

Lisboa,

*A luz, a vida, os bairros, as gentes. A história, o rio, a terra, o mar.
Aqui vivemos, aqui crescemos. Aqui nos inspiramos, aqui
caminhamos.
A cozinha é o nosso fado, a nossa forma de expressão.*

José Avillez

Lisbon,

*The light, the life, the neighborhoods, the peoples. The history,
the river, the land, the sea.
Here we live, here we grow. Here we inspire ourselves, here we
walk.
The cuisine is our “Fado”, our way of expression.*

José Avillez

:: MENU LISBOA ::

135€

Foi de Lisboa que os portugueses partiram em busca da novidade, de novas terras, novos lugares e produtos. Orientados pelo conhecimento e pela ciência, foram responsáveis pelo primeiro fenómeno de globalização.

Lisboa ofereceu ao mundo um novo olhar, mais sábio, mais curioso, mais intenso.

No Menu Lisboa, em vinte momentos, num compromisso entre a tradição e a modernidade, contamos a nossa história. A história de uma alta cozinha portuguesa, sem tempo, sem datas.

José Avillez

“O que hoje não sabemos, amanhã saberemos”

Garcia de Horta, 1563

It was from Lisbon that the Portuguese departed to discover new lands, new places and products. Guided by science and knowledge, they were responsible for the first phenomenon of globalization.

Lisbon has offered the world a new and wiser point of view, more curious, more intense.

In the Lisbon Menu, our story shall be told throughout twenty moments, keeping the commitment to both tradition and modernity. A story about a timeless and dateless Portuguese haute cuisine.

José Avillez

“What we do not know today, we shall know tomorrow”

Garcia de Horta, 1563

Para maximizar a sua experiência de degustação, este menu é apenas servido a mesas completas e a um máximo de 6 pessoas. Este menu está disponível ao almoço até às 13h30 e ao jantar até às 21h30.

To maximize your degustation experience, this menu is for the enjoyment of the entire table only and it is served for up to 6 people. This menu is available for lunch until 1:30 pm and for dinner until 9:30 pm.

:: MENU DO DESASSOSSEGO ::

95,00€

Um menu inspirado no Livro do Desassossego de Fernando Pessoa, o mais internacional dos escritores portugueses, que nasceu aqui, no Largo de São Carlos, a 13 de Junho de 1888. Este menu conta uma história em diversos capítulos. Uma história que nos desperta, que nos inquieta, que nos conforta e que nos faz viajar por Portugal.

A menu inspired in The Book of Disquiet by Fernando Pessoa, the most international of the Portuguese authors, who was born here in the São Carlos Square on the 13th of June of 1888. This menu tells a story in multiple chapters. A story that awakens us, disquiets us, comforts us and makes us travel through Portugal.

Rebentação, bivalves, gamba da costa, “água do mar”
e “areia” de algas (2012)
*Wave breaking, shellfish, coastal prawn, “seawater”
and seaweed “sand”*

Barriga de Cavala fumada, puré de escabeche de legumes e confettis
(2012)
Smoked mackerel belly, marinated vegetable purée and confetti

A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante
e cogumelos (2008)
*Hen that laid the golden eggs garden, egg, crunchy bread
and mushrooms*

Salmonete, “pedras da calçada” e molho dos fígados, (2013)
Red mullet, “Lisbon’s sidewalk stones” and liver sauce

Cordeiro em duas cozeduras, puré de cozido de grão e abóbora (2010)
*Roasted lamb leg twice cooked, Portuguese flavored chickpea purée and
pumpkin*

Tangerina (2010)
Mandarin

Para maximizar a sua experiência de degustação, este menu é apenas servido a mesas completas e a um máximo de 6 pessoas. Este menu está disponível ao almoço até às 14h00 e ao jantar até às 22h00.
To maximize your degustation experience, this menu is for the enjoyment of the entire table only and it is served for up to 6 people. This menu is available for lunch until 2:00 pm and for dinner until 10:00 pm.

:: MENU DA ESTAÇÃO :: SEASONAL MENU ::

75,00€

Aqui estão os melhores sabores da terra e do mar que seleccionamos a cada estação.

