



## FAUNA & 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 GOLD  
CANJA DE MUXAMA  
PEIXE ASSADO  
RISSOL DE BERBIGÃO



### SELEÇÃO DE LEGUMES DO DIA

ERVAS FINAS, CREME DE LIMÃO E AZEITE



### LAGOSTIM

ANANÁS DOS AÇORES, MALAGUETA, AIPO RAMA E MOLHO SINGAPURA



### PEIXE-GALO

ENGUIA FUMADA, ALCAPARRAS E CAVIAR IMPERIAL GOLD



### PARGO

CENOURA DE AREIA, LARANJA E SANTOLA



### BORREGO IBÉRICO

BERINGELA, HORTELÃ E AZEITONAS KALAMATA



### MANGA E COCO



### FRAMBOESA

PISTACHIO E SHISO

Fauna & Flora - 155€

Fauna & Flora sem Peixe-Galo - 135€

Fauna & Flora sem Seleção de Legumes do dia e Peixe-galo - 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 GOLD  
CANJA DE MUXAMA  
PEIXE ASSADO  
RISSOL DE BERBIGÃO



**ATUM RABILHO E OSTRAS**  
COUVE-FLORES E WASABI



**LAVAGANTE AZUL**  
MARMELADA DE TOMATE, SAPATEIRA, CAVIAR IMPERIAL GOLD E AIPO BOLA



**CARABINEIRO**  
TAPIOCA, ARROZ TUFADO, CARIL E LIMÃO CAVIAR



**PESCADA DE ANZOL**  
BIVALVES, TOMATE E BATATA



**SALMONETE DE LINHA**  
RAVIOLI DE LULAS, CEBOLA ASSADA E HARISSA



**MANGA E COCO**



**FRAMBOESA**  
PISTACHIO E SHISO

**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, reading "Rui Silvestre".

*Chef Executivo*

***Segundo Chef***

*André SIMÃO*

***Chef de Pastelaria***

*Patrícia GODINHO*

***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, reading "Rui Silvestre".