



## FAUNA E FLORA

### Inspirado na Natureza...

OSTRA, BETERRABA E LIMÃO CAVIAR

GAMBA VIOLETA, NABO, LEITE DE COCO E ÓLEO DE ANETO

SAPATEIRA E PEIXE-GALO

CARIL DE MEXILHÃO E CAVIAR IMPERIAL

CANJA DE MUXAMA

PEIXE ASSADO

RISSOL DE BERBIGÃO



#### LAGOSTIM

Molho Singapura | Yuzu | Manjeriço



#### RAIA E ENGUIA

Amêndoa | Caviar imperial | Couve-rábano | Salsa



#### IMPERADOR

Cenoura de areia | Molho de ouriço-do-mar



#### CARBONARA VEGETAL

Aipo | Beringela | Ovo trufado



#### BORREGO IBÉRICO

Beterraba | Anchovas | Batata soufflée



#### ALETRIA DA D. HELENA (Mugasa)

Bolacha americana | Limão



#### CHOCOLATE GUANAJA 70%

Café | Yuba

**Fauna & Flora - 155€**

**Fauna e Flora sem Imperador - €135**

**Fauna & Flora sem Imperador e Carbonara - 115€**

---

Para mais informações, por favor, contacte o Concierge:  
Telf. +351 281 950 950 . Email: [vistasruisilvestre@monterei.com](mailto:vistasruisilvestre@monterei.com)



## PASSEIO MARÍTIMO

### Inspirado no Atlântico...

OSTRA, BETERRABA E LIMÃO CAVIAR

GAMBA VIOLETA, NABO, LEITE DE COCO E ÓLEO DE ANETO

SAPATEIRA E PEIXE-GALO

CARIL DE MEXILHÃO E CAVIAR IMPERIAL

CANJA DE MUXAMA

PEIXE ASSADO

RISSOL DE BERBIGÃO



#### ATUM RABILHO E OSTRA

Couve-flor | Wasabi | Sementes de Abóbora



#### LAVAGANTE AZUL

Marmelada de tomate | Desfiado de sapateira | Caviar imperial | Aipo bola



#### CARABINEIRO

Carabineiro 8/10 | Pérolas de tapioca | Arroz tufado | Gengibre | Limão caviar



#### PESCADA DE ANZOL

Caldo de caldeirada | Bergamota | Bivalves | Água de tomate | curcuma



#### SALMONETE DE LINHA

Salmonete assado | Lagostim | Compota de cebola | Ravioli de lulas | *Harissa*



#### ALETRIA DA D. HELENA (Mugasa)

Bolacha americana | Limão



#### MORANGOS

Em salada | Pistacho Siciliano | Ruibarbo | Natas ácidas

**Passeio Marítimo - 155€**

**Passeio Marítimo sem Lavagante - 135€**

**Passeio Marítimo sem Atum e Lavagante - 115€**

---

Para mais informações, por favor, contacte o Concierge:  
Telf. +351 281 950 950 . Email: [vistasruisilvestre@monterei.com](mailto:vistasruisilvestre@monterei.com)



Bem-vindo ao Restaurante Vistas Rui Silvestre.

*“Voltar ao essencial, respeitar a natureza onde os sabores são reais e os aromas são genuínos”*

A handwritten signature in black ink that reads "Rui Silvestre".

*Chef Executivo*

**Segundo Chef**

*André SIMÃO*

**Chef de Pastelaria**

*Bruno BOTÃO*

**Escanção**

*Nuno PIRES*

**Chefe de Sala**

*Joana MARTINS*

Aceitamos reservas das 18h30 até às 20h00.

Porque trabalhamos exclusivamente com o que a Terra e o Mar nos dão, alguns produtos podem ser alterados sem aviso prévio.

---

Para mais informações, por favor, contacte o Concierge:  
Telf. +351 281 950 950 . Email: [vistasruisilvestre@monterei.com](mailto:vistasruisilvestre@monterei.com)

A handwritten signature in black ink that reads "Rui Silvestre".