

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 IBÉRICO, PATA NEGRA, ERVILHAS, ESPARGOS BRANCOS, BATATA CROCANTE, GEMA DE OVO | 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 CAPRICO',
MATURADA POR 12 SEMANAS

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

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

