

MENU FIFTY SECONDS

Aperitivos

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

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

Creme de manjerição com presunto Ibérico, *cannelloni* de rabo de porco e *tortellini* de beringela

Robalo de mar cozido no vapor, molho iodado e caviar

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

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

Torrija caramelizada e gelado de café

Petits-fours

160€

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

Percebes e caviar

Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino

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

Lavagante azul da nossa costa, cenoura, toranja, emulsão de caril e café

Pescada "al pil pil" de ervas finas

Salmonete com escamas crocantes, cevadinha de açafião e limão, gamba do Algarve e jus de salmonete

Pombo Royal, chutney de maçã e funcho, *raviollii* recheado com *duxelle* de cepes, molho Périgord

Morangos, ruibarbo e Champanhe

Maçã, gelado de baunilha com Rum e avelãs caramelizadas

Petits-fours

190€

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€

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

55€

Creme de manjeriço com presunto Ibérico, cannelloni de rabo de porco e tortellini de beringela

45€

Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão Meyer

55€

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

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

85€

Salmonete com escamas crocantes, cevadinha de açafião e limão, gamba do Algarve e jus de salmonete

68€

Robalo de mar cozido no vapor, molho iodado e caviar

68€

CARNES

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

75€

Pombo Royal, *chutney* de maçã e funcho, *ravioli* recheado com *duxelle* de cepes, 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 no momento do 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€

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

22€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

