

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 8.50 €

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

As entradas

Caviar Oscietra Real (50 gr), servido como na corte dos Czares Russos . 175€

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€**

Esturjão fumado, espargos, caviar ... **“Savarin” de esturjão com suas pérolas . 47€**

Carabineiro, manga e citrinos.. **Carabineiro com manga e citrinos . 59€**

Sardinha, funcho e ovas... **“Homenagem a Sto. António” . 35€**

Pappardelle, cogumelos e caviar... **Pappardelle com cogumelos, burrata, espargos e caviar Oscietra. 59€**

Consommé, atum, Wagyu “A5”, caviar... **O nosso “Beef-Tea” com caviar Oscietra Real. 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.

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

Skrei, batata, alcaparras...

Bacalhau com batata fumada, alcaparras e azeitonas . 44€

Peixe do mar português, inspiração do dia...

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

Pregado, melancia, tomate...

Pregado com melancia e tomate . 58€

Lavagante azul, mexilhão, ervilha...

Lavagante com mexilhão, ervilha e açafrão. 75€

Kagoshima-Wagyu “A5”, foie gras, trufa...

Vazia de Wagyu “A5” “façon Rossini” . 89€

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

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

Pato de “Challans”, beterraba, cassis...

Pato de “Challans” com beterraba e cassis . 55€

Carré de cordeiro, feijão, lula...

Carré de cordeiro com “cassoulet” de feijão verde, lula e ervas . 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€**

Mel e citrinos. 18€

Texturas de cacau. 21€

**Soufflé de maracujá com gelado de
chocolate. 23€**

**Ruibarbo e morango com seu gelado.
23€**



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.