

RESTAURANTE



por JOACHIM KOERPER

*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*

## Menu “Amália Rodrigues”

### Amuse bouche

**“Esparguete de Atum” em guacamole, maracujá e lima-caviar**

-----  
**“Barra de Ouro”**

*(Foie gras - receita na pág. 80 do nosso livro de cozinha)*

**OU**

**“Minestrone” de crustáceos com lula e ostra**  
-----

**Bacalhau “Iceland” com gnocchi de azeitonas, cantarelos e couve de Bruxelas**

**“O meu dia no mercado de Singapura”**

*Leitão lacado, arroz frito, manga, camarão*

### Aperitivo de sobremesa

**Arroz doce com gelado de caril e macadâmia**

### Petit fours

Menu: 149€ por pessoa

Suplemento de Vinhos: 79€ 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