

# 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** | Ostras ‘Moinho dos Ilhéus’ | Pepino | Lula | Gaspacho

**Lagostim** | Couve-flor | Ervas Halófitas | Caviar “Rio Frio” | Champagne

**Robalo do Mar** | Aipo | Agrião | Chanterelles | Nage de Citrinos

**Leitão da Bairrada** | Ovo Cremoso | Cogumelos | Espinafres | Queijo seco de S. Jorge

**Vitela de leite maturada 45 dias** | Carvão vegetal | Topinambur | Curgete | *Pancetta* | Jus

**Laranja do Algarve** | A nossa Pré-Sobremesa

**Ananás dos Açores** | *Ponzu* | Centeio


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

Mignardises

3 Pratos	Faça a sua própria selecção	75€
5 Pratos	Carabineiro   Lagostim   Robalo   Vitela   Ananas	100€
8 Pratos	Menu Completo	120€
	Harmonização com vinhos	
		3 Vinhos 50€
		5 Vinhos 70€
		7 Vinhos 95€

**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

**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