



MENU AÇORES



AÇORES | AZORES

PORTUGAL



OCEANO ATLÂNTICO
ATLANTIC OCEAN

CHEF EDDY MELO

Nascido em 1956 em Angra do Heroísmo, na Ilha Terceira nos Açores, o Chef Eddy Melo traz-nos um novo menu inspirado nas suas raízes e na gastronomia Açoriana. Chegou a Lisboa em 1993, depois de preparar pratos de requinte em restaurantes na Jamaica, EUA e Canadá, mas a paixão pela cozinha começou na sua terra Natal. Eddy Melo, Chef do restaurante Akla no InterContinental Lisbon, junta agora as suas raízes à carta do hotel, com um menu repleto de sabores Açorianos, homenageando os produtos locais dos Açores e promovendo as tradições destas Ilhas Portuguesas.



Born in 1956 in Angra do Heroísmo, on Terceira Island in the Azores, Chef Eddy Melo brings us a new menu inspired by his roots and Azorean cuisine. He arrived in Lisbon in 1993, after preparing exquisite dishes in restaurants in Jamaica, USA and Canada, but his passion for cooking began in his homeland. Eddy Melo, Chef at the Akla restaurant at the InterContinental Lisbon, now adds a menu full of Azorean flavours, honouring local products from the Azores and promoting the traditions of these Portuguese Islands.



MENU AÇORES



PRATOS PRINCIPAIS

🌿 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

19

🌿 Lula Fresca dos Açores Grelhada em Carvão Zero, Mousseline de Batata com Coentros, Molho Vilão, Limão Galego e Pico de Galo

28

🌿 Lombo de Atum Patudo de São Miguel Grelhado no Josper em Carvão Zero, Pimento Banana, Batata Doce Assada e Redução de Cebola de Cortume

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

32

SOBREMESAS

Bolo Micaelense, Cremoso de Chá de Gorreana de São Miguel e Sorbet de Anona

10

Ananás dos Açores Grelhado no Josper com Espuma de Queijo da Ilha Picante e Sorbet de Araçal

10

Preços em euros com IVA incluído.

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénicos estão presentes. Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.

AZORES MENU



MAIN COURSE

🌿 Azorean Seaweed Sautéed “Malandro” Rice with Sea Lettuce, Sea Beans, Pumpkin, São Jorge aged Cheese, Roasted Organic Carrot with Thyme, Honey and Annona

19

🌿 Charcoal Grilled Fresh Squid, Potato Mousseline with Coriander, “Vilão” Sauce and Rangpur Citrus Relish

28

🌿 Josper Grilled Fresh Tuna from São Miguel Island, Banana Peppers, Roasted Sweet Potatoes and Cortume’s Onion Reduction

32

🌿 Azorean Mackerel with Yam from Furnas, Grilled Black Pudding, Spicy Onion Confit, “Cravo” Lemon and Parsley

32

DESSERTS

“Micaelens” Cake, Gorrean Tea Cream and Annona Sorbet

10

Josper Grilled Azorean Pineapple with Spicy Island Cheese Foam and Cherry Guava Sorbet

10

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.

