

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 & Lírio | Algas

Brioche | Trufa Negra

Sardinha | Tomate Assado

Carapau | Tutano de Vitela | Flor de Brócolo

Carabineiro do Mediterrâneo

Ostras | Pepino

Azevia de Rede

Agrião | Aipo | Biqueirão | Mostarda

Pão | Azeite D.P.C. | Manteiga

Vitela de Leite *Minhota*

Batata Nova | Cogumelos | Bordalesa

As laranjas do Algarve

Maçã Verde

Rabano | Aipo | Wasabi

Petit fours

Menu do CHEF

110,00€ por pessoa

Suplemento de 4 Queijos Nacionais

21,00€ por pessoa

HARMONIZAÇÃO de Vinhos

Quinta da Pedra - 2015

Alvarinho · Monção e Melgaço

Terrenus Reserva V.V. - 2015

Vinhas Velhas · Alentejo

Paulo Laureano V.V. *Private Selection* - 2016

Antão Vaz · Alentejo

Paxá Vinhas Velhas - 2018

Crato · Algarve

Quinta de Lemos - 2011

Touriga Nacional · Dão

Blandy's Sercial 10 Anos

Sercial - Madeira

Abafado Molecular - 2011

Bical - Bairrada

Harmonização Menu do CHEF

55,00€ por pessoa

Q. da Pedra / CH by Chocapalha / Quinta de Lemos | Dócil Ron ron

