

RESTAURANTE

eleven
por JOACHIM KOERPER

A natureza é a perfeição, a minha missão é extrair dela a melhor matéria-prima, sentir os aromas, provar os sabores e texturas para assim imprimir a magia da simplicidade e elegância à minha cozinha.

Bem-vindos ao universo de Primavera de Joachim Koerper

Couvert 9.80 €

(3 variedades de pão, azeite de assinatura, manteiga artesanal e de sardinha, aperitivo do Chef)

As entradas

Caviar “Oscietra Royale” (50 gr), servido como na corte dos Czars Russos . 165€

Caviar, blinis, cebolinho, crème fraîche com limão, clara e gema de ovo. Shot de Vodka.

Grão grande e firme, aroma equilibrado com um sabor delicado e suave.

Foie gras de pato, ananas e soja

Foie gras com enguia, ananas dos Açores e pimento rosa . 42€

Kingfish, alcachofra, miso ...

Kingfish curado, cantarelos, alcachofras e emulsão de miso . 45€

Vieira, carabineiro, kingcrab, aipo...

Vieira, carabineiro e kingcrab com citrinos, coral e aipo rama. 56€

Crustáceos, trufa preta...

Creme de crustáceos com trufa e seu brioche . 38€

Espargos, morilles, caviar “Oscietra Royale”...

Cassoulet de espargos brancos, morilles, ervilha lágrima e caviar “Oscietra Royale”. 59€

IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Portugal é um país que tem a característica rara de ter territórios em três placas continentais: Portugal Continental na Euro-Asiática, Madeira na Africana, Açores na Norte-Americana (graças ao “seu mar”, o nosso pequeno país é na verdade o que possui a 10ª maior Zona Económica Exclusiva (ZEE) do Mundo). E é neste imenso território marítimo que escolhemos os peixes pescados nos três continentes submarinos para o nosso “Mar Português”.

“Sempre tive um fascínio especial pela Ásia, continente que visito frequentemente, muitas vezes usando Singapura como porta de entrada. Ali gosto de percorrer os mercados e as bancas de street food, saboreando o que os locais comem no seu dia a dia e descobrindo novas receitas e ingredientes. Foi esta a inspiração para o prato “O meu dia no mercado de Singapura”, no qual recriei alguns dos sabores que mais me encantam na cozinha Asiática, como as carnes lacadas, o fried rice e as frutas tropicais”.

Os Peixes e as Carnes

Bacalhau, polvo, batata...

Bacalhau com carpaccio de polvo, pimento vermelho e batata fumada . 44€

Peixe do mar português, inspiração do dia...

Nosso peixe do dia com caldo “bouillabaisse” e chouriço, courgette e espinafres . 56€

Lavagante azul, milho, espargos...

Lavagante com mousseline de cenoura e citrinos. 79€

Wagyu “A5”, lula, gremolata...

Vazia de Wagyu Kagoshima “A5” com lula e folhas delicadas . 110€

Leitão lacado, fried rice, manga, camarão...

“O meu dia no mercado de Singapura”. 48€

Pato, ruibarbo, beterraba...

Pato de Challans com ruibarbo, beterraba, nabo e jus de pimenta de Sichuan. 55€

Carré de cordeiro, pinhões, azeitona...

Carré de cordeiro maturado (21 dias), texturas de beringela, molho de azeitonas com manjeriço . 58€

IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

"O Pastel de Nata é o tesouro gastronómico mais famoso de Lisboa e Portugal, e é frequentemente apreciado na companhia de um café expresso, a "bica" para os Lisboaetas. Nesta sobremesa quero prestar homenagem a esta gourmandise à qual não consigo resistir. Embora totalmente diferente da versão original, o "meu" Pastel de Nata tem todos os sabores do tradicional, e também do seu fiel amigo, a bica."

As sobremesas

*Por favor, peça a sua sobremesa ao início da refeição.
Obrigado.*

Mapa de Portugal em queijo & os seus amigos. 23€

**"A minha versão do pastel de nata com a sua bica".
18€**

Texturas de cacau. 21€

"O nosso pêsego Melba". 21€

Ruibarbo e morango com o seu gelado. 21€

**Soufflé de maracuja com gelado de banana e noz
moscada. 25€**



IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.