

## Menu VISTA

Carapau | Flor de Brócolo

Lula de pesca artesanal | Codium

Carabineiro | Gaspacho

Lagostim | Caviar

Azevia da Areia | Ameijoas

Asa de Raia | Alcachofras

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

Vitela Alentejana | Topinambur

As laranjas do Algarve

Mel da Serra de Monchique | Amêndoa

Menu VISTA - 165€ por pessoa | Harmonização Vínica – 120€ / 90€  
Menu VISTA 4 PRATOS - 110€ por pessoa | Harmonização Vínica – 55€  
Menu ESTAÇÃO – 100€ por pessoa | Harmonização não alcoólica – 45€  
Suplemento de QUEIJO - 10€ por pessoa  
*IVA incluído*

## Menu ESTAÇÃO

Topinambur | Cogumelos

Abóbora | Cenoura

Cebola | Milho

Tomate de Primavera | Camomila

Couve-flor | Algas | Champagne

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

Vegetais | Tubérculos da Estação

As laranjas do Algarve

Maçã Verde | Aipo



VISTA  
restaurant

*Chef João Oliveira*