

AVENIDA

O CONCEITO

"PRODUTOS LOCAIS DE INSPIRAÇÃO GLOBAL"

Chef Roeland Klein e equipa

FRIO DO MAR (PORÇÕES DE PROVA)

CEVICHE DE GAMBIA DA COSTA, ABÓBORA, MAÇÃ VERDE, MALAGUETA	13€
OSTRAS (6) DO MOINHO, PEPINO AGRIDOCE, CARDAMOMO, GIN MARE	17€
ATUM, CENOURA, GENGIBRE, CÔCO, MADRAS	15€
SALMÃO SELVAGEM DO ALASCA, DASHI, ALGA, AIPO	13€
CAVIAR OSCIETRA 'ORGÂNICO' (30 GR), BLINIS DE BATATA <i>(Extra-Imperial Collection Vodka 2cl=25€)</i>	75€

FRIO DO MAR E DA TERRA (PORÇÕES DE PROVA)

BETERRABA, COUVE, COGUMELO, PONZU, OVO 64° (VEG.)	11€
RABANETE, YUZU, LIMA KAFFIR, MAÇÃ VERDE, ABÓBORA (VEGAN)	10€
ESCABECHE DE RABO DE BOI, SEMENTE DE MOSTARDA, GEMA DE OVO	14€
TUTANO, PATA NEGRA, PICLES, CAVIAR	25€
CARPACCIO (CARNE ORGÂNICA MATURADA DO 'EL CAPRICHIO')	16€
BIFE TÁRTARO, LAGOSTA, COUVE-FLÔR, GEMA DE OVO <i>(Como prato principal +8€)</i>	16€

QUENTE DO MAR

POLVO, BRANDADE, SAUERKRAUT, ANCHOVAS, COMINHO	15€
BACALHAU, AÇORDA, BERBIGÃO, CHOURIÇO	16€
SALMONETE, FUNCHO, MEXILHÃO, 'BOUILLABAISSÉ'	17€
VIEIRAS, XARÉM, CÔCO, LIMA, ALGA	16€

QUENTE DA TERRA

FRANGO, TRUFA, CEBOLA, RISOTTO	15€
PERNIL DE BORREGO, GOUDA ENVELHECIDO, TOMATADA, RÁBANO	15€
VEADO, FOIE GRAS, COUVE-ROXA, PISTÁCHIO, PEDRO XIMÉNEZ, FENO-GREGO	17€
BARRIGA DE LEITÃO, CARABINEIRO, CARIL VERMELHO, PEPINO	25€
RISOTTO DE TRUFAS, COGUMELOS, COUVE, CHERÓVIA, TRUFA (VEG.)	15€

(Suplemento de trufa branca 12€ por gr)

////////////////////////////////////

AVENIDA

ESPECIAIS DA CASA

PEIXE DO DIA EM CROSTA DE SAL, LIMA, TOMILHO, ACOMPANHAMENTOS

75€ (+- 1kg / 2 – 3 pessoas)

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

31€ (+- 200gr / 1 pessoa)

BIFE DO LOMBO (TENDERLOIN), 6 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS

33€ (+- 200gr / 1 pessoa)

TOMAHAWK, 6-8 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS

79€ (+- 800gr / 2 – 4 pessoas)

COSTELETÃO DE BOI, 6-8 ANOS DE IDADE, MATURADA POR 6 SEMANAS

99€ (+- 800gr / 2 – 4 pessoas)

ESCOLHA OS ACOMPANHAMENTOS (ATÉ 2 - ADICIONAIS 6€ CADA)

- BATATA-DOCE FRITA

- SALADA DE BATATA, ALHO, CRÈME FRAÎCHE (FRIO)

- RISOTTO DE TRUFAS

- LEGUMES SALTEADOS

- SALADA ALGARVIA CROCANTE

PARA TERMINAR

CHOCOLATE NEGRO, FLÔR DE SAL, AVELÃS, MARACUJÁ, GELADO DE QUEIJO DE CABRA 9€

IOGURTE, PAVLOVA, LIMA KAFFIR, ROMÃ 8€

BANANA DA MADEIRA, AMENDOIM, CAFÉ, LARANJA, MANTEIGA, LEITELHO 9€

CHOCOLATE BRANCO, AZEITE, TRUFAS, PISTÁCHIO 9€

TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES E INTERNACIONAIS, COMPOTA, FRUTOS SECOS 11€

MENU DE DEGUSTAÇÃO

EXPERIÊNCIA AVENIDA DE 6 PRATOS A 60€ POR PESSOA (mesa completa)

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Iva incluído. - Preços válidos de: 01/Novembro/2019 a 30/Abril/2020.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

