

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

Lírio e enguia fumada com maçã e salicornia
Lima-caviar

“Barra de Ouro”

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

OU

Tártaro de lula com emulsão de melão e azeite de chouriço

Bacalhau “Iceland” com molho de pimento e vagens

“O meu dia no mercado de Singapura”

Leitão lacado, fried rice, manga, camarão

Aperitivo de sobremesa

Arroz doce e frutos exóticos

Petit fours

Menu: 149€ por pessoa
Suplemento de Vinhos: 79€ por pessoa

IVA incluído à taxa legal

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes