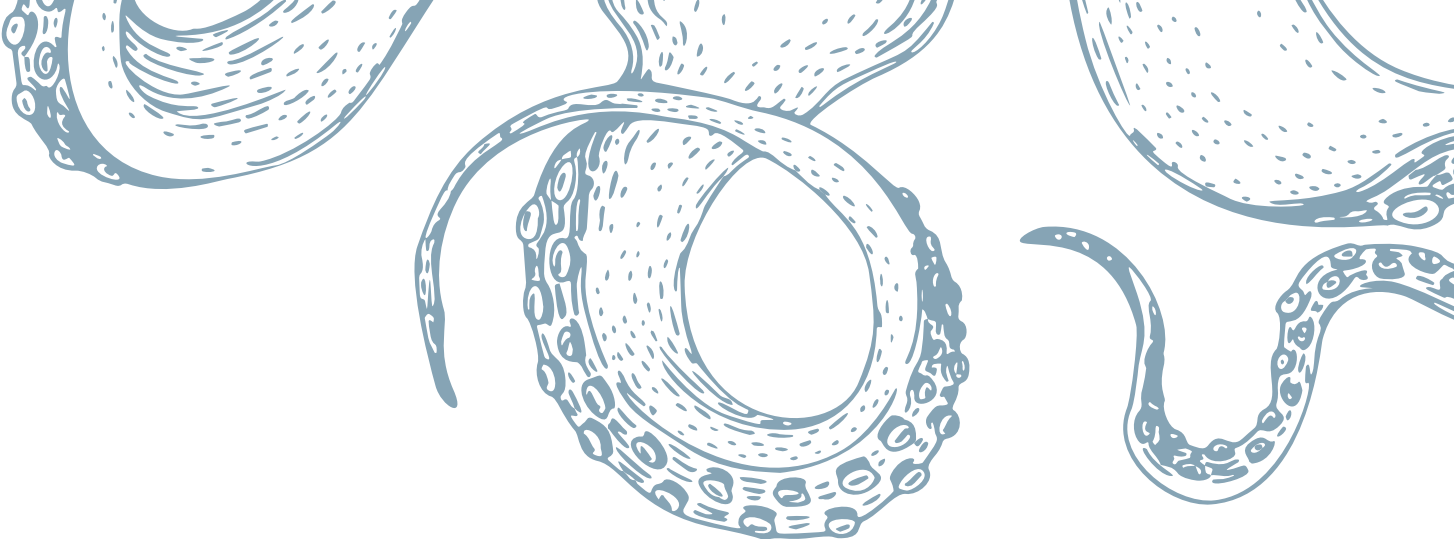




AKLA

MENU AÇORES



MENU AÇORES



PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSE

- 🍴 **Arroz Malandro com Algas dos Açores, Fava do Mar, Alface do Mar, Abóbora, Cebola, Queijo de São Jorge 36 meses, Cenoura Bio Assada com Tomilho, Mel e Anona**
Azorean Seaweed Sautéed "Malandro" Rice with Sea Lettuce, Sea Beans, Pumpkin, São Jorge aged Cheese, Roasted Organic Carrot with Thyme, Honey and Annona

19

- 🍴 **Lula Fresca dos Açores Grelhada em Carvão Zero, Mousseline de Batata com Coentros, Molho Vilão, Limão Galego e Pico de Galo**
Charcoal Grilled Fresh Squid, Potato Mousseline with Coriander, "Vilão" Sauce and Rangpur Citrus Relish

28

- 🍴 **Lombo de Atum Patudo de São Miguel Grelhado no Jospir em Carvão Zero, Pimento Banana, Batata Doce Assada e Redução de Cebola de Cortume**
Jospir Grilled Fresh Tuna from São Miguel Island, Banana Peppers, Roasted Sweet Potatoes and Cortume's Onion Reduction

32

- 🍴 **Chicharro dos Açores Recheado com Inhame das Furnas e Morcela, Grelhado em Carvão Zero, Cebolada com Pimenta da Terra, Molho de Limão Cravo e Salsa**
Azorean Mackerel with Yam from Furnas, Grilled Black Pudding, Spicy Onion Confit, "Cravo" Lemon and Parsley

