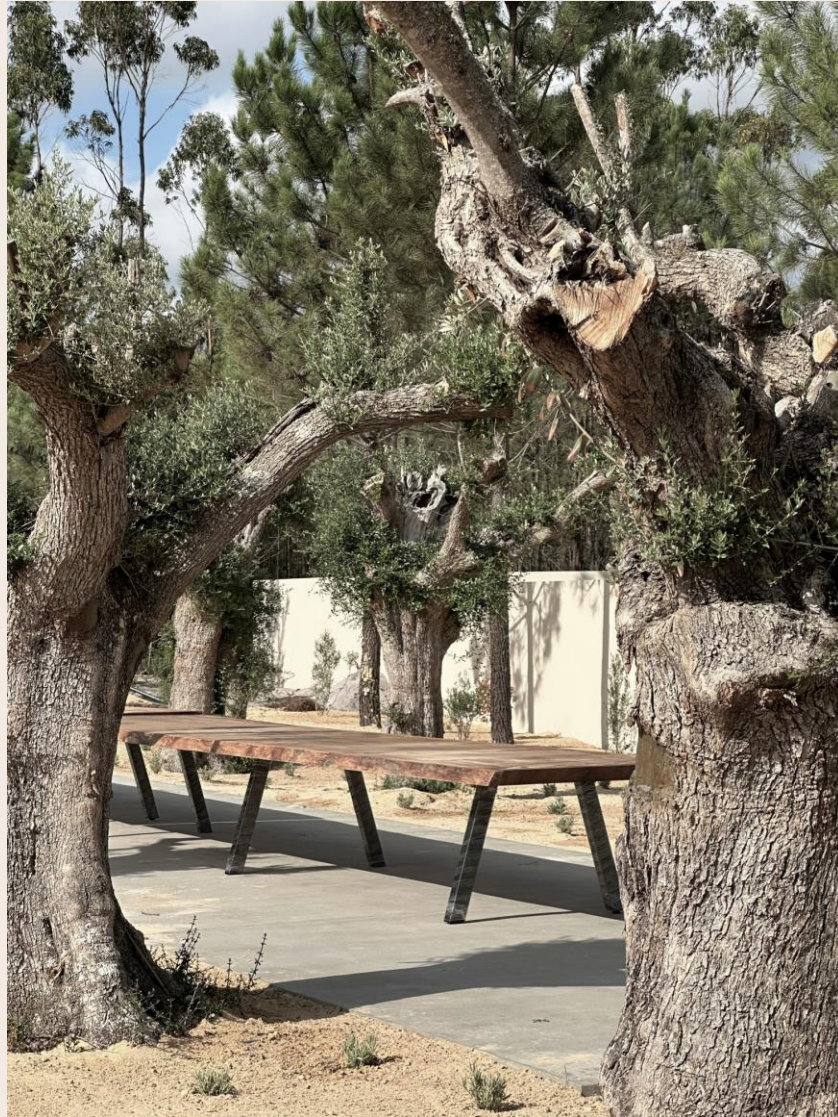


SPATIA

COMPORTA



ORA & FRIENDS

JANTAR VÍNICO A QUATRO MÃOS

25 DE MAIO



Spatia (pronuncia-se "Spay-sha") palavra latina que significa espaço, sala...

Spatia Comporta Resort é um Paraíso escondido na costa atlântica de Portugal, onde praias douradas se estendem até onde a vista alcança, apoiadas por bosques de pinheiros. As areias correm para um mar turquesa e uma vista para as colinas da Arrábida sobre a baía.

O espaço de fluxo livre, dentro e fora de casa, é a essência do luxo subestimado da Spatia Comporta. Os edifícios do resort misturam-se com a paisagem mediterrânica, em perfeita harmonia com o seu ambiente natural.

A arquitectura moderna que combina linhas limpas com o artesanato tradicional de construção da região resulta numa sensação contemporânea e de completa privacidade. Os excelentes padrões de serviço do hotel asseguram que os nossos hóspedes podem relaxar com conforto, e deixar a Comporta trabalhar a sua magia.

Recupere o fôlego e desfrute dos prazeres da vida.





A Herdade Torre de Palma está localizada no coração da região vinícola do Alto Alentejo, em Monforte, Portalegre. Este é um projeto focado em produzir vinhos de autor, que respeitam o terroir, praticamente feitos à mão, em pequenos lotes e com intervenção minimalista pelo Enólogo Duarte de Deus.



Torre de Palma remonta à época Romana. Do séc. I ao séc. V os romanos habitaram a Villa de Torre de Palma, onde produziam vinho, nas mesmas terras onde hoje estão as vinhas da propriedade. Em 1338 passa a pertencer à Coroa Portuguesa durante mais de 500 anos.

Em 2008 a Família Barradas Rebelo procedeu à aquisição e reabilitação de todo o edificado histórico da propriedade com o objetivo de ser uma referência no Enoturismo.





