

AVENIDA

MENU DIARIO 18:00 – 22:00

MENU DE DEGUSTAÇÃO EXPERIÊNCIA AVENIDA DE 6 PRATOS A 69€ POR PESSOA (mesa completa)

FRIO DO MAR (PORÇÕES DE PROVA)	
OSTRAS DO MOINHO (6), PEPINO AGRIDOCE, GIN MARE	18€
LULA, CENOURA, OURIÇO DO MAR, FUNCHO	14€
CORVINA, TEXTURAS DE TOMATE, MANGERICÃO	14€
CAVIAR OSCIETRA 'ORGÂNICO' (30 GR), BLINIS (IMPERIAL COLLECTION VODKA 2CL - 25€)	79€
CAVIAR OSCIETRA 'ORGÂNICO' (10 GR) – COMO SUPLEMENTO	32€
FRIO DA TERRA (PORÇÕES DE PROVA)	
LÍNGUA DE VITELA ESCABECHE, CHALOTAS EM PICKLE, SEMENTES DE MOSTARDA, GEMA DE OVO	15€
TUTANO, PATA NEGRA, CAVIAR, PICKLES	25€
CEVICHE DE MELÃO, PEPINO, ABÓBORA, CHILI (VG)	10€
BIFE TÁRTARO, OVO 64°C, TRUFA, COUVE-FLOR	18€
CORTES FRIOS SELECIONADOS "EL CAPRICHIO"	
LÍNGUA DE VITELA CURADA - 50GR	16€
CARPACCIO (CARNE ORGÂNICA E MATURADA 120 DIAS) - 50GR	16€
CECINA (CARNE ORGÂNICA SALGADA E MATURADA 48 MESES) - 50GR	18€
QUENTE DO MAR	
POLVO, ROMESCO, XERÉM, MORCELA, ENOKI	17€
PEIXE DO DIA, BATATA DOCE, FUNCHO, SALICÓRNIA, LIMA KAFFIR	17€
BACALHAU, BETERRABA, CECINA, FEIJÃO, CHOURIÇO	17€
QUENTE DA TERRA	
SERRA DA ESTRELA, TOMATADA, COUVE, BATATA DOCE, COGUMELOS (V)	14€
FRANGO, AZEITONA, RÚCULA, RATATOUILLE, RAS EL HANOUT	15€
FOIE GRAS, BETERRABA, CECINA, PIMENTA SECHUAN	18€
VEADO, PATA NEGRA, FIGO, ABÓBORA, SALSA	18€

ESPECIAIS DA CASA

PEIXE DO DIA EM CROSTA DE SAL, LIMA, TOMILHO, ACOMPANHAMENTOS	(+- 1kg / 2 – 3 pessoas)	75€
CORTES SELECIONADOS DE CARNE ORGÂNICA MATURADA (SERVIDO COM MOLHO BEARNAISE E MOLHO DE VINHO TINTO)		
BIFE (CONTRAFILÉ), 6 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS	(+-200gr / 1 pessoa)	31€
BIFE DO LOMBO (TENDERLOIN), 6 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS	(+-200gr / 1 pessoa)	33€
TOMAHAWK 6-8 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS	(+- 800GR / 2 - 4 pessoas)	79€
COSTELETÃO DE BOI, 6-8 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS	(+-800gr / 2 – 4 pessoas)	99€
COSTELETÃO DE VACA, 6-8 ANOS DE IDADE MATURADA POR 6 SEMANAS JOSE GORDON "EL CAPRICHIO"	(+-800gr / 2 – 4 pessoas)	169€
ESCOLHA OS ACOMPANHAMENTOS (ATÉ 2 - ADICIONAIS 6€ CADA)		
BATATA PEQUENA NO FORNO / CREME DE ERVILHAS / RISOTTO DE TRUFAS / LEGUMES SALTEADOS / SALADA ALGARVIA CROCANTE		

PARA TERMINAR

CHOCOLATE NEGRO, FLÔR DE SAL, PISTÁCHIO, MARACUJÁ, GELADO DE QUEIJO DE CABRA	9€
IOGURTE, PAVLOVA, LIMA KAFFIR, MANDARINA	8€
PANNACOTA DE AMÊNDOAS CROCANTES, PRALINÉ DE AVELÃS, FRAMBOESA, GENGIBRE	8€
CHOCOLATE BRANCO, BETERRABA, CARDAMOMO, MANJERICÃO	8€
TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES E INTERNACIONAIS, COMPOTA, FRUTOS SECOS	12€