

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 VISTA

Ameijoia | aipo & **Percebes** | coentros & **Cenoura** | especiarias
Lírio | algas & **Brioche** | trufa de verão | queijo Nisa
Cavala | algas | vinagre de baunilha

Carabineiro do Mediterrâneo

ostra | pepino | gamba rosa

Lagostim

couve-flor | ervas halófitas | caviar | champagne

Raia ‘Seca Algarvia’

alcachofra | peixe fumado | alcaparras | amêndoa verde

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

Leitão Bísaro

barriga | alface | queijo S. Jorge | chouriço

Vazia de Vaca Alentejana Maturada

topinambur | cogumelos | molejas | bordalesa

As laranjas do Algarve

a nossa pré-sobremesa

Maçã Verde

rabano | aipo | wasabi

Chocolate

café | cardamomo | toffee

Petit fours

Menu Vista

170,00€ 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 VISTA

95,00€ por pessoa

