



M E N U

Eleven

A minha aventura no mundo da gastronomia começou há 50 anos atrás, na minha Alemanha natal. Nas 5 décadas seguintes vivi e cozinhei em vários países, onde me fui formando como cozinheiro e como pessoa. Este menu é uma viagem por esse percurso de vida, com pratos que fui criando nos locais que mais me marcaram. Espero que através deles possam descobrir a minha essência.”, Joachim Koerper

Amuse Bouche

ENTRADAS

Lagostim, Ervilha Lágrima, Wasabi e Amêndoa

O Nosso Ovo com Bacalhau e Caviar “Oscietra Royale”

Peixe do Dia Selecionado pelo Chef

PRATOS PRINCIPAIS

Wagyu-Alentejano A5 com Espargos Verdes, Tempura de Ostra e Molho Holandês de Missô
OU

Pato de Challans, Ruibarbo, Radicchio, Gengibre e Ras El Hanout

OU

Carré de Cordeiro Maturado (21 dias), Ratatouille, Queijo de Cabra e Manjeriço

SOBREMESAS

O mapa de queijos de Portugal

Aperitivo de sobremesa

“A Vagem de Baunilha com Gelado de Chocolate Branco Caramelizado”

Petit fours

Menu 175€ por pessoa

Com Wagyu A5 198€ por pessoa

Suplemento de Vinhos 85€ por pessoa

Opção Vegetariana 159€ por pessoa

Suplemento de Vinhos 79€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal

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.

Inclui o novo livro do
Chef Joachim Koerper
(1 para cada 2 pessoas)