ORA

LAND & SEA

O Ora Land & Sea, localizado no Spatia Comporta Hotel, oferece uma experiência gastronômica excepcional sob a liderança do chef Afonso Carvalho. A cozinha apresenta uma fusão magistral da culinária tradicional do litoral alentejano com um toque moderno, resultando em pratos que capturam a essência da região, mas com inovação e criatividade. O chef Carvalho traz à mesa uma ementa que honra os ingredientes locais, dando destaque aos frutos do mar e produtos agrícolas frescos da Comporta, combinados de maneira inventiva para surpreender os paladares mais exigentes





PALMA
r e s t a u r a n t e
MIGUEL LAFFAN



No restaurante Palma descubra a essência alentejana elevada a um novo patamar.

A genuinidade e generosidade deste interior alentejano rodeado de castelos, prados e de uma beleza natural única, foi palco para, mais uma vez, o Chef Miguel Laffan se inspirar e criar um conceito de cozinha atual alentejana.

Aqui, entre as planícies do Alto Alentejo, encontram-se produtores locais de grande paixão, seja à volta dos enchidos caseiros, queijos puros, ou animais de pasto cuidadosamente selecionados.



MIGUEL LAFFAN

Seleção de Tomate, Melancia e Manjeriço com Creme de Burrata e Pinhão Tostado

Pairing: Torre de Palma Rosé 2022

Sashimi de Lírio dos Açores com Ponzu de Bergamota

Pairing: Torre de Palma Arinto e Alvarinho 2022

Arroz de Marisco

Pairing: Torre de Palma Reserva Branco 2021

AFONSO CARVALHO

“Carne de Porco à Alentejana”

Pairing: Torre de Palma Reserva Tinto 2021

Migas Doces com Caramelo de Laranja

Pairing: Torre de Palma Late Harvest 2021



SPATIA COMPORTA

N261-1, ESTRADA DAS BICAS, MARCO DA SAIBREIRA BICAS
7570-337 GRÂNDOLA

GPS: 38°16'19.0"N 8°38'27.5"W

RES@SPATIACOMPORTA.COM

+351 269 249 48

SPATIACOMPORTA.COM



SPATIA

COMPORTA



ORA & FRIENDS

FOUR-HAND WINE DINNER

MAY 25



Spatia (pronounced “Spay-sha”) Latin word meaning space, room...

Spatia Comporta Resort is a Paradise tucked away on Portugal’s Atlantic coast, where golden beaches stretch out as far as the eye can see, backed by pine woods. The sands run down to a turquoise sea and a view of the Arrábida hills over the bay.

Free-flowing space, indoors and out, is the essence of Spatia Comporta’s understated luxury. The resort buildings blend with the Mediterranean landscape, in perfect harmony with their natural surroundings.

Modern architecture that combines clean lines with the region’s traditional building crafts results in a contemporary feel and complete privacy. The hotel’s outstanding standards of service ensure that our guests can relax in comfort, and let Comporta work its magic.

Catch your breath and enjoy life’s pleasures





Herdade Torre de Palma is located in the heart of the Alto Alentejo wine region, in Monforte, Portalegre. This is a project focused on producing signature wines, which respect the terroir, practically handmade, in small batches and with minimalist intervention by Winemaker Duarte de Deus.



Torre de Palma dates back to Roman times. From the XVIII century. I to the XVI century. V the Romans inhabited the Villa of Torre de Palma, where they produced wine, on the same land where the vineyards of the property are today. In 1338 it belonged to the Portuguese Crown for more than 500 years.

In 2008, the Barradas Rebelo Family proceeded with the acquisition and rehabilitation of all the historic buildings of the property with the aim of being a reference in Wine Tourism.





ORA

LAND & SEA

Ora Land & Sea, located at the Spatia Comporta Hotel, offers an exceptional dining experience under the leadership of chef Afonso Carvalho. The cuisine features a masterful fusion of traditional Alentejo coastal cuisine with a modern twist, resulting in dishes that capture the essence of the region, but with innovation and creativity. Chef Carvalho brings to the table a menu that honors local ingredients, highlighting Comporta's fresh seafood and agricultural products, combined in an inventive way to surprise the most demanding palates





At the Palma restaurant, discover the essence of Alentejo taken to a new level.

The genuineness and generosity of this Alentejo countryside, surrounded by castles, meadows and a unique natural beauty, was the stage for, once again, Chef Miguel Laffan to be inspired and create a concept of current Alentejo cuisine.

Here, among the plains of the Alto Alentejo, you will find local producers of great passion, whether around homemade sausages, pure cheeses, or carefully selected grazing animals.



MIGUEL LAFFAN

Selection of Tomato, Watermelon and Basil with Burrata Cream and Toasted Pine Nuts

Pairing: Torre de Palma Rosé 2022

Azores Amberjack Sashimi with Bergamot Ponzu

Pairing: Torre de Palma Arinto e Alvarinho 2022

Seafood Rice

Pairing: Torre de Palma Reserva Branco 2021

AFONSO CARVALHO

“Carne de Porco à Alentejana”

Pairing: Torre de Palma Reserva Tinto 2021

Sweet Migas with Orange Caramel

Pairing: Torre de Palma Late Harvest 2021



SPATIA COMPORTA

N261-1, ESTRADA DAS BICAS, MARCO DA SAIBREIRA BICAS
7570-337 GRÂNDOLA

GPS: 38°16'19.0"N 8°38'27.5"W

RES@SPATIACOMPORTA.COM

+351 269 249 48

SPATIACOMPORTA.COM

