

M E N U

# Lavagante Azul

*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

---

**ENTRADA** Lavagante, Ervilha Lágrima, Wasabi e Amêndoa  
O Nosso Ovo com Lavagante e Caviar “Oscietra Royale”

---

**PRATOS PRINCIPAIS** Lavagante com Duo de Espargos Biológicos  
Lavagante com “Conchiglione” e Lulas  
Da Manufactur “Gentile, Gragnano-Napoli”

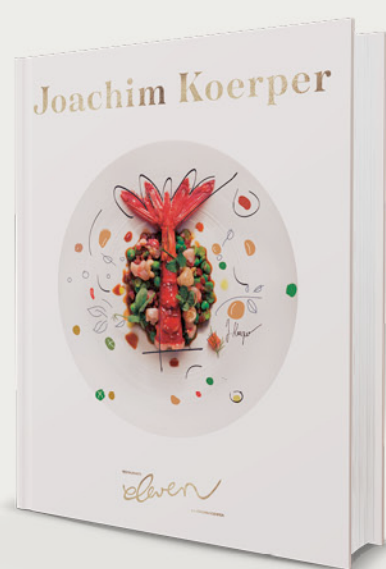
---

**SOBREMESA** O Mapa de Portugal em Queijos  
Aperitivo de Sobremesa  
Mel, Limão, Laranja e Açafraão  
Petit Fours

---

235€ por pessoa

Suplemento de Vinhos 95€ 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)