

RESTAURANTE

eleven

por JOACHIM KOERPER

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 de Outono de Joachim Koerper

Couvert 9.80 €

(3 variedades de pão, azeite de assinatura, manteiga artesanal e de sardinha, aperitivo do Chef)

As entradas

Caviar "Oscietra Royale" (50 gr), servido como na corte dos Czares Russos . 165€

Caviar, blinis, cebolinho, crème fraîche com limão, clara e gema de ovo. Shot de Vodka.

Grão grande e firme, aroma equilibrado com um sabor delicado e suave.

Vieira, mandarina, mão de buda...

Vieiras e os citrinos do "Lugar Feliz" . 49€

Beterraba, enguia, lima caviar,...

Texturas de beterraba, enguia, ovos de arenque e Lima-caviar . 49€

Consome, crustaceos, feijão...

Consome de crustáceos com gyosa De feijão e trufa . 33€

Foie gras de pato, chalotas, pinhões...

Tarte Tatin de chalotas com foie gras . 49€

Couve verde, batata, caviar "Oscietra Royale"...

O nosso caldo verde e caviar "Oscietra Royale". 59€

IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

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.

Portugal é um país que tem a característica rara de ter territórios em três placas continentais: Portugal Continental na Euro-Asiática, Madeira na Africana, Açores na Norte-Americana (graças ao "seu mar", o nosso pequeno país é na verdade o que possui a 10ª maior Zona Económica Exclusiva (ZEE) do Mundo). E é neste imenso território marítimo que escolhemos os peixes pescados nos três continentes submarinos para o nosso "Mar Português".

"Sempre tive um fascínio especial pela Ásia, continente que visito frequentemente, muitas vezes usando Singapura como porta de entrada. Ali gosto de percorrer os mercados e as bancas de street food, saboreando o que os locais comem no seu dia a dia e descobrindo novas receitas e ingredientes. Foi esta a inspiração para o prato "O meu dia no mercado de Singapura", no qual recriei alguns dos sabores que mais me encantam na cozinha Asiática, como as carnes lacadas, o fried rice e as frutas tropicais".

Os Peixes e as Carnes

Bacalhau, cantarelos, riesling...

Bacalhau "Iceland" com Vieira e texturas de Cantarelos, . 44€

Peixe do mar português, inspiração do dia...

Nosso peixe do dia com bivalves e risotto de Açafrão .56€

Lavagante azul, massa, trufa preta...

Lavagante com cassoulet de massinha e Trufa preta de Benassal . 79€

Vazia Simmental, massa, trufa preta...

**Vazia maturada 30 dias (Simmental)
Cassoulet de massa (Da Manufactur "Gentile, Gragnano-Napoli")
Com Trufa preta de Benassal e topinambur .89€**

Leitão lacado, fried rice, manga, camarão...

"O meu dia no mercado de Singapura". 48€

Pato, cenoura, laranja...

Pato de Challans, com cenoura em texturas e jus de pimenta e Laranjas . 55€

Carré de cordeiro, cantarelas, courgette...

**Carré de cordeiro maturado (21 dias),
texturas de Courgette e cogumelos silvestres .58€**

IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

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.

"O Pastel de Nata é o tesouro gastronómico mais famoso de Lisboa e Portugal, e é frequentemente apreciado na companhia de um café expresso, a "bica" para os Lisboaetas. Nesta sobremesa quero prestar homenagem a esta gourmandise à qual não consigo resistir. Embora totalmente diferente da versão original, o "meu" Pastel de Nata tem todos os sabores do tradicional, e também do seu fiel amigo, a bica."

As sobremesas

*Por favor, peça a sua sobremesa ao início da refeição.
Obrigado.*

Mapa de Portugal em queijo & os seus amigos. 23€

**"A minha versão do pastel de nata com a sua bica".
18€**

Caramelo, pêra e gelado de amêndoas. 21€

Sinfonia de Citrinos . 21€

"Nosso Cacau". 21€

Soufflé de maracujá com gelado banana . 25€



IVA incluído à taxa legal em vigor

Pratos partilhados têm um acréscimo de 30% sobre o preço de venda

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.