

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