o Menu Alentejo é servido até às 14h30;

ao jantar, até às 21h30.

De forma a oferecer a melhor experiência, o Menu Alentejo 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

MAPA

ENTRADAS

Carabineiro do Algarve

castanhas – manjeriço

38,00€

Atum dos Açores

miso – tempura – algas avinagradas

29,00€

Pezinhos

gema – coentros

27,00€

Bacalhau

ovo BT – alho – poejos

28,00€

DA HORTA

Couve-flor

caril – avelãs

22,00€

Xerém

cogumelos selvagens – trufa preta

32,00€

Arroz Malandro

espargos verdes – cebolinhas

30,00€

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alérgenos:
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

MAPA

DA COSTA

Pargo assado
cebolinhas – chouriço alentejano
38,00€

Salmonete e Carabineiro do Algarve
Inspirações de Goa
46,00€

Pregado
xerém – berbigão da ria
Sabores de moqueca
37,00€

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
38,00€

Preso de porco de bolota
nabo fermentado – pontas de grelos
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, 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

MAPA

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, 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