SELEÇÃO DE VINHOS WINE SELECTION

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



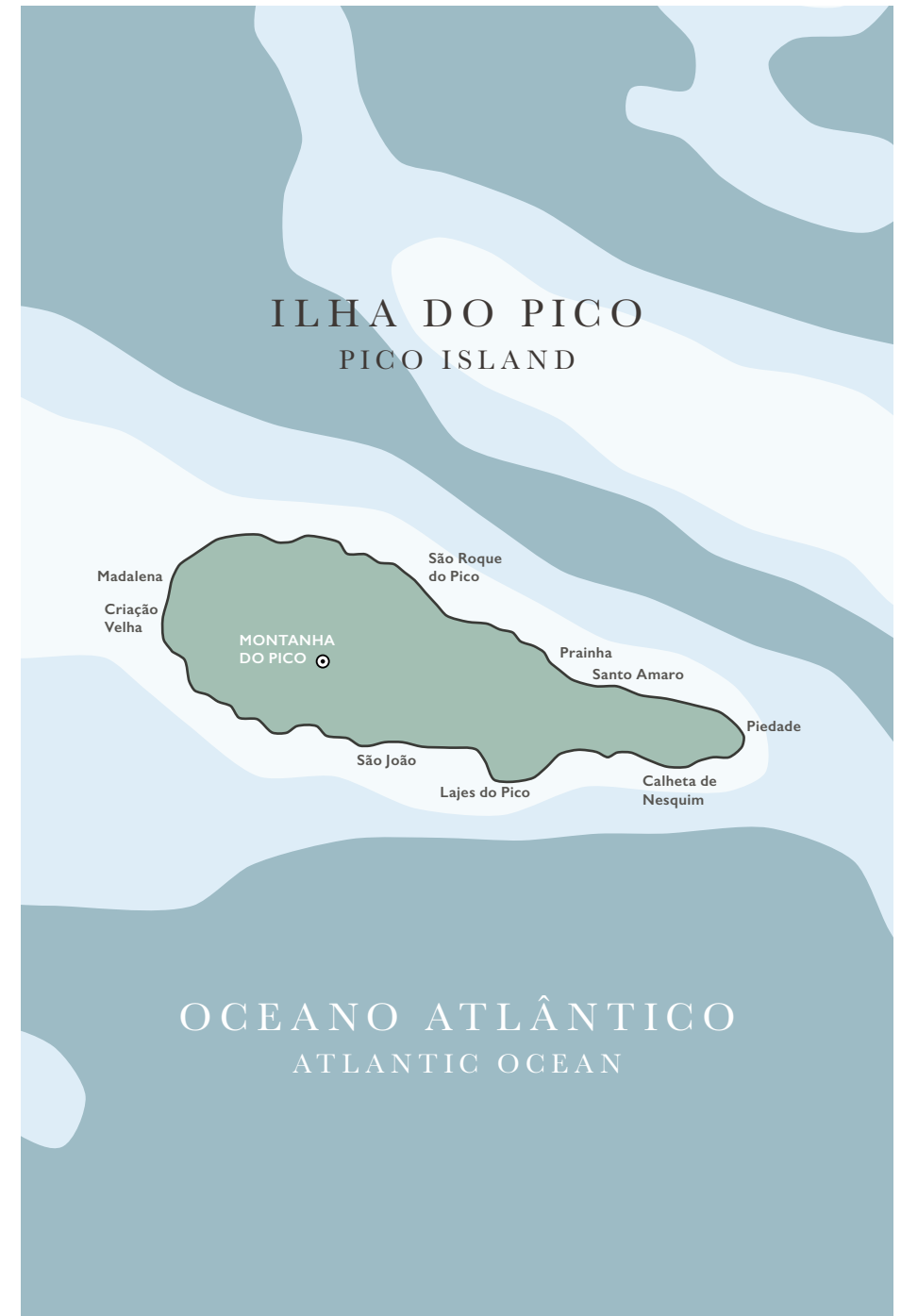
AZORES WINE COMPANY

Na ilha do Pico as vinhas crescem em condições extremas, com grande proximidade ao mar e plantadas nas fendas da rocha-mãe, em solo vulcânico, desafiando a própria definição de solo. As vinhas do Pico estão invulgarmente próximas ao mar, localizadas a distâncias entre os 50 e os 300 metros, fazendo com que a água salgada se entranhe debaixo do solo e se misture com a água das chuvas, criando uma combinação salobra e um sabor único.

A viticultura na Ilha do Pico caracteriza-se por ser uma batalha entre o mar e a montanha do Pico, que com 2351 metros de altitude, influência muito o desenvolvimento das vinhas. A viticultura da Azores Wine Company, caracteriza-se por ser não interventiva, respeitadora da natureza, das castas autóctones dos açores e do seu terroir.

On the island of Pico, vines grow in extreme conditions, very close to the sea and planted in multiple rock crevices, in volcanic soil, challenging the very definition of soil. The Pico vineyards are unusually close to the sea, located at distances between 50 and 300 meters, causing the salty water to penetrate underground and mix with rainwater, creating a brackish combination and a unique flavour.

Viticulture on Pico Island is characterized by being a battle between the sea and Pico Mountain, which, at 2351 meters in altitude, greatly influences the development of vineyards. Azores Wine Company's viticulture is characterized by being non-interventional, respectful of nature, of the Azorean native grape varieties and its terroir.





InterContinental Lisbon

Rua Castilho, 149 | 1099-034 Lisboa | Portugal

Tel: +351 213 818 700 | lisha.reservations@ihg.com | www.iclisbonhotel.com