

VISTA
restaurante

Chefe Executivo | **João Oliveira**

Alguns dos itens do nosso menu podem conter 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.

IVA incluído

Existe Livro de Reclamações

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 pelo mesmo menu.

Menu do CHEF

Ameijoas | aipo **Cenoura** | especiarias & **Percebes** | coentros
Lírio | algas & **Brioche** | trufa de verão | queijo Nisa
Carapau | tutano de vitela | flor de brócolos

Carabineiro do Mediterrâneo

ostra | pepino | gamba rosa

Azevia

agrião | maçã verde | aipo | biqueirão | mostarda

Pão | trigo | **Azeite D.P.C.** | **Manteiga** | cabra

Vitela de Leite “Minhota”

topinambur | cogumelos | molejas | bordalesa

As laranjas do Algarve

a nossa pré-sobremesa

Flores da Primavera

cerejas | ginjinha | jasmin

Petit fours

Menu do CHEF

110,00€ por pessoa

Suplemento de 4 Queijos Nacionais

21,00€ por pessoa

HARMONIZAÇÃO de Vinhos

Quinta da Pedra - 2014

Alvarinho · Monção e Melgaço

Terrenus Reserva V.V. - 2016

Vinhas Velhas · Alentejo

CH by Chocapalha - 2017

Arinto · Lisboa

Paxá Vinhas Velhas - 2017

Crato · Algarve

Quinta de Lemos - 2008

Touriga Nacional · Dão

Niepoort Dócil “Ron Ron” - 2014

Moscatel Galego · Douro

Blacket Tawny 10 Anos

Douro

Harmonização Menu do CHEF

55,00€ por pessoa

Q. da Pedra / CH by Chocapalha / Quinta de Lemos | Quinta da Alorna

