

RESTAURANTE



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 Outono 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 Czares 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, tangerina do Algarve e soja **“Barra de Ouro” . 42€**

Kingfish, alcachofras, miso ...

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

Carabineiro, cenoura, maçã verde...

Carabineiro, cenoura, maçã verde e caril . 56€

Enchidos, trufa preta, consommé...

A nossa “Sopa da Pedra” . 38€

Cantarelos, massa , caviar “Oscietra Royale”...

Raviolis de cantarelos, porco preto, emulsão de champagne 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...

**“Mar Português” . Peixe fresco do
nosso
mar . 54€**

Lavagante azul, milho, espargos...

**Lavagante com polenta de ouriço do
mar, espargos verdes e citrinos.
79€**

Kagoshima-Wagyu “A5”, cebola, pimento...

**Vazia de Kagoshima-Wagyu “A5”
com seu goulash e texturas de
cebola. 106€**

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

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

Pato, castanhas, marmelo...

**Pato de Challans com marmelo,
abóbora, castanhas e jus de
pimenta de Sichuan. 55€**

Carré de cordeiro, lima da Pérsia, alho negro...

**Carré de cordeiro maturado (21
dias), lima da Pérsia confitada,
queijo fresco, alho negro e
alcachofras com hortela . 58€**

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€**

"A nossa tarte de limão". 21€

Texturas de cacau. 21€

**"Baba au Rhum" com ananás dos
Açores. 23€**

Avelã, mel e trufa branca d'Alba. 39€



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.