

# 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

**Carabineiro do Algarve** | | Sapateira | Ostras do Moinho dos Ilhéus | Pepino | Daikon | Gaspacho

**Lagostim** | Couve-flor | Ervas Halófitas | Caviar | Champagne

\*\*\*\*\*

**Robalo do Mar** | Aipo | Agrião | Chanterelles | Nage | Limão

**Peixe-Galo** | Algas | Cevada | Bivalves | Lula | Jus de Bolhão Pato

\*\*\*\*\*

**Leitão da Bairrada** | Gema de ovo | Cogumelos | Espinafres | Queijo seco de S. Jorge

\*\*\*\*\*

**Vitela de leite maturada 45 dias** | Carvão vegetal | Raviólis de Raiz de Salsa | Curgete | Panceta

**Borrego de Trás-os-Montes** | Grelos | Nabo | Grão-de-bico | Jus Mediterrâneo

\*\*\*\*\*

**Laranja do Algarve** | A nossa pré-sobremesa

\*\*\*\*\*

**Diospiro** | Basilico | Brioche

**Pudim Abade de Priscos** | Abóbora | Castanhas | Leite de Ovelha

Mignardises

<b>3 Pratos</b>	Faça a sua própria selecção	<b>75€</b>
<b>5 Pratos</b>	Carabineiro   Lagostim   Peixe-Galo   Vitela   Maça	<b>95€</b>
<b>7 Pratos</b>	Carabineiro   Lagostim   Corvina   Ovo   Borrego   Maça   Chocolate	<b>115€</b>

**Harmonização com vinhos**

3 Vinhos	<b>50€</b>
5 Vinhos	<b>70€</b>
7 Vinhos	<b>95€</b>

**Nota:** Todas as pessoas da mesa terão que optar por este menu  
O menu de degustação é servido em mesas que tenham marcação até às 21h30

 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

