

FIFTY SECONDS
Martin Perasategui

MENU FIM DE ANO

HARMONIA DE VINHOS

Augustin Cuvée Coeur Saphyr

Franck Pascal Harmonie

Louis Roederer Cristal

Champagne

Egon Muller Scharzof

Mosel

Azores Wine Company Vinha Centenária

Pico

Jean-François Ganevat Cuvée Oregane

Jura

Domaine Roulot Clos de Bouchères Monopole 1^{er} Cru

Bourgogne

Marques de Murrieta Castillo Ygay

Rioja

Château d'Yquem

Sauternes

Diebolt Vallois Rosé

Champagne

Aperitivos

Caviar Oscietra, Imperial e Beluga

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

Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino

Preso ibérica fumada, tártaro de ostra com molho iodado e gelado de mostarda savora

Lagostim grelhado com pancheta sobre fundo marinho, consommé de crustáceos, funcho e emulsão de ouriço do mar

Lagosta, burrata e trufa branca

Salmonete com escamas crocantes, foie gras buerre blanc de vinho tinto e vinho do porto e licuado de cebolinho

Lombo de Wagyu A5, knodel de tutano, wasabi e trufa preta

Shiso, citrinos e sake

Leite de cabra, caramelo de soja e trufa branca

Petits-fours

Preço -750€ sem wine paring

Preço -1000€ com wine paring

