

# 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**

**Maça verde & espinafres**

**Couves & amendoim**

**Favas & rebentos**

## **Legumes Biológicos**

vegetais Quinta do Poial | rebentos de folhas

## **Couve-flor**

couve-flor | ervas halófitas | espumante

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

## **Cenouras e Bulgur**

cenouras | funcho | bulgur | tofu

## **As laranjas do Algarve**

a nossa pré-sobremesa

## **Maça 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**

Melão verde, aipo e coentros

### **Sumo natural**

Uvas frescas, salicórnia

### **Cocktail**

Cenoura, cominhos e funcho

### **Cocktail**

Algas, maçã verde e citrinos

### ***Harmonização***

*45,00€ por pessoa*