Here you have the best flavors of the land and sea that we select in each season.

Legumes da estação, leite de búfala coalhado, vinagreta de pinhões e pinha verde com citrinos

Seasonal vegetables, clotted female buffalo milk and pine nuts and green pine vinaigrette with citrus

Lombo de Bacalhau cozido em azeite, couves, castanhas e romã

Codfish loin poached in olive oil, chestnuts and pomegranate

ou / or

Lebre com feijão branco, foie gras e toucinho fumado

Hare with white beans, foie gras and bacon

Citrinos e doce de ovos

Citrus and "egg sweets"

:: MENU DOS CLÁSSICOS :: CLASSICS MENU ::

85,00€

Um menu composto por pratos que se têm mantido na carta de estação para estação. Pratos que refletem a nossa identidade e representam a nossa evolução.

A menu compounded of the dishes that have been kept in our carte from season to season. Dishes that reflect our identity and represent our evolution.

A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante e cogumelos (2008)

Hen that laid the golden eggs garden, egg, crunchy bread and mushrooms

Mergulho no mar, robalo com algas e bivalves (2007)

Dip in the sea, sea bass with seaweed and shellfish

Leitão revisitado, batata frita, laranja e salada (2012)

Suckling pig revisited, fried potatoes, orange and salad

Tangerina (2010)

Mandarin

:: CLÁSSICOS :: CLASSICS ::

Estes são os pratos que podem ser escolhidos individualmente, sem formar um menu. Pratos que refletem a nossa identidade e representam a nossa evolução.

These are the dishes that may be selected individually without composing a menu. Dishes that reflect our identity and represent our evolution.

Rebentação, bivalves, gamba da costa, “água do mar”
e “areia” de algas (2012) 31,00€
*Wave breaking, shellfish, coastal prawn, “seawater”
and seaweed “sand”*

A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante
e cogumelos (2008) 31,00€
*Hen that laid the golden eggs garden, egg, crunchy bread
and mushrooms*

Mergulho no mar, robalo com algas e bivalves (2007) 42,00€
Dip in the sea, sea bass with seaweed and shellfish

Lombo de boi corado, ligeiramente fumado com alecrim,
tutano e puré de alho (2012) 42,00€
*Beef loin, slightly smoked with rosemary, bone marrow
and garlic purée*

Leitão revisitado, batata frita, laranja e salada (2012) 42,00€
*Suckling pig revisited, fried potatoes, orange
and salad*

Tangerina (2010) 16,50€
Mandarin
Porto Qta. do Javali Tawny 10 Anos
Copo :: Glass (10cl): 11,00€

Pastel de nata em mil-folhas com gelado de canela (2007) 16,50€
*Typical custard tart served in mille-feuille
with cinnamon ice-cream*
Moscatel de Setúbal Roxo Bacalhôa 2001
Copo :: Glass (10cl): 11,00€

Prato de queijos portugueses 18,00€
Portuguese cheese platter
Vinho do Porto Quinta do Javali L.B.V 2007
Copo :: Glass (10cl): 7,00€

:: MENU CHIADO ::

(Disponível apenas ao almoço de Terça a Sexta)
(Only available for lunch from Tuesday to Friday)

Dois pratos 45,00€

Três pratos 60,00€

Barriga de Cavala fumada, puré de escabeche de legumes e confettis (2012)
Smoked mackerel belly, marinated vegetable purée and confetti

Cordeiro em duas cozeduras, puré de cozido de grão e abóbora (2010)
Roasted lamb leg twice cooked, Portuguese flavored chickpea purée and pumpkin

Pastel de nata em mil-folhas com gelado de canela (2007)
Typical custard tart served in mille-feuille with cinnamon ice-cream

Couvert
Cover charge

6,50€

IVA incluído à taxa legal de 23%. *VAT included.*

Este estabelecimento tem Livro de Reclamações *This restaurant has a Complaints Book*
Lotação: 45 lugares. *Maximum capacity: 45 seats.*

JA Cooking Lda NIF 509 311 865 | Av. Pedro Álvares Cabral, 631 2750-185 Cascais