

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** | Rabano

Brioche | Trufa Negra

Beterraba | Balsâmico

Tomates biológicos | Lúcia-Lima | Basilico

Cebola

Milho

Couve-flor

Tofu | Ervas Halófitas | Espumante

Arroz do Mondego

Raviolis | Queijo velho

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

Lentilhas

Couve- fumada | Coentros | Especiarias

As laranjas do Algarve

Maça Verde

Rabano | Aipo | Wasabi

Petit fours

Menu ESTAÇÃO

95,00€ por pessoa

HARMONIZAÇÃO sumos naturais | infusões frias | *mocktails*

Chá frio

Kombucha de Jasmim

Infusão

Ananas grelhado e fumado | Rabano

Sumo natural

Beterraba | Ameixa | Mel

Cocktail

Cenoura | Cominhos | Funcho

Cocktail

Algas | Maçã Verde | Citrinos

Harmonização

45,00€ por pessoa