

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 ESTAÇÃO

Tupinambor | cogumelos & **Cenoura** | especiarias
Brioche | trufa de verão & **Soja** | salicórnica
Tomates biológicos | lúcia-lima | basilico

Couve-flor

tofu | ervas halófitas | espumante

Xerém Algarvio

cenoura | milho | cominhos | poejo

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

Lentilhas e Beterrabas

Queijo de cabra | couve-fumada | framboesas brancas

As laranjas do Algarve

a nossa pré-sobremesa

Maçã Verde

rabano | aipo | wasabi

Petit fours

Menu ESTAÇÃO

95,00€ por pessoa

HARMONIZAÇÃO sumos naturais | infusões frias | *mocktails*

Chá frio

Kombucha de frutos vermelhos

Sumo natural

Maça verde, aipo e coentros

Sumo natural

Uvas frescas, salicórnia

Cocktail

Cenoura, cominhos e funcho

Cocktail

Algas, maça verde e citrinos

Harmonização

45,00€ por pessoa