

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

**Ameijo** | aipo & **Lingueirão** | pera  
**Maçã verde** | rabano & **Frango** | piri - piri  
**Lula** | algas

**Carabineiro do Mediterrâneo**  
ostras | tomate verde | pão alentejano

**Lagostim**  
couve-flor | ervas halófitas | caviar | champagne

**Pregado**  
nabo | ameijo | amêndoas verdes

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

**Leitão Bísaro**  
bochecha | barriga | alcachofra | queijo S. Jorge

**Vitela Minhota**  
tupinambor | cogumelos | molejas | bordalesa

**As laranjas do Algarve**  
a nossa pré-sobremesa

**Flores da Primavera**  
mirtilos | sabugueiro | vinho Madeira

**Chocolate**  
café | cardamomo | toffee

**Petit fours**

**Menu Vista**  
160,00€ por pessoa

**Suplemento de 4 Queijos Nacionais**  
24,00€ por pessoa

# HARMONIZAÇÃO de Vinhos

## **Quinta da Pedra - 2014**

Alvarinho · Monção e Melgaço

## **Terrenus Reserva V.V. - 2015**

Vinhas Velhas · Alentejo

## **Kompassus Bical - 2016**

Bical · Bairrada

## **Paxá Vinhas Velhas - 2017**

Crato · Algarve

## **Quinta de Lemos - 2008**

Touriga Nacional · Dão

## **Dócil Au Au - 2017**

Riesling · Douro

## **Blacket Tawny 10 Anos**

Douro

## ***Harmonização Menu VISTA***

*95,00€ por pessoa*

