

ba/sa
restaurant

by SÃO SEBASTIÃO

Menu

ENQUANTO SE JUNTAM À MESA...

Cesto de padaria fresca com manteigas aromatizadas

SAUDAÇÃO NATALÍCIA DA NOSSA CHEFE MILENE NOBRE

Tataki de atum com milhos fritos do Algarve

PARA COMEÇAR...

Mil e uma histórias de 2021 com queijo de cabra,
compota de abóbora e nozes

MANTENDO A TRADIÇÃO...

...DO MAR...O BACALHAU...

Lombo de Bacalhau confitado em azeite de alho
com todos e areia de azeitona preta

...DA TERRA...O PERÚ DE NATAL...

Perú recheado com ameixas,
mousse de castanhas e legumes da aldeia

E OS REIS DO NATAL...

Sablé Breton com canela,
praliné de amêndoas e "gaspacho" de frutos vermelhos

SELEÇÃO DE VINHOS SÃO SEBASTIÃO

Feliz Natal!

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE


HOTELS & RESORTS

ba/sa
restaurant

by SÃO SEBASTIÃO

Menu

WHILE YOU GATHER AT THE TABLE...

Fresh bread basket and flavoured butters

CHRISTMAS GREETINGS FROM OUR CHEF MILENE NOBRE

Tuna tataki with fried corn from the Algarve

FOR STARTERS...

2021 thousand stories with goat cheese,
pumpkin jam and walnuts

KEEPING THE TRADITION...

...FROM THE SEA... THE COD...

Cod loin confit in garlic olive oil
and black olive sand

...FROM THE EARTH... THE CHRISTMAS TURKEY...

Turkey stuffed with prunes, chestnut
mousse, and village veggies

AND THE KINGS OF CHRISTMAS...

Sablé Breton with cinnamon, almond
praline, and red fruit gazpacho

SÃO SEBASTIÃO WINE SELECTION

Merry Christmas!

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE

AD
HOTELS & RESORTS

ba/sa
restaurant

by SÃO SEBASTIÃO

Menu

ENQUANTO SE JUNTAM À MESA...

Cesto de padaria fresca com manteigas aromatizadas

CUMPRIMENTOS DA CHEFE MILENE NOBRE E VOTOS DE UM FELIZ ANO NOVO

Tártaro de atum vermelho, guacamole e espargos da formosa!

PARA COMEÇAR...

Escalope de foie gras, cogumelos salteados
e pera bêbeda com Quinta de São Sebastião

...DO MAR...A GAROUPA...

Supremo de Garoupa com camarão tigre da nossa costa,
cremoso de raiz de aipo e emulsão de champanhe e caviar

"GRANITÉ"

Granizado de framboesas com merengue de lima

...DA TERRA...O NOVILHO...

Naco de novilho maturado a seu jus, "gratin trufado"
com delícia ibérica e verduras de inverno

SOBREMESA

365 páginas e histórias de 2021 com novos sonhos para 2022

SELEÇÃO DE VINHOS

São Sebastião Tinto, Branco e Rosé, Cerveja,
Refrigerante e Água, Café e Chá

feliz Ano Novo!!!

ba/sa
restaurant

by SÃO SEBASTIÃO

Menu

WHILE YOU GATHER AT THE TABLE...

Fresh bread basket and flavoured butters

GREETINGS FROM THE CHEF MILENE NOBRE AND A HAPPY NEW YEAR

Red tuna tartare, guacamole, and asparagus from Ria Formosa!

FOR STARTERS...

Foie gras scallop, sautéed mushrooms,
poached pear and Quinta de São Sebastião wine

... FROM THE SEA... THE GROUPER...

Grouper supreme with tiger prawn from our coast,
celeriac purée, champagne emulsion, and caviar

"GRANITÉ"

Raspberry granita with lime meringue

... FROM THE EARTH... THE VEAL...

Matured veal steak truffle gratin
with Iberian delicacy & winter veggies

DESSERT

365 pages & 2021 stories with new dreams for 2022

WINE SELECTION

São Sebastião Red. White & Rosé, Beer,
Soft Drink and Water, Coffee and Tea

Happy New Year!!!