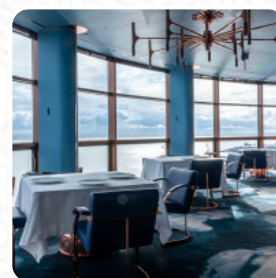
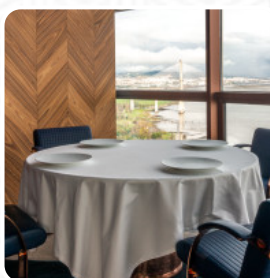
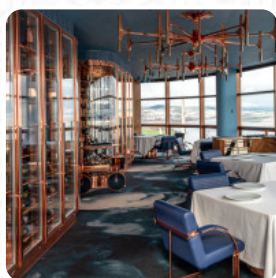




Cardápio Fifty Seconds Martin Berasategui

<https://cardapio.menu>

R. Cais Das Naus Lote 2.21.01, Lisbon, Portugal



A carta de *Fifty Seconds Martin Berasategui* em Lisbon inclui **62** pratos. Em média os pratos ou bebidas [na menu](#) custam cerca de 88 €. As categorias podem ser consultadas na carta abaixo.

Cardápio Fifty Seconds Martin Berasa



Arroz

RISOTO

Aperitivo

▣ SAUTÉED SEA SCALLOP, CAULIFLOWER CREAM AND CHIVES, NOISETTE BUTTER FOAM AND SHERRY VINEGAR, OSCIETRA CAVIAR

Licores

APERITIVOS

Fifth Course

VIEIRA SELLADA, CREMA DE COLIFLOR Y CEBOLLINO, ESPUMA DE MANTEQUILLA NOISETTE Y VINAGRE DE JEREZ, CAVIAR OSCIETRA

Seventh Course

SOPA DE JAMÓN IBÉRICO Y ALBAHACA, CIGALA Y TORTELLINI DE BERENJENA

SACRO

PETITS-FOURS

Eighth Course

RODABALLO DE MAR, GAMBA ROJA DEL ALGARVE, EMULSIÓN DASHI CON MANTEQUILLA NOISETTE Y JUGO DE AVES

Ninth Course

CORZO, CHUTNEY DE MANZANA Y RUIBARBO, JUGO DE PIMIENTA Y VINAGRETA DE ZANAHORIA, NARANJA Y GENGIBRE

Tenth Course

FRAMBUESAS CON FLOR DE HIBISCOS, HELADO DE ALBAHACA Y SÉSAMO NEGRO

Eleventh Course

INFUSO DE ARROZ, LECHE Y CARDAMOMO, PISTACHO, YUZU Y KALAMANSI

Categoria De Restaurante

SOBREMESA

Os Pratos São Preparados Com

CHOCOLATE

Delícias Da França

PETIT FOURS

Carnes

LOMBO DE NOVILHO ASSADO NA BRASA, TERRINA DE BATATA E PANCETTA, JUS DO TUTANO E CROUTONS DE PÃO 82 €

CABRITO MONTÊS, CHUTNEY DE MAÇA E RUIBARBO, JUS DE PIMENTAS E VINAGRETE DE CENOURA, LARANJA E GENGIBRE 82 €

Pratos Principais

CORZO, CHUTNEY DE MANZANA Y RUIBARBO, JUGO DE PIMIENTA Y VINAGRETA DE ZANAHORIA, NARANJA Y GENGIBRESANO, SETAS SILVESTRES Y PURÉ DE BERENJENA AHUMADA

PREGADO DE MAR, GAMBA VERMELHA DO ALGARVE, EMULSÃO DE DASHI COM MANTEIGA NOISETTE E JUS DE AVES

Cardápio Fifty Seconds Martin Berasa



Entrada

▮ SEA TURBOT, ALGARVE RED PRAWN, DASHI EMULSION WITH NOISETTE BUTTER AND POULTRY SAUCE

▮ ROEBUCK, APPLE AND RHUBARB CHUTNEY, PEPPER JUS AND CARROT, ORANGE AND GINGER VINAIGRETTE

Third Course

MILHOJAS DE FOIE GRAS, MANZANA Y ANGUILA

MIL-FOLHAS CARAMELIZADO DE FOIE GRAS, MAÇÃ VERDE E ENGUIA

Fourth Course

JALAPEÑO, GELADO DE ALÇAÇUZ E MAIONESE DE PEPINO

JALAPEÑO, HELADO DE REGALIZ Y MAYONESA DE PEPINO

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT DE MER, CREVETTE ROUGE DE L'ALGARVE, ÉMULSION DASHI AU BEURRE NOISETTE ET JUS DE VOLAILLE

