



O Chef Jaime Pérez, sugere uma selecção especial das suas criações que acredita serem as mais representativas da filosofia e inspiração da sua cozinha - Mediterrânica com influências Ibéricas e um grande respeito pela matéria prima.

## DEGUSTAÇÃO

Tártaro de Atum com Gelado de *Wasabi*  
Dois Molhos, Soja e Maracujá

\* \* \*

Vieiras Grelhadas,  
Molho de Alho Francês, Ovas de Truta e Emulsão de Coentros

\* \* \*

Dourada Selvagem sobre  
Leito de Espinafres Frescos, Sultanas, Pinhão e Beterraba

\* \* \*

Lombo de Vaca Charolês com  
Tartelete de Wellington

\* \* \*

Espuma de Baunilha com Frutos Vermelhos

\* \* \*

Chocolate em Diferentes Texturas:  
Sorvete, Mousse, Crocante, Biscoito e Molho

65.00 € Por Pessoa

Foi nossa intenção encontrar os melhores sabores, as texturas mais suaves e os aromas mais agradáveis numa variedade de vinhos Portugueses que melhor acompanhassem as requintadas criações gastronómicas do Chef Pérez.

## SELECÇÃO DE VINHOS

Espumante Murganheira Reserva 2006

Quinta do Cardo, Beiras, 2008

Dialogo, Douro, 2006

Blandy's 5 Anos Bual, Madeira

28,50 € Por Pessoa

Gostávamos de o convidar a apreciar esta perfeita harmonia.

Bom Appetite!



*Atentos às preferências dos nossos clientes mais fiéis, agrupamos aqui um conjunto dos seus pratos preferidos desde a abertura do Vistas em 2008*

Terrina de *Foie Gras* Caseira com  
Molho de Pêra, Redução de Vinho de Porto e Pão de Especiarias

Tártaro de Atum com Gelado de *Wasabi*  
Dois Molhos, Soja e Maracujá

*Cannelloni* de Cogumelos Selvagens,  
Crocante de Parmesão e Redução de Vinho de Porto

Vieiras Grelhadas,  
Molho de Alho Francês, Ovas de Truta e Emulsão de Coentros



Dourada Selvagem sobre  
Leito de Espinafres Frescos, Sultanas, Pinhão e Beterraba

Lombo de Vaca Charolês com  
Tartelete de Wellington



Royal de Maracujá,  
Granizado de Hortelã e Gelado de Coco

Chocolate em Diferentes Texturas:  
Sorvete, Mousse, Crocante, Biscoito e Molho



## ENTRADAS FRIAS

Salada de Alcachofras,  
Cintas de Legumes e Vinagrete de Mel

Salada de Rebentos  
da Primavera ao Estilo Waldorf

Tártaro de Atum com Gelado de *Wasabi*  
Dois Molhos, Soja e Maracujá

Vichyssoise de Abacate  
com Camarões Grelhados e Puré de Cebola Confitada

Terrina de *Foie Gras* Caseira com  
Molho de Pêra, Redução de Vinho de Porto e Pão de Especiarias

## ENTRADAS QUENTES

Creme de Batata Rôcha Trufada,  
Ovo Coulant e Polenta

Velouté de Lavagante,  
Dados de Batata e Pontas de Espargos Verdes

*Cannelloni* de Cogumelos Selvagens,  
Crocante de Parmesão e Redução de Vinho de Porto

Lulas Grelhadas,  
Arroz Preto e Molho "All i Oli"

Vieiras Grelhadas,  
Molho de Alho Francês, Ovas de Truta e Emulsão de Coentros



## DO MAR

Linguado Assado  
com Selecção de Rebentos e Vinagrete de Limão

Pregado Grelhado,  
Legumes de Época e Molho *Romesco*

Tamboril Assado em Crosta de Pistáchio Verde  
com Salteado de Ervilhas, Cebola, Hortelã Fresca e Crocante de Presunto

Bacalhau Confitado com Batatas "Á Brás",  
Molho de Pimentos e Aros de Cebola

Dourada Selvagem sobre  
Leito de Espinafres Frescos, Sultanas, Pinhão e Beterraba

## DO CAMPO

Entrecote Wagyu,  
Risotto de *Boletus* e Ganache de *Foie Gras*  
(Suplemento 9 €)

Lombo de Vaca Charolês com  
Tartelete de Wellington

Pá de Cabrito Caramelizada Cozinhada Lentamente e  
em Baixa Temperatura com Legumes da Época Salteados

Leitão Desossado e Caramelizado com Mel,  
Mousse de Maçã e Rúcula

Pintada Assada e Recheada com Frutas e Frutos Secos,  
Puré de Raiz de Aipo e Sementes de Amarante



## SOBREMