

# AVENIDA

CONCEITO do Chefe Roeland Klein e Equipa

"INSPIRAÇÃO NA GASTRONOMIA GLOBAL, COM PRODUTOS LOCAIS SELECIONADOS"

## MENU DE DEGUSTAÇÃO

EXPERIÊNCIA AVENIDA 6 PRATOS POR 90€ P.P.

(MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 55€ P.P.

## ENTRADAS

ROBALO, BERBIGÃO, AIPO, TOMATE, MAÇÃ VERDE, SAMBAL	20€
LULA, GAMBA DA COSTA, GENGIBRE, ABÓBORA, PONZU	20€
LÍRIO, ENGUIA FUMADA, UNAGI, COGUMELOS, ALGAS, PIMENTO VERMELHO	20€
ESCABECHE DE BETERRABA, BURRATA, MARACUJÁ, SEMENTES DE SÉSAMO, TÂMARAS (VE)	19€
CAVIAR IMPERIAL GOLD (30 GR), BLINIS ( <i>IMPERIAL COLLECTION VODKA 2CL - 25€</i> )	95€
CAVIAR IMPERIAL GOLD (10 GR) ( <i>COMO SUPLEMENTO</i> )	38€
CAVIAR BELUGA IRANIANA (30 GR), BLINIS, CRÉME FRAICHE	150€

## CORTES FRIOS SELECIONADOS

CARPACCIO DO "EL CAPRICHIO" - 50GR	20€
SECRETO 07 (CARNE MATURADA 7 SEMANAS COM MISTURA SECRETA DE 7 ERVAS) - 50GR	20€
CECINA PRÉMIUM "EL CAPRICHIO" (CARNE ORGÂNICA SALGADA E MATURADA 48 MESES) - 50GR	20€

## PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA, PERCEVES, FEIJÃO VERDE, AIPO, CATAPLANA	27€
BACALHAU, RISOTO DE OSTRAS, CHICÓRIA, NOILLY PRAT, OVAS DE SALMÃO	25€
POLVO, CARABINEIRO, TOPINAMBUR, FUNCHO, TÂMARAS	34€
LOMBO DE VITELA, BETERRABA, BATATA, SEMENTES DE SÉSAMO, KETCHUP	28€
PORCO PRETO, FOIE GRAS, CENOURA, GENGIBRE, CARVÃO VEGETAL, FENO-GREGO	28€
COUVE-FLOR, ESPARGOS BRANCOS, TOMATE, MANJERICÃO, BATATA-DOCE (VG)	20€



# AVENIDA

## CLÁSSICOS

OSTRAS DO ALVOR (6), PEPINO AGRIDOCE, CARDAMOMO, GIN MARE	22€
TUTANO, PATA NEGRA, CAVIAR, CEBOLINHO, PICKLES	27€
BIFE TÁRTARO, GAMBA DA COSTA, CEBOLINHA, SHIMEJI, TRUFA (COMO PRATO PRINCIPAL +8€)	20€

## ESPECIAIS DA CASA

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

95€ (+- 1kg / 2 - 3 pessoas / 2 acompanhamentos)

### CORTES SELECIONADOS DE CARNE ORGÂNICA E MATURADA

(SERVIDO COM MOLHO BEARNAISE E MOLHO DE VINHO TINTO)

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

40€ (+- 200GR / 1 pessoa / 1 acompanhamento)

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

99€ (+- 800GR / 2 pessoas / 2 acompanhamentos)

BIFE ANCHO (RIB-EYE) DE VACA DE TRABALHO 'JOSE GORDON - EL CAPRICHO',

MATURADA POR 12 SEMANAS

145€ (+- 700GR / 2 pessoas / 2 acompanhamentos)

COSTELÃO DE VACA DE TRABALHO 'JOSE GORDON - EL CAPRICHO',

MATURADA POR 12 SEMANAS

169€ (+- 800GR / 2 pessoas / 2 acompanhamentos)

### COMO SUPLEMENTO

FOIE GRAS 13 €

### ESCOLHA SEUS ACOMPANHAMENTOS (ADICIONAIS 7€ CADA)

BATATA PEQUENA NO FORNO

SALADA DE REPOLHO COM PICKLES E LIMA

RISOTTO DE TRUFAS

LEGUMES SALTEADOS

SALADA CROCANTE

**Intolerâncias e alergias alimentares:** Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Informações sobre alérgenos disponíveis. Iva incluído. Preços válidos de: 01/Maio/2023 a 01/Novembro/2023. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

