

AVENIDA

CONCEITO do Chefe Roeland Klein e Equipa

"INSPIRAÇÃO NA GASTRONOMIA GLOBAL, COM PRODUTOS LOCAIS SELECIONADOS"

MENU DE DEGUSTAÇÃO

EXPERIÊNCIA AVENIDA 6 PRATOS POR 75€ P.P. (MESA COMPLETA)

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 49€ P.P.

FRIO DO MAR (PORÇÕES DE PROVA)

OSTRAS DO MOINHO (6), PEPINO AGRIDOCE, GIN MARE	18€
ATUM, LAGOSTIM, PIMENTA MALAGUETA, KAFFIR, PIPOCA, MAÇÃ VERDE, AIPO, GENGIBRE	15€
ESCABECHE DE CAVALA FUMADA, PICKLES, SEMENTES DE COENTRO	14€
CAVIAR IMPERIAL GOLD (30 GR), BLINIS (IMPERIAL COLLECTION VODKA 2CL - 25€)	85€
CAVIAR IMPERIAL GOLD (10 GR) (COMO SUPLEMENTO)	34€

FRIO DA TERRA (PORÇÕES DE PROVA)

TUTANO, PATA NEGRA, CAVIAR, PICKLES	27€
BIFE TÁRTARO, LAGOSTA, CEBOLINHAS, PONZU (COMO PRATO PRINCIPAL +8€)	18€
BURRATA, ALHO PRETO, TEXTURAS DE TOMATE, SORBETE DE ERVILHAS/MENTA/WASABI (V)	14€

CORTES FRIOS SELECIONADOS

LÍNGUA DE VITELA CURADA "EL CAPRICHIO" - 50GR	16€
SECRETO 07 (CARNE MATURADA 7 SEMANAS COM MISTURA SECRETA DE 7 ERVAS/ESPÉCIES) - 50GR	18€
CECINA "EL CAPRICHIO" (CARNE ORGÂNICA SALGADA E MATURADA 48 MESES) - 50GR	18€

QUENTE DO MAR

BACALHAU, XÉREM, MEXILHÕES, SANTOLA, CITRONELA, MANJERICÃO TAILANDÊS	17€
POLVO, GAMBA DA COSTA, COUVE-ROXA, TOM KHA GAI	17€
PEIXE DO DIA, OSTRA, BATATA DOCE, ALHO FRANCÊS, SOJA	17€

QUENTE DA TERRA

CODORNIZ, CHUCRUTE, BATATA, CHOURIÇO, COMINHO	16€
VEADO, CECINA, COGUMELO PANTORRA, TOPINAMBUR, TRUFAS	21€
FOIE GRAS, PISTACHIO, COUVES DE BRUXELAS, BETERRABA, FAVA TONKA	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

81€ (+- 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)

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 DE QUEIJO DE CABRA 10€

DIÓSPIRO, PARFAIT DE SEMENTES DE GIRASSOL, NATA 10€

CHOCOLATE BRANCO, ESPUMA DE YUZU, CITRINOS, SORBET DE MANJERICÃO 10€

TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES E INTERNACIONAIS, COMPOTA, FRUTOS SECOS 14€

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

