



## FAUNA E FLORA Inspirado na Natureza...

MAR...TINI

SAPATEIRA, SASHIMI DE PEIXE GALO

GAMBA DA COSTA MARINADA, COUVE-RÁBANO, COCO E “PIMENT D’ESPELETTE”

PERCEBES, ÁGUA DO MAR, SUMO DE PEPINO & OLEO DE ANETO

PEIXE ASSADO E SALADA ALGARVIA

LINGUEIRÃO, XEREM, ALHO E SALSA

RISSOL DE BERBIGÃO E ALGAS



### LEGUMES BIOLÓGICOS

Creme de manjeriço | Óleo de aneto | *Sabayon* de azeite e Limão



### ATUM RABILHO E OSTRAS

Lombo e toro de atum | Ostra do Moinho dos Ilhéus | Couve-flor | *Wasabi*



### SALMONETE DE LINHA

Salmonete assado | Compota de cebola | Lagostim corado | *Harissa*



### BORREGO IBÉRICO

Beterraba | Anchovas | Alho negra



### ABACAXI

Poejo e *Crumble* gelado de beterraba



### CHOCOLATE E BANANA

Chocolate 70% | Praliné de amendoins | Creme de Banana | Gelado de chocolate branco caramelizado

**Fauna & Flora - 110€**

**Fauna e Flora sem Legumes Biológicos - €100**

**Fauna & Flora sem Legumes Biológicos e Atum Rabilho e Ostras - 90€**

---

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...

MAR...TINI

SAPATEIRA, SASHIMI DE PEIXE GALO

GAMBA DA COSTA MARINADA, COUVE-RÁBANO, COCO E “PIMENT D’ESPELETTE”

PERCEBES, ÁGUA DO MAR, SUMO DE PEPINO & OLEO DE ANETO

PEIXE ASSADO E SALADA ALGARVIA

LINGUEIRÃO, XEREM, ALHO E SALSA

RISSOL DE BERBIGÃO E ALGAS



#### ATUM RABILHO E OSTRA

Lombo e toro de atum | Ostra do Moinho dos Ilhéus | Couve-flor | *Wasabi*



#### LAVAGANTE AZUL

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



#### CARABINEIRO

Carabineiro 6/7 | Pérolas de tapioca | Arroz tufado | Gengibre e Limão caviar



#### CALDEIRADA

Pescada | Consommé caldeirada | Alho | Batata



#### SALMONETE DE LINHA

Salmonete assado | Compota de cebola | Lagostim corado | *Harissa*



#### ABACAXI

Poejo e *Crumble* gelado de beterraba



#### PÊRA

Pêra, aipo bola e ervas finas

**Passeio Marítimo - 135€**

**Passeio Marítimo sem Lavagante - 125€**

**Passeio Marítimo sem Lavagante e Carabineiro - 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.**

O restaurante exclusivo do Resort oferece-lhe uma experiência gourmet única preparada pelo Chef de estrela Michelin Rui Silvestre e a sua talentosa equipa.

Aproveite esta experiência gastronómica única!

A handwritten signature in black ink, reading "Rui Silvestre", is enclosed in a thin black rectangular border. A horizontal line is positioned below the signature.

*Chef Rui Silvestre*

Os menus de degustação são servidos a mesas com marcação até às 21h30.

Porque trabalhamos exclusivamente com o que a Terra e o Mar nos dão, alguns produtos são susceptíveis a mudanças 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 smaller version of the handwritten signature "Rui Silvestre" in black ink.