

"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 do outono de Joachim Koerper.

Menu Eleven

Recordar Lisboa...

Atum, burrata e funcho

Peixe do dia selecionado pelo Chef

Ou

Filé-mignon com "conchiglioni" recheado e molho de alecrim

"Pré-Dessert"

A nossa torta maçã com crocante de mel e sorvete de passas ao rum

"Mignardises"

Menu R\$ 215 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 140 por pessoa

Menu degustação

Falso ravióli de Joelho de porco defumado, foie-gras e texturas de beterraba

Lagostim, caranguejo e dois caviars

Peixe do dia selecionado pelo Chef

Churrasco de cavaquinha com arroz de Aveiro

Leitão a baixa temperatura com chutney de tomate, maracujá e batata ponte-nova

Ou

A minha infância (novilho empanado, salada batata e rábano alemão)

"Pré-Dessert"

Pêra e caramelo em texturas com sorvete de Pêra

"Mignardises"

Menu R\$ 295 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 190 por pessoa

Menu supressa elaborado pelo nosso Chef (11 "courses")

Menu R\$ 400 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 240 por pessoa

Terá oferta de uma taça de espumante

Favor comunicar se houver intolerâncias ou alergias alimentares.

*Menus só podem ser servidos para a mesa completa e o couvert está incluído

Carta

Couvert R\$25,00
4 variedades de pães, manteiga artesanal, azeite e "amuse-bouche" do Chef

As Entradas

<i>Abacate, Daikon, Côco, Chia torrada...</i> Abacate (18 meses na árvore) côco, aipo e compota de daikon	R\$65,00
<i>Bacalhau, Cebola, Pimentão...</i> Recordar Lisboa...	R\$65,00
<i>Atum, Azeite, Anchova...</i> Atum, burrata e funcho	R\$75,00
<i>Porco, cogumelos, beterraba...</i> Falso ravióli de Joelho de Porco defumado, foie-gras e texturas de beterraba	R\$78,00
<i>Lagostim, caranguejo, caviar...</i> Lagostim, caranguejo e dois caviars	R\$87,00

Os Peixes

<i>Camarão, abóbora, tomate seco...</i> Camarão com risoto de abóbora e emulsão de tomate seco	R\$79,00
Peixe do Dia selecionado pelo Chef	R\$89,00
<i>Bacalhau, côco, batata baroa...</i> Bacalhau confitado com cebola e purê de batata baroa	R\$98,00
<i>Robalo, crustáceos, açafrao, batata...</i> Robalo com "cassoulet de batata", açafrao e molho de crustáceos	R\$105,00
<i>Cavaquinha, arroz, pimentão...</i> Churrasco de cavaquinha com arroz de Aveiro	R\$115,00

As Carnes

<i>Frango biológico, aipo, espumante...</i> Frango orgânico ao vapor da "Casa Valduga" e legumes da estação	R\$ 89,00
<i>Novilho, batata, rábano...</i> A minha infância	R\$ 95,00
<i>Filé-mignon, conchiglioni, alecrim...</i> Filé-mignon com conchiglioni recheado e molho de alecrim	R\$ 99,00
<i>Leitão, Maracujá, Tomate...</i> Leitão a baixa temperatura com chutney de tomate e batata ponte-nova	R\$ 115,00

As Sobremesas

Pêra e caramelo em texturas com sorvete de Pêra	R\$39,00
A nossa torta maçã com crocante de mel e sorvete de passas ao rum	R\$39,00
Limoncelo com sorvete de limão	R\$40,00
"Ferrero" Eleven Rio com sorvete de avelã	R\$45,00
Soufflé de maracujá com sorvete de cumaru	R\$45,00