

FIFTY SECONDS

A sua viagem começa aqui!

Tenho o privilégio de ter nascido em um ambiente multicultural, neto de avó indiana, mãe moçambicana e pai português. As minhas memórias de infância estão intimamente ligadas aos cheiros das especiarias, ao som das ondas do mar, ao sal e ao fogo.

Quero contar-vos a minha história, a 120m de altitude, com uma vista deslumbrante sobre o Tejo. Este Tejo que inspirou Fernando Pessoa e Camões, este Tejo que levou Portugal a navegar por mares nunca antes navegados, este Tejo que como eu, não é de Lisboa, não é português, é do mundo.

Sejam bem-vindos ao meu universo, onde cada pétala, cada especiaria e cada prato têm uma história diferente para contar.

Rui Silvestre
Chef Executivo

Leandro Lopes

Chef de Cozinha

Rui Monteiro

Chefe de Sala

Soraia Neves

Sub-chef de Cozinha

Marc Pinto

Head Sommelier

Patrícia Godinho

Chef Pastelaria

Teresa Grilo

Sommelier

FIFTY SECONDS

FAUNA E FLORA

Ostra

Gamba Violeta – Condimento Tailandês

Sapateira – Malagueta – Lima Kaffir

Lavagante – Harissa

Ouriço Do Mar – Imperial Gold – Cebola

Lírio – Jalapeño – Pepino

Atum Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Espargo branco – Lingueirão – Estragão – Ovas de truta

Carabineiro – Caril – Limão Caviar

Polvo – Massala – Azeite – Limão

Pregado – Funcho – Yuzu Kosho – Curcuma

Borrego – Alcachofras – Vinagre de Cereja

Ananas – Gengibre

Café – Caramelo – Cravinho

Menu 14 – **235€**

Menu 12 – **215€**

Menu 11 – **195€**

*Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor
Todos os nossos pratos estão sujeitos a alteração devido à sazonalidade dos produtos.*