CHEVREUIL, CHUTNEY DE POMME ET RHUBARBE, JUS DE POIVRON ET VINAIGRETTE DE CAROTTE, ORANGE ET GINGEMBRE

Sixth Course

CARABINEIRO GRELHADO, ALHO NEGRO, PURÉ DE LIMÃO

CARABINERO A LA PARRILLA, AJO NEGRO Y PURÉ DE LIMÓN

Desserts

RASPBERRIES WITH HIBISCUS FLOWER, BASIL ICE CREAM AND BLACK SESAME

RICE INFUSION, MILK AND CARDAMOM, PISTACHIO, YUZU AND KALAMANSI

Estes Tipos De Pratos São Servidos

CORDEIRO

LAGOSTA

Sobremesa

MOUSSE DE CHOCOLATE

▮ APPLE, VANILLA ICE CREAM WITH MELANOSPORUM TRUFFLE AND CARAMELISED PECAN NUTS

▮ LEMON MERENGUE

Second Course

ROEBUCK, APPLE AND RHUBARB CHUTNEY, PEPPER JUS AND CARROT, ORANGE AND GINGER VINAIGRETTE

SEA TURBOT, ALGARVE RED PRAWN, DASHI EMULSION WITH NOISETTE BUTTER AND POULTRY SAUCE

BRANDADA DE BACALAO CON MAHONESA DE MANZANILLA Y YUZU

Peixes

ARROZ CREMOSO DE TOMATE, LAVAGANTE AZUL, BEURRE BLANC DE COGUMELOS SILVESTRES E EMULSÃO DE CHAMPAGNE 120 €

SALMONETE COM ESCAMAS CROCANTES, CEVADINHA DE AÇAFRÃO E LIMÃO, GAMBA DO ALGARVE E JUS DE SALMONETE 79 €

TAMBORIL GRELHADO, TEXTURAS DE LINGUEIRÃO E CARIL DE ERVAS FINAS 79 €

Cardápio Fifty Seconds Martin Berasa



Sobremesas

INFUSIÓN DE ARROZ, LECHE Y
CARDAMOMO, PISTACHO, YUZU Y
KALAMANSIMANZINFUSIÓN DE ARROZ,
LECHE Y CARDAMOMO, PISTACHO,
YUZU Y KALAMANSIANA, HELADO DE
VAINILLA CON RON Y AVELLANAS
CAMELIZADAS

LIMÓN Y MERENGUE

INFUSÃO DE ARROZ, LEITE E
CARDAMOMO, PISTÁCHIO, YUZU E
KALAMANSI

FRAMBOESAS À FLOR DE HIBISCOS,
GELADO DE MANJERICÃO E SÉSAMO
NEGRO

Aperitivos

BRANDADE DE MORUE À LA
MAYONNAISE DE MANZANILLA ET YUZU

THON ET CAVIAR

JALAPEÑO, GLACE DE RÉGLISSES ET
MAYONNAISE AU CONCOMBRE

MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ DE FOIE
GRAS, POMME VERTE ET ANGUILLE

BRANDADE DE BACALHAU COM
MAIONESE DE MANZANILLA E YUZU

MILHOJAS DE FOIE GRAS, MANZANA Y
ANGUILA

Entradas

JALAPEÑO, LIQUORICE ICE CREAM AND
CUCUMBER MAYONNAISE

CAMELIZED MILLE-FEUILLE OF FOIE-
GRAS, GREEN APPLE AND EEL

COD BRANDADE WITH YUZU AND
MANZANILLA MAYONNAISE

CARABINEIRO GRELHADO, ALHO
NEGRO, PURÉ DE LIMÃO MEYER

CREME DE MANJERICÃO E PRESUNTO
IBÉRICO, LAGOSTIM E TORTELLINI DE
BERINGELA FUMADA

VIEIRA CORADA, CREME DE COUVE
FLOR E CEBOLINHO, ESPUMA DE
MANTEIGA NOISETTE E VINAGRE DE
XEREZ, CAVIAR OSCIETRA

BASIL AND IBERIAM HAM SOUP,
CRAYFISH AND AUBERGINE TORTELLINI

GRILLED SCARLET PRAWN, BLACK
GARLIC AND LEMON PUREE

SAUTÉED SEA SCALLOP, CAULIFLOWER
CREAM AND CHIVES, NOISETTE BUTTER
FOAM AND SHERRY VINEGAR,
OSCIETRA CAVIAR

JSAIN-T-JACQUES SAUTÉE, CRÈME DE
CHOU-FLEUR ET CIBOULETTE, MOUSSE
DE BEURRE NOISETTE ET VINAIGRE DE
SHERRY, CAVIAR OSCIETRA

VIEIRA SELLADA, COLIFLOR Y CREMA
DE CEBOLLINO, ESPUMA DE
MANTEQUILLA NOISETTE Y VINAGRE DE
JEREZ, CAVIAR OSCIETRA

CARABINERO A LA PARRILLA, AJO
NEGRO, PURÉ DE LIMÓN MEYER

Cardápio Fifty Seconds Martin Berasa



Fifty Seconds Martin Berasategui

R. Cais Das Naus Lote 2.21.01,
Lisbon, Portugal

Horário de abertura:

Terça-feira 19:00-22:00
Quarta-feira 19:00-22:00
Quinta-feira 19:00-22:00
Sexta-feira 19:00-22:00
Sábado 12:30-14:00

Feito com [Cardapio](#)

