

RESTAURANTE



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 Verão de Joachim Koerper

Couvert 9.80 €

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

As entradas

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...

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

Sapateira, pêra, abacate ...

Sapateira, pêra nashi, abacate e limão. 56€

Lírio, enguia, salicornia....

Lírio e enguia fumada com maçã, salicornia e lima-caviar 49€

Lula, melão, chouriço....

Tártaro de lula, emulsão de melão e azeite de chouriço. 37€

Foie gras de pato, cerejas, noz pecan ...

*(receita na pág. 80 do nosso livro de cozinha)
"Barra de Ouro" 49€*

Gnocchi, manjeriço, caviar "Oscietra Royale"....

Gnocchi de batata com manjeriço 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, pimento, vagens....

Bacalhau “Iceland” com molho de pimento e vagens .44€

Peixe do dia selecionado pelo Chef ...

Peixe do mar português, inspiração do dia... 56€

Lavagante azul, cenoura, tandoori... .

Lavagante com texturas de cenouras e tandoori. 79€

Vazia Simmental, melancia, espargos....

Vazia maturada 30 dias (Simmental)
com melancia, espargos e folhas delicadas. 89€

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

“O meu dia no mercado de Singapura” . 48€

Pato, ameixa, Iceberg....

Pato, ameixa, Iceberg... Pato de Challans, com texturas de ameixa, pickles de Ice berg, Jus de cassis e pimenta. 55€

Carré de cordeiro, alcachofras, azeitonas....

Carré de cordeiro maturado (21 dias), texturas de alcachofras e espiral de batata. 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 queijos de Portugal. 23€

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

Morango, cereja e framboesa. 21€

**Texturas de pêssago com gelado de "Bellini".
21€**

Arroz Doce e frutos exóticos. 19€

Chocolate, ananas e gelado de açafrão. 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.