

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 Inverno de Joachim Koerper

Couvert 8.50 €

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

As entradas

Caviar Beluga Real (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, ameixa de Elvas e soja (receita na pág. 80 do nosso livro de cozinha)

“Barra de Ouro” . 42€

Blue fin, Toro, trufa ...

Atum em texturas . 47€

Vieira, trufa, alcachofra...

Vieira com trufa preta e legumes de inverno . 55€

Carapau, ouriço, ovas...

Conservas Portuguesas . 39€

Ostras, alho porro, pérolas...

Ostras com alho porro e caviar Beluga. 59€

Enchidos, consommé...

A nossa “Sopa da Pedra” . 33€

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, nabo, pisto...

Bacalhau fresco com nabo e cuscus transmontanos . 39€

Peixe do mar português, inspiração do dia...

“Mar Português” . Peixe fresco do nosso mar . 49€

Robalo, cogumelos, risotto...

Robalo com cogumelos selvagens, trufa preta e seu risotto . 66€

Lavagante azul, mexilhão, tangerina...

Lavagante com mexilhão, berbigão e tangerina. 75€

Kagoshima-Wagyu “A5”, tupinambor, tutano...

Vazia de Wagyu “A5” com tupinambor e tutano. 89€

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

“O meu dia no mercado de Singapura” . 45€

“Pigeon de Bresse”, couve, cacau...

“Pigeon de Bresse” com couve portuguesa e cacau . 55€

Carré de cordeiro, cenoura, ameixa...

Carré de cordeiro com ameixa, cenoura e caril de “Madras” . 49€

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€

**“Lisboa Antiga”
(Sinfonia de ginginha e chocolate). 18€**

Soufflé de maracujá com gelado de chocolate. 23€

Mil folhas de marmelo, pistachio e seu gelado. 18€



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.