

MENU FIFTY SECONDS

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

Creme de manjeriço 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

175€

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

Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão Meyer

Pescada "al pil pil" de ervas finas

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

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

Romã, framboesa, amêndoa

Maçã, gelado de baunilha com trufa negra e noz pecan

Petits-fours

195€

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 Meyer

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€

Robalo de mar cozido no vapor, molho iodado e caviar

78€

CARNES

Lebre á lá Royal

95€

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, *raviolli* 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 trufa negra e noz pecan

25€

Torrija caramelizada e gelado de café

25€

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

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