

HESTIA

RESTAURANTE GASTRONÓMICO • PARIS

O Chef Loïc Dantec apresenta um menu requintado, combinando a tradição francesa com a inovação moderna.

Todas as nossas criações são inteiramente artesanais, confeccionadas com produtos frescos entregues diariamente.

PARA PARTILHAR

Fatias de Presunto Culatello di Zibello (Itália) 22 €

ENTRADAS

Lombo de Cavala Marinada 31 €

Com óleo de sésamo e algas marinhas

Consommé de Frango do Campo 32 €

Infundido com rebentos de pinheiro silvestre, frango tenro e cantarelos

Camarões Red Label Salteados 34 €

Com condimento de satay e beurre monté de citrinos

Ravioli de Lagosta da Bretanha 39 €

Com raspa de limão e emulsão de cabeça de lagosta com especiarias Cajun

Beringela Crocante Marinada 29 €

Com ervas, condimento de tomate confitado e ricota cremosa

PRATOS PRINCIPAIS

Acém de Vitela Black Angus 48 €

Com molho de pimenta fresca, servido com molho de mousseline de batata e salada com molho de trufa preta

Secretos de Porco Ibérico Assados 48 €

Servidos com molho de mousseline de batata e salada com molho de trufa preta

Peito e Coxas de Codorniz Assados 48 €

Cantarelos, cerejas frescas com verbena e jus de codorniz

Bacalhau Confitado em Açafrão 49 €

Lábios de curgete verde e amarela, tomate confitado e bisque de peixe-pedra

Filete de Peixe-Galo (John Dory) 51 €

Beurre blanc, azedas bebé e alcachofra com especiarias Vadouvan

SOBREMESAS & QUEIJOS

Seleção de Queijos Laurent Dubois 24 €

Meilleur Ouvrier de France, salada e vinagrete de trufa preta

Stracciatella de Chocolate Venezuelano

22 €

Com trigo sarraceno torrado caramelizado e creme levemente acidificado

Criação de Morango Gariguette

22 €

Sablé crocante, arroz doce cremoso, sorvete de manjerição e granizado de sumo de morango

Biscoito Macio de Cereja Burlat

22 €

Servido com gelado de pistácio torrado

HESTIA

BEBIDAS & ESPIRITUOSAS

ÁGUAS & REFRIGERANTES

ÁGUAS MINERAIS (75CL)

Abatilles Plate	10 €
Abatilles Pétillante	10 €
Perrier (33cl)	8 €
Chateldon	12 €

REFRIGERANTES (33CL)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	9 €
Fever-Tree Indian Tonic (20cl)	8 €
Pétillant de Rhubarbe (Milly)	9 €
Limonade Angeline / d'Antan (25cl)	9 €
Virgin Mojito	15 €

SUMOS & CHÁS GELADOS (25CL)

Pur Jus de Pomme Bio	10 €
Pur Jus d'Ananas Bio	10 €
Jus de Tomate	10 €
Nectar d'Abricot	10 €
Jus de Citron Pressé (12cl)	10 €
Jus d'Orange Pressée	11 €
Peach Iced Tea	12 €

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ (ILLY)

Expresso / Décaféiné	7 €
Double Expresso / Cappuccino	10 €

CHÁS & INFUSÕES (MAISON DAMMANN)

Ceylan / Darjeeling / Earl Grey	8 €
Lapsang Souchong	8 €
Jasmin / Sencha Fukuyu	8 €
Chamomile / Verbena / Linden	8 €
Fresh Mint Infusion	9 €

CERVEJAS & COCKTAILS

CERVEJAS & CIDRA (33CL)

Paname, Œil de biche Pale Ale	10 €
Paname, Barge du Canal IPA	10 €
Sol. La. Cidre, Yuzu 2024	12 €

COCKTAILS

Mojito / Moscow Mule / Daiquiri	18 €
Americano / Gin Tonic	18 €
Negroni	20 €
Spritz St Germain & Champagne	25 €
Mimosa	25 €
Kir / Kir Royal	17 € / 22 €

ESPIRITUOSAS & DIGESTIVOS

WHISKIES & COGNACS

Irish Whisky Jameson	14 €
Johnnie Walker Black Label 12yo	16 €
Talisker 10yo / Whisky Lasdoux	17 € / 20 €
Lagavulin 16yo Single Malt	26 €
Cognac Rémy Martin 1738	20 €
Cognac Lheraud VSOP / XO N48	22 € / 29 €

RUM, CALVADOS & ARMAGNAC

Calvados Adrien Camut 6yo / 18yo	20 € / 26 €
Bas Armagnac Gaston Legrand 1995 / 1975	29 € / 39 €
Rhum Diplomatico Réserve	15 €
Rhum Samaroli (Yehmon / Trinidad)	29 € / 36 €

LICORES & DIGESTIVOS

Gin Residence Bio / Vodka Grey Goose	15 € / 16 €
Chartreuse Jaune / Verte	18 €
Liqueur Menthe / Verveine Forissier	18 €

Maison Brana (Eaux de vie)	18 €
----------------------------	------

Ricard / Abricot du Roulot	10 € / 18 €
----------------------------	-------------

*Preços em euros líquidos, taxas e serviço incluídos. Não aceitamos cheques. Podemos disponibilizar uma tabela de alergénios.
O consumo excessivo de álcool é prejudicial à saúde. Beba com moderação.*