16 09
Pour des Cordes

COZINHA DE AUTOR

Carta Outono/Inverno

por Chef Alberto Correia

19:30
Jantar Degustação

16 09
Pour des Cordes

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Ao longo da refeição, um representante do vinho da Adega Mayor será seu anfitrião e lhe dará a conhecer o seu trabalho.

19:30
Jantar Degustação

Fique nas mãos do Chef

2 Amuses

Anjos Cozido, Vinhaigre, Filete Ribeiro, Castanhas, Mel Raro e Café

Sem harmonização 14€

Com harmonização 18€

Com harmonização Premium 24€

7 Harmonia

Anjos Cozido, Cornaline, Filete Ribeiro, Castanhas, Mel Raro e Café

Sem harmonização 44€

Com harmonização 64€

Com harmonização Premium 74€

8 Harmonias

Anjos Cozido, Cornaline, Filete Ribeiro, Ostra Gratinada, Cogumelos de Castanhas, Castanhas, Mel Raro e Café

Sem harmonização 49€

Com harmonização 69€

Com harmonização Premium 84€

Este menu só está repetível com 2 semanas.

16 09
Pour des Cordes

A CARTA

19:30
Jantar Degustação

Couvert

Pão de Fermentação Lenta,
Azeite Gordo de Serra e
Manteiga de Ervas
5,50€

Pour Amor 🌶
Entrega Cozido, com Tomate Confitado e Óleo de Canela
5,50€

Sardine 🌶
Sardina, Carpaccio de Ostra e Balsamico
14,50€

Consommé 🌶
Flor de Crisântemo, Ostra e Gelatina Fenta Verde
12,50€

Pescifas de Jesus 🌶
Jesus, Tomate e Ervas Aromáticas
12,50€

16 09
Pour des Cordes

ENTRADAS

19:30
Jantar Degustação

Albatroz 🌶
Mi-Fulmar de Batata, Anjos Anjo e Gema Cozida
9,50€

Polar Bear 🌶
Entrega Cozido, com Tomate Confitado e Óleo de Canela
9,50€

Sardine 🌶
Sardina, Carpaccio de Ostra e Balsamico
14,50€

Consommé 🌶
Flor de Crisântemo, Ostra e Gelatina Fenta Verde
12,50€

Pescifas de Jesus 🌶
Jesus, Tomate e Ervas Aromáticas
12,50€

16 09
Pour des Cordes

PEIXES

19:30
Jantar Degustação

Peixe da Nossa Costa
Fragata Cozida de Sarapatel e Tamboril de Peixe
24,50€

Lavagante
Cenoura, com Tomate Confitado e Cremoso
28,50€

Lírio Marítimo
Acorda com Ovos Pochados e Ervas Selvagens
22,50€

Percebes
Percebes Atlânticos com Molho de Gema e Limão, Pum de Batata e Ervas
Por peso

16 09
Pour des Cordes

CARNES

19:30
Jantar Degustação

Vitela
Alcatra Grega, com Pure de Batata Cozido, Cenoura Baby e Ice cream de Cenoura
25,50€

Porco Preto
Carbono de Porco Preto Cozido, Cogumelos Shiitake, Ervas de Maceração e Abóbora Tonka
19,50€

Cordeiro
Abacate de Bolacha, Pão Cozido e Cebola e Ice cre Hortelã
21,50€

Bitoque
Entrecosto de Vitela, Batata Frita e Pimentos
23,50€

16 09
Pour des Cordes

VEGETARIANO

19:30
Jantar Degustação

Ricotta e Hortelã 🌶
Arroz Cremoso de Ricotta e Hortelã, com Ervas Selvagens
23,50€

Vigil de Espinafre e Queijo Azul 🌶
Pesto Vigil Escondido e Queijo Azul
23,50€

Arroz com Abóbora Moscada e Figo 🌶
Arroz, Abóbora Moscada Assada, Sementes de Figo e Queijo Cremoso
19,50€

16 09
Pour des Cordes

SOBREMESAS

19:30
Jantar Degustação

Rosandra
Rosandra, Gelado de Cupuaçu
5,50€

Chocolate e Menta
Chocolate, Gelado de Menta
7,50€

Pêssego
Pêssego, Gelado de Pêssego
7,50€

Cone à Brasileira de Ayurvedo
Cone Ayurvedo de Ervas com Ricotta de Búfala e Avelã, Gelado Cupuaçu
8,50€

Banana Grogada
Tapas, Sem Glúten de Banana, Gelado de Iogurte Natural e Banana Grogada
8,50€

Pour des Cordes - Alberto Correia
Pour des Cordes - Cozinha de Autor - Jantar Lotes

16 09
Pour des Cordes

19:30
Jantar Degustação