

VISTA

restaurante



Há um local onde o requinte e a excelência se encontram com a tranquilidade da natureza. Um local com um cenário inspirador, onde a serenidade pode ser vivida em todo o seu esplendor. Aqui está um destino de sonho, com um ambiente encantador e que lhe irá proporcionar momentos inesquecíveis.

O Palacete que alberga o Bela Vista Hotel & Spa - Relais & Châteaux é datado de 1918 e preserva a estética romântica que o inspirou. De um bom gosto que se respira em todos os pormenores, a decoração é atualmente assinada por Graça Viterbo, uma das mais conceituadas profissionais desta área em Portugal.

O Vista Restaurante tem uma equipa formada por pessoas jovens e ambiciosas que procuram oferecer um ambiente lifestyle, onde pode saborear a cozinha sofisticada e criativa do nosso chefe João Oliveira. É dada especial atenção à harmonização dos sabores dos pratos com os vinhos que a acompanham. O nosso chefe João Oliveira, nascido em 1986 e natural do Porto e desde cedo reconheceu o papel que a cozinha tem na sua vida.

Humilde, dinâmico e dedicado traçou um futuro promissor, trabalhado com outros dois chefes portugueses nos últimos anos (como sub-chefe) quando estes venceram as estrelas Michelin: mais recentemente no The Yeatman, e antes disso, na Casa da Calçada, ambos Relais & Châteaux.

A paixão por cozinhar constitui um elemento vital da sua identidade e em 2015 associa-se ao projecto Bela Vista Hotel & Spa e Relais & Châteaux como Chef Executivo.

As suas inspirações são do norte do país juntamente com a cozinha mediterrânea, procurando acima de tudo respeitar todos os sabores originais de cada alimento e frescura. Comprometendo-se a oferecer uma experiência gastronómica distinta e memorável.

General Manager
Gonçalo Narciso dos Santos

Chef
João Oliveira

Maître D'
Tiago Pereira



MENU VANGUARDA

A COMEÇAR NO NOSSO ALGARVE

CARBINEIRO DO ALGARVE

LÂMINAS DE CHOCO | OSTRAS DA RIA FORMOSA | PEPINO | GASPACHO

LAGOSTIM E CAVIAR

LAGOSTIM ASSADO | VARIAÇÕES DE COUVE-FLOR | CAVIAR CLÁSSICO | CHAMPAGNE

SALMONETE DAS ROCHAS

MEXILHÃO | SALICÓRNIA | POLVO | REBENTOS DE BRÓCOLOS

PEIXE-GALO

ASSADO | ESPARGOS BRANCOS | AÇORDA DE OVAS | MICRO PENCA

O OVO E O LEITÃO DA BAIRRADA

BARRIGA CROCANTE | OVO CREMOSO | COGUMELOS | ESPINAFRES | QUEIJO SECO DE S. JORGE

NOVILHO MATURADO 45 DIAS

CARVÃO VEGETAL | CEREFÓLIO | RAIZ DE SALSICA | TUTANO | TRUFA DE VERÃO

BORREGO DE MONTALEGRE

VAZIA MATURADA | PÃO *TREMAZINI* | PIMENTO | JUS MEDITERRÂNICO

Os CITRINOS ALGARVE

A NOSSA PRÉ-SOBREMESA

CHOCOLATE | NOISETTE | TOFFEE

TEXTURAS | VARIAÇÕES | COMBINAÇÕES


FRAMBOESAS | HORTELÃ RIBEIRA | FUNCHO

FRAMBOESAS LIOFILIZADAS | SORVETE DE HORTELÃ RIBEIRA | GRANITA DE FUNCHO

MIGNARDISES

3 PRATOS	65€	3 VINHOS	50€
5 PRATOS	90€	5 VINHOS	70€
COMPLETO	130€	9 VINHOS	95€

NOTA: O MENU DE DEGUSTAÇÃO É SERVIDO EM MESAS QUE TENHAM MARCAÇÃO ATÉ ÀS 21H30, SENDO QUE TODAS AS PESSOAS DA MESA TERÃO QUE OPTAR POR ESTE MENU.

 EXISTEM OPÇÕES VEGETARIANAS (INCLUSIVE MENU) AO CRITÉRIO DO NOSSO CHEF

VISTA

restaurante

CHEFE EXECUTIVO | *JOÃO OLIVEIRA*

Alguns dos itens do nosso menu contêm nozes e sementes. Existe sempre um pequeno risco de que vestígios minúsculos destes possam estar em qualquer outro prato ou comida servida no nosso restaurante. Nós compreendemos os perigos para as pessoas com alergias graves. Por favor, peça para falar com o "Maître d'Hotel", para que este possa ajudá-lo a fazer qualquer escolha alternativa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído

Existe Livro de Reclamações

