



M O M E N T O S Ú N I C O S

Experiências Gastronômicas Ímpares

MENSAGEM DO CHEF

Bem-vindos ao AL SUD Palmares! O espaço onde a paixão, a criatividade, a qualidade dos ingredientes e a cozinha de autor se unem para lhe oferecer uma experiência gastronômica e cultural ímpar.

A cozinha do AL SUD vive do receituário típico da região do Algarve e dos produtos locais, trazendo para a mesa uma rica variedade de peixe e marisco, legumes da serra e ervas aromáticas. Enquadrado num cenário de beleza sublime, com vistas para a baía de Lagos e estuário de Alvor, num espaço elegante e intimista, o AL SUD apresenta uma experiência sensorial pautada por vários momentos de degustação.

Nesta viagem pelo sul, prestamos homenagem ao legado Al-Andalus, dos séculos VIII a XIII: um tempo em que o Algarve era ponto de encontro de excelência entre culturas, saberes e sabores. Al-Andalus deixou-nos um paladar refinado, uma grande cozinha feita de equilíbrio entre o doce e o salgado, os citrinos e as especiarias, o fresco e o quente, o vegetal e o marinho. No AL SUD, essa herança é amada e reinventada com subtileza, respeito e criatividade.

A inspiração que vem do “Sul”, deste nosso Al Garb - Garb significava Oeste, o Oeste do Al-Andalus — revela-se não só no palato, mas também quando o olhar se perde no oceano, a partir da serra. No AL SUD queremos que disfrute de uma experiência rica em emoções, onde a criação culinária enleva e faz viajar a cada momento.

Chef de Cozinha

Sub Chef de Cozinha



Experiências Gastronômicas Impares

Mexilhão / Enguia Fumada / Escabeche
Gamba da Costa / Alho / Malagueta
Carapau / Cenoura / Salsa

Ouriço do mar / Sapateira / Caviar imperial

ATUM

Ostra / Caviar Imperial / Pepino

LAVAGANTE

Salmorejo / Manjerição

LULA

Alcagoitas / Coentros

PEIXE GALO

Ovas / Açafraão / Salsa

PREGADO

Bivalves / Feijão Branco

POLVO

Porco Ibérico / Batata-doce / Couve

CITRINOS

Funcho / Chocolate branco

MORANGO

Queijo de Cabra / Balsâmico / Poejo

Menu de 8 Momentos - 1 8 0 €

Maridagem Vínica - 9 5 €

Menu de 6 Momentos - 1 6 0 € (sem Lavagante e Cantarilho)

Maridagem Vínica - 7 5 €



U N I Q U E M O M E N T S

Unique Gastronomic Experiences

CHEF'S MESSAGE

Welcome to AL SUD Palmares! A place where passion, creativity, quality ingredients and signature cuisine come together to offer you a unique gastronomic and cultural experience.

AL SUD's cuisine is based on the typical recipes of the Algarve region and local products, bringing to the table a rich variety of fish and seafood, mountain vegetables and aromatic herbs. Set in a setting of sublime beauty, with views of the bay of Lagos and the Alvor estuary, in an elegant and intimate space, AL SUD offers a sensory experience marked by several tasting moments.

On this journey through the south, we pay homage to the legacy of Al-Andalus, from the VIII to the XIII centuries: a time when the Algarve was an excellent meeting point for cultures, knowledge and flavours. Al-Andalus left us with a refined palate, a great cuisine made up of a balance between sweet and savoury, citrus and spices, fresh and hot, vegetable and seafood. At AL SUD, this heritage is cherished and reinvented with subtlety, respect and creativity.

The inspiration that comes from the "South", from our Al Garb - Garb meant West, the West of Al-Andalus - is revealed not only on the palate, but also when the gaze is lost in the ocean, from the mountains. At AL SUD we want you to enjoy an experience rich in emotions, where culinary creation delights and takes you on a journey at every moment.

