

MENU FIFTY SECONDS

Aperitivos

Brandade de bacalhau com maionese de *Manzanilla* e *yuzu*

Mil-folhas caramelizado de *foie gras*, maçã verde e enguia

Gema de ovo em *carbonara* de ervas, lâminas de beterraba e *carpaccio* de papada

Robalo de mar cozido no vapor, molho iodado e bivalves

Lombo de novilho assado na brasa, terrina de batata e *pancetta*, jus do tutano e *courtons* de pão

“Gin Tónico”, geleia de menta, maçã e gelado de casca de limão

Torrija caramelizada e gelado de café

Petits-fours

155€

Preços com IVA incluído a taxa legal em vigor

MENU DEGUSTAÇÃO

Aperitivos

Brandade de bacalhau com maionese de *Manzanilla* e *yuzu*

Mil-folhas caramelizado de *foie gras*, maçã verde e enguia

Ostra com sumo de azeitonas verdes, emulsão de *wasabi* e crocante de algas

Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga *noisette* e vinagre de xerez, caviar Oscietra

Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e caranguejo real

Carabineiro grelhado, alho negro fermentado, puré de limão Meyer

Pescada grelhada, caril de coco e ervas finas, tinta de choco e emulsão de tomate confitado

Pombo Royal, chutney de maçã e funcho, *ravioliii* recheado com *duxelle* de ceps, molho Périgord

Romã, framboesas e amêndoa

Maçã, gelado de baunilha com Rum e avelãs caramelizadas

Petits-fours

185€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

As preparações que de seguida se apresentam, foram planeadas como uma experiência completa, em caso de divisão de pratos ser-lhes-á acrescentado ao seu custo 40%

ENTRADAS

Presunto Ibérico *Grand Reserva* de Bolota

45€

Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e caranguejo real

45€

Ostra com sumo de azeitonas verdes, emulsão de wasabi e crocante de algas

49€

Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga *noisette* e vinagre de xerez, caviar Oscietra

55€

Carabineiro grelhado, alho negro fermentado, puré de limão Meyer

52€

Gema de ovo em *carbonara* de ervas, lâminas de beterraba e *carpaccio* de papada

45€

Legumes biológicos

45€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

PEIXES

Lagosta, caril e santola (*aconselhado para 2 pessoas*)

195€

Arroz cremoso de tomate, lavagante azul, *beurre blanc* de cogumelos silvestres e emulsão de Champagne

85€

Pescada grelhada, caril de coco e ervas finas, tinta de choco e emulsão de tomate confitado

68€

Robalo de mar cozido no vapor, molho iodado e bivalves

68€

CARNES

Lombo de novilho assado na brasa, terrina de batata e *pancetta*, jus do tutano e *courtons* de pão

75€

Pombo Royal, *chutney* de maçã e funcho, *ravioli* recheado com *duxelle* de ceps, molho Périgord

68€

Borrego de leite com soro de parmesão, cogumelos silvestres e puré de beringela fumada

68€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

Devido á sua elaboração ao momento, recomendamos que eleja a sua sobremesa quando fizer o pedido

SOBREMESAS

Bolo de chocolate quente, 70% de cacau e gelado de baunilha

22€

Maçã, gelado de baunilha com Rum e avelãs caramelizadas

22€

Torrija caramelizada e gelado de café

22€

Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, *yuzu* e *kalamansi*

22€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor