

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

"Homenagem a Sto. António"

Sardinha, ovas, funcho e manjeriço

OU

"Barra de Ouro"

Foie gras com tangerina do Algarve

OU

O nosso "Beef-Tea"

Consommé, atum e Wagyu "A5"

Bacalhau fresco com batata fumada

Skrei, batata, alcaparras e azeitonas

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

**70€ 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