

RESTAURANTE

*eleven*

por JOACHIM KOERPER

*"My adventure in the gastronomy world started 50 years ago, in Germany, my home country. In the following 5 decades, I lived and cooked in several countries, where I got my training and experience as a Chef as well as a man. This Menu is a voyage through that life route, with culinary creations, based on the places that meant the most to me. I hope that, through them, you will be able to find my essence." Joachim Koerper*

---

## Menu Business Lunch comemorativo dos 20 anos do Restaurante Eleven

**Atum em duas texturas com caviar de limão e vinagrete de escabeche**

OU

**Foie gras com enguia, ananás dos Açores e pimenta rosa**

OU

**Creme de crustáceos com trufa preta e seu brioche**

**Bacalhau "Iceland" com bivalves e algas**

OU

**"O meu dia no mercado de Singapura"**

*Leitão lacado, fried rice, manga, camarão*

**Soufflé de maracuja com gelado de banana e noz moscada**

OU

**O mapa de Portugal em queijos**

OU

**Fruta da estação**

**Petit fours**

**79€ por pessoa (3 pratos)  
(Menu sem bebidas incluídas)**

Vinho da semana: escolha do Sommelier

Preço por copo: 6,50€

(Branco ou Tinto)

Menu servido de 2ª a Sábado, exclusivamente ao Almoço

---

IVA incluído à taxa legal

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

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