Chef

Sous Chef



Experiências Gastronômicas Impares

Mussel / Smoked Eel / Beurre Blanc

Rose shrimp / Garlic / Chili

Horse mackerel/ Carrot / Parsley

Sea urchin / Spider Crab / Imperial Caviar

TUNA

Oyster / Imperial Caviar / Cucumber

BLUE LOBSTER

"Salmorejo" / Basil

SQUID

"Alcagoitas" / Coentros

JOHN DORY

Fish Eggs / Safron / Parsley

TURBOT

"Bivalves" / White Bean

OCTOPUS

Iberian Pork / Sweet Potato / Cabbage

CITRUS

Fennel / White Chocolate

STRAWBERRY

Goat Cheese / Balsamic / Pennyroyal

8 Moments menu - 1 8 0 €

Wine Pairing - 9 5 €

6 Moments menu - 1 6 0 € (Without Blue lobster and Rose Fish)

Wine Pairing - 7 5 €



M O M E N T O S Ú N I C O S

Experiências Gastronômicas Ímpares

M E N S A G E M D O C H E F

Bem-vindos ao AL SUD Palmares! O espaço onde a paixão, a criatividade, a qualidade dos ingredientes e a cozinha de autor se unem para lhe oferecer uma experiência gastronômica e cultural ímpar.

Nesta viagem pelo sul, prestamos homenagem ao legado Al-Andalus, dos séculos VIII a XIII: um tempo em que o Algarve era ponto de encontro de excelência entre culturas, saberes e sabores. Al-Andalus deixou-nos um paladar refinado, uma grande cozinha feita de equilíbrio entre o doce e o salgado, os citrinos e as especiarias, o fresco e o quente.. No AL SUD, essa herança é amada e reinventada com subtileza, respeito e criatividade.

A inspiração que vem do “Sul”, deste nosso Al Garb - Garb significava Oeste, o Oeste do Al-Andalus — revela-se não só no palato, mas também quando o olhar se perde no oceano, a partir da serra. No AL SUD queremos que disfrute de uma experiência rica em emoções, onde a criação culinária enleva e faz viajar a cada momento.

Chef de Cozinha

Sub Chef de Cozinha



Experiências Gastronômicas Impares

Aipo / Açafração / Beurre Blanc Vegan
Beterraba / Avelã / Laranja
Cenoura / Azeitona / Salsa

Cogumelo / Soja

AIPO

Maçã / Aneto

TOMATE

Salmorejo / Manjerição

ALHO FRANCÊS

Alcagoitas / Coentros

ABÓBORA

Couscous / Amêndoa

COUVE FLOR

Caril / Tangerina

BATATA DOCE

Couve / Alho Negro

CITRINOS

Funcho / Chocolate branco

MORANGO

Queijo de Cabra / Balsâmico / Poejo

Menu de 8 Momentos - 1 5 0 €

Maridagem Vínica - 9 5 €

Menu de 6 Momentos - 1 3 0 € (sem Tomate e sem Abóbora)

Maridagem Vínica - 7 5 €



U N I Q U E M O M E N T S

Unique Gastronomic Experiences

CHEF'S MESSAGE

Welcome to AL SUD Palmares! A place where passion, creativity, quality ingredients and signature cuisine come together to offer you a unique gastronomic and cultural experience.

On this journey through the south, we pay homage to the legacy of Al-Andalus, from the VIII to the XIII centuries: a time when the Algarve was an excellent meeting point for cultures, knowledge and flavours. Al-Andalus left us with a refined palate, a great cuisine made up of a balance between sweet and savoury, citrus and spices, fresh and hot. At AL SUD, this heritage is cherished and reinvented with subtlety, respect and creativity.

The inspiration that comes from the "South", from our Al Garb - Garb meant West, the West of Al-Andalus - is revealed not only on the palate, but also when the gaze is lost in the ocean, from the mountains. At AL SUD we want you to enjoy an experience rich in emotions, where culinary creation delights and takes you on a journey at every moment.

Chef

Sous Chef



Experiências Gastronômicas Impares

Celery / Safron / Vegan Beurre Blanc
Beetroot / Hazelnut / Orange
Carrot / Olive / Parsley

Mushroom / Soy

CELERY

Apple / Dill

TOMATO

"Salmorejo" / Basil

LEEK

"Alcagoitas" / Coriander

PUMPKIN

Couscous / Almond

CAULIFLOWER

Curry / Tangerine

SWEET POTATO

Cabbage / Black Garlic

CITRUS

Fennel / White Chocolate

STRAWBERRY

Goat Cheese / Balsamic / Pennyroyal

8 Moments menu - 1 5 0 €

6 Moments menu - 1 3 0 € (Without Tomato and Pumpkin)

Wine Pairing - 9 5 €

Wine Pairing - 7 5 €