

AVENIDA

CONCEITO do Chefe Roeland Klein e equipa

"INSPIRAÇÃO NA GASTRONOMIA GLOBAL, COM PRODUTOS LOCAIS SELECIONADOS"

MENU DE DEGUSTAÇÃO

EXPERIÊNCIA AVENIDA 6 PRATOS POR 69€ P.P. (MESA COMPLETA)

FRIO DO MAR (PORÇÕES DE PROVA)

| | |
|---|-----|
| OSTRAS DO MOINHO (6), PEPINO AGRIDOCE, GIN MARE | 18€ |
| ATUM, LULA, PIMENTA AMARELA, DASHI, AMENDOIM | 15€ |
| CEVICHE DE CAVALA, MELANCIA, MANJERICÃO, TOMATE | 12€ |
| LAGOSTIM, PERNAS DE RÃ, YUZU, ALGAS, RABANETE | 16€ |
| CAVIAR OSCIETRA 'ORGÂNICO' (30 GR), BLINIS (<i>IMPERIAL COLLECTION VODKA 2CL - 25€</i>) | 79€ |
| CAVIAR OSCIETRA 'ORGÂNICO' (10 GR) (<i>COMO SUPLEMENTO</i>) | 32€ |

FRIO DA TERRA (PORÇÕES DE PROVA)

| | |
|--|-----|
| ESCABECHE DE LÍNGUA DE VITELA, CHALOTA, GRÃO DE MOSTARDA, GEMA DE OVO | 14€ |
| MEDULA ÓSSEA, PATA NEGRA, CAVIAR, PICKLES | 27€ |
| BIFE TÁRTARO, LAGOSTA, CEBOLAS PEQUENAS, LAVANDA (<i>COMO PRATO PRINCIPAL +8€</i>) | 18€ |
| FRANGO, CARABINEIRO, PASTINACA, CITRONELA | 18€ |
| TEXTURAS DE PEPINO, MENTA, IOGURTE, RAS-EL HANOUT (V) | 12€ |

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

| | |
|---|-----|
| BACALHAU, MILHO, TOMATE-CEREJA, SALSA, AMÊIJOAS, AÇAFRÃO | 17€ |
| POLVO, GAMBA DA COSTA, COUVE-ROXA, TOM KHA GAI | 17€ |
| SALMONETE, OURIÇO-DO-MAR, BBQ, FUNCHO, LIMÃO EM PRESERVA, ANETO | 17€ |

QUENTE DA TERRA

| | |
|---|-----|
| FRANGO, AZEITONA, RÚCULA, TOMATADA | 16€ |
| BORREGO, CALDO DE FEIJÃO, CHOURIÇO, CARACÓIS, PIMENTO VERMELHO, TOMILHO LIMÃO | 19€ |
| VITELA, ESPARGOS BRANCOS, CECINA, COGUMELO PANTORRA, ALHO PRETO | 24€ |
| FOIE GRAS, BRÓCOLOS, NÊSPERAS, PIRI-PIRI | 16€ |
| COUVE-FLOR, FEIJÕES VERDES, BATATA-DOCE, YUZU, ENOKI, GOUDA MATURADO (V) | 13€ |



AVENIDA

ESPECIAIS DA CASA

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

75€ (+- 1kg / 2 - 3 pessoas)

CORTES SELECIONADOS DE CARNE ORGÂNICA E 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)

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

99€ (+- 800GR / 2 - 4 pessoas)

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

MATURADA POR 12 SEMANAS

135€ (+- 700GR / 2 - 3 pessoas)

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

MATURADA POR 12 SEMANAS

169€ (+- 800GR / 2 - 4 pessoas)

ESCOLHA ATÉ 2 ACOMPANHAMENTOS (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, MARACUJÁ, AVELÃ, GELADO QUEIJO DE CABRA 9€

PAVLOVA, IOGURTE, LIMA KAFFIR, MORANGO, FRAMBOESA 8€

CHOCOLATE BRANCO COM TEXTURAS CÍTRICAS 9€

MELANCIA, GROSELHA-NEGRA, SEMENTES DE PAPOILA, YUZU 8€

TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES E INTERNACIONAIS, COMPOTA, FRUTOS SECOS 12€

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/Maio/2021 a 01/Maio/2022. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

