BICAENSE

"A Very Original Dinner"

Inspired by the short story by Alexander Search, by Chef João Sá.

A cuisine designed to engage with the artistic act, invite attention, and challenge the traditional concept of fine dining, exploring the flavours of Portugal in a refined, regional, and seasonal way.

Tasting Menu · Courses

"Portuguese Calçada"
Serra da Estrela DOP cheese · Alcácer do Sal Pine nuts · Brioche

"The Golden Egg"
Wild mushroom fricassée · Truffle

"Like a Portuguese Smoked Sausage"
Rice · Onion · Smoked paprika

"Leek Me"
Fresh herbs Piso · Chickpeas · Leek

"Breaking Wave"
Coastal Prawn · Sea urchin · garlic olive oil

"Lobster Martini"
Blue lobster · Fish stew

"Savoury Donut"
Trás os Montes DOP goat · Corn · Sweet potato

"Over the Table"
Floating meringue · House Dessert · Priscos · Rice pudding

Tasting menu – 137€ per person

Mandatory beverage pairing

Organic wine selection – €65 per person

or

Non-alcoholic pairing – €50 per person

The menu may change according to product seasonality and availability.
The estimated dining experience duration is approximately 1h30.
Food intolerances and allergies: Prior to your reservation, please get in touch with us at info@bicaense.pt at least 48 hours in advance, informing any dietary restrictions, intolerances, or allergies so that the kitchen can adapt the menu accordingly.
VAT included at the legal rate.

BICAENSE

"A Very Original Dinner"

Inspirado no conto de Alexander Search, pelo Chef João Sá.

Uma carta criada para dialogar com o ato artístico, provocar atenção e desafiar a ideia tradicional de fine dining, explorando os sabores de Portugal de forma refinada, regional e sazonal.

Menu de Degustação · 8 Momentos

Calçada Portuguesa
Queijo Serra da Estrela DOP · Pinhões de Alcácer do Sal · Brioche

Ovo Dourado
Fricassé de cogumelos silvestres · Trufa

Como um Enchido Português
Arroz · Cebola · Paprika fumada

Leek Me
Ervas frescas · Piso · Grão-de-bico · Alho-francês

Onda Batida
Camarão da costa · Ouriço-do-mar · Alho e azeite

Martini de Lavagante
Lavagante azul · Caldeirada de peixe

Donut Salgado
Cabrito de Trás-os-Montes · Milho · Batata-doce

Sobre a Mesa
Merengue flutuante · Doce da casa · Priscos · Arroz-doce

Menu de degustação – 137€ por pessoa

Harmonização de bebidas (obrigatória)

Seleção de vinhos orgânicos – 65€ por pessoa

ou

Harmonização não alcoólica – 50€ por pessoa

O menu poderá sofrer alterações de acordo com a sazonalidade e disponibilidade dos produtos.
Duração estimada da experiência de aproximadamente 1h30.
Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar a sua reserva, deverá contactar-nos por email para info@bicaense.pt, com o mínimo de 48 horas de antecedência, informando quaisquer restrições, intolerâncias ou alergias alimentares, de forma a que a cozinha possa adaptar o menu.
IVA incluído à taxa legal definida.