32

SOBREMESAS • DESSERTS

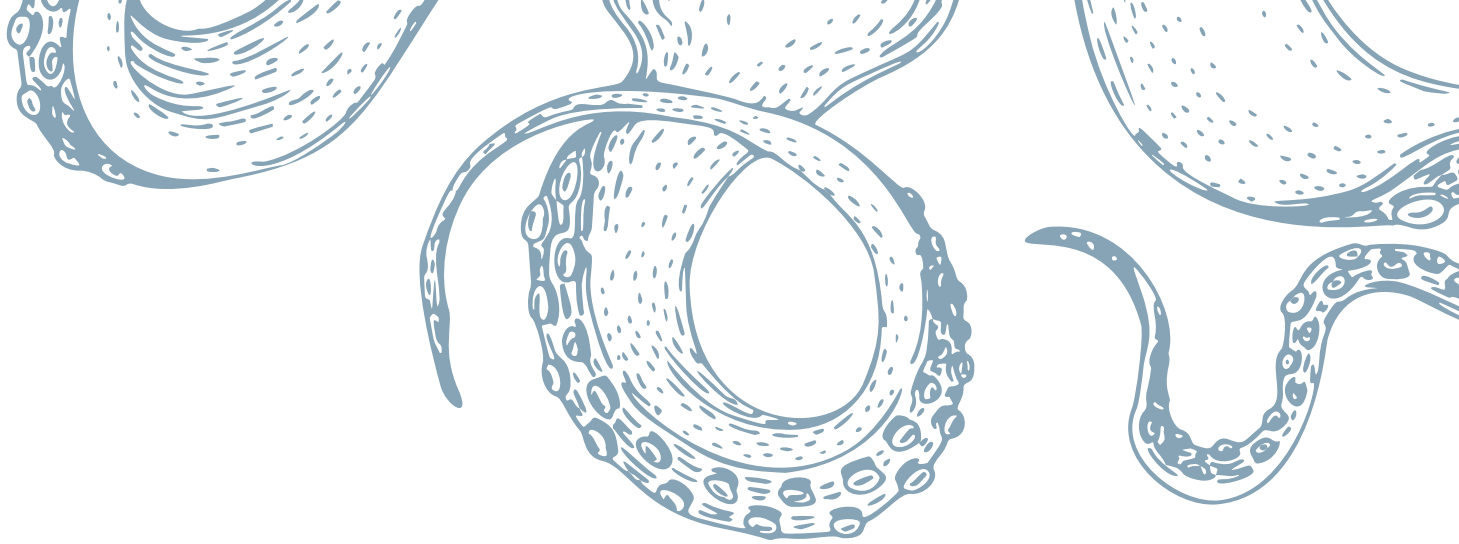
- Bolo Micaelense, Cremoso de Chá de Gorreana de São Miguel e Sorbet de Anona**
"Micaelens" Cake, Gorrean Tea Cream and Annona Sorbet

10

- Ananás dos Açores Grelhado no Jospir com Espuma de Queijo da Ilha Picante e Sorbet de Araçal**
Jospir Grilled Azorean Pineapple with Spicy Island Cheese Foam and Cherry Guava Sorbet

10

Preços em euros com IVA incluído. Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.
Prices in euros with VAT included. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contain particular ingredients or allergens. If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.



Verdelho O Original, Branco
Castas • Verdelho

48

Vulcânico da Ilha do Pico, Tinto

Castas • Agronómica, Aragonês, Castelão, Malvarisco, Merlot, Saborinho, Syrah, Touriga Nacional

46

Vulcânico da Ilha do Pico, Rosé

Castas • Agronómica, Aragonês, Castelão, Malvarisco, Merlot, Saborinho, Syrah, Touriga Nacional

37

AZORES WINE COMPANY

Na ilha do Pico as vinhas estão em condições extremas, com grande proximidade ao mar e plantadas nas fendas da rocha-mãe, em solo vulcânico, desafiando a própria definição de solo.

A vinhas do Pico estão invulgarmente próximas ao mar, entre 50 e 300 metros, o mar pulveriza as vinhas de sal. A viticultura na Ilha do Pico caracteriza-se por ser uma batalha entre o mar e a montanha do Pico. Nos vinhedos da Azores Wine Company a água salgada entranha-se debaixo do solo, misturando-se com a água doce das chuvas, numa combinação salobra onde as raízes das vinhas vão beber.

A influência da montanha do Pico, com 2351 metros de altitude é grande. A viticultura da Azores Wine Company, caracteriza-se por uma viticultura não interventiva, respeitadora da natureza das castas autóctones dos açores e do seu terroir. Uma viticultura com uma filosofia de preservação e recuperação do património vitícola da Ilha do Pico.

AZORES WINE COMPANY

On the island of Pico, the vines grow in extreme conditions, very close to the sea and planted in the crevices of the bed rock, in volcanic soil, defying the very definition of soil.

Pico's vineyards are unusually close to the sea, between 50 and 300 metres; so close that the sea sprays the vineyards with salt. Viticulture on Pico Island is as a battle between the sea and the Pico Mountain. In the Azores Wine Company's vineyards, the saltwater seeps underground and mixes with the fresh rainwater in a brackish combination that the vines' roots drink from.

The influence of the 2351-metre-high Pico mountain is immense. The viticulture of the Azores Wine Company prides itself by using non-interventionist viticulture that respects the nature of the indigenous grape varieties of the Azores and its terroir. A viticulture with a philosophy of preservation and recovery of the winegrowing heritage of Pico Island.