

MENU FIFTY SECONDS

Aperitivos

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

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

Atum e caviar

Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino

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

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

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

Abacaxi, alecrim, pimenta timut

Torrija caramelizada e gelado de café

Petits-fours

195€

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

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*

Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão

Creme de manjeriço e presunto Ibérico, lagostim e tortellini de beringela fumada

Pregado de Mar, gamba vermelha do Algarve, emulsão de dashi com manteiga *noisette* e jus de aves

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

Limão merengado

Maçã, gelado de baunilha com Rum e avelãs caramelizadas

Petits-fours

220€

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

48€

Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e gamba vermelha do Algarve

48€

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

58€

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

48€

Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão

58€

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

48€

Legumes biológicos

48€

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

95€

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

78€

Pregado de Mar, gamba vermelha do Algarve, emulsão de dashi com manteiga noisette e jus de aves

78€

CARNES

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

78€

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

78€

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

78€

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

25€

Maçã, gelado de baunilha com Rum e avelãs caramelizadas

25€

Torrija caramelizada e gelado de café

25€

Limão merengado

25€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado