

RESTAURANTE



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 Amália Rodrigues

**Kingfish curado com cantarelos, alcachofras e emulsão de miso**

OU

**"Barra de Ouro"**

*Foie gras com tangerina do Algarve*

OU

**A nossa "Sopa da Pedra"**

*Enchidos e consommé*

**Bacalhau com carpaccio de polvo, pimento vermelho e batata fumada**

OU

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

*Leitão lacado, fried rice, manga, camarão*

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

OU

**O mapa de Portugal em queijos**

OU

**Fruta da estação**

**Petit fours**

**75€ 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