

"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 magia da simplicidade e elegância à minha cozinha"

Bem-vindos ao universo do inverno de Joachim Koerper.

### **Menu Eleven**

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

Atum "Tonatto"

Peixe do dia selecionado pelo Chef

**Ou**

Frango orgânico a "Zambeziana"

"Pré-Dessert"

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

"Mignardises"

Menu R\$ 235 por pessoa  
Harmonização de vinhos R\$ 140 por pessoa

### **Menu degustação**

Lagostim na brasa, tartar e "kalamansi"

O nosso caldo verde com camarão

Peixe do dia selecionado pelo Chef

Cavaquinha com funcho em texturas e molho de cítricos

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

**Ou**

Rabada com foie-gras e enguia defumada

"Pré-Dessert"

"Ferrero" Eleven Rio com sorvete de avelã

"Mignardises"

Menu R\$ 335 por pessoa  
Harmonização de vinhos R\$ 190 por pessoa

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

Menu R\$ 440 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\$28.00  
4 variedades de pães, manteiga artesanal, azeite e "amuse-bouche" do Chef

### As Entradas

*Couve, Chouriço, Camarão...*  
O nosso caldo verde com camarão R\$65,00

*Atum, Alcaparras, Pinole...*  
Atum "tonatto" R\$83,00

*Porco, cogumelos, beterraba...*  
Falso ravióli de Joelho de porco defumado, foie-gras e texturas de beterraba R\$86,00

*Lagostim, Kalamansi, Averuga ...*  
Lagostim na brasa, tartar e "kalamansi" R\$96,00

### Os Peixes

Peixe do Dia selecionado pelo Chef R\$98,00

*Bacalhau, côco, batata baroa...*  
Bacalhau confitado com cebola e purê de batata baroa R\$108,00

*Namorado, cogumelos, algas...*  
Namorado "Terra e Mar" R\$116,00

*Cavaquinha, funcho, citrinos...*  
Cavaquinha com funcho em texturas e molho de cítricos R\$127,00

### As Carnes

*Frango biológico, ouro 24 quilates, castanha do caju...*  
Frango orgânico á "Zambeziã" R\$ 89.00

*Rabada, [tutano](#), aipo...*  
Rabada com foie gras e enguia defumada R\$ 95.00

*Cordeiro, [cebola roxa](#), tsatsiki...*  
Ragu de cordeiro com cous-cous e "tsatsiki" R\$ 110.00

*Leitão, Maracujá, Tomate...*  
Leitão a baixa temperatura com chutney de tomate e batata ponte-nova R\$127.00

### As Sobremesas

A nossa torta maçã com crocante de mel e sorvete de passas ao rum R\$44.00

Sinfonia de abacaxi com sorvete de coco R\$50.00

"Ferrero" Eleven Rio com sorvete de avelã R\$50.00

"Soufflé" de maracujá com sorvete de cumaru R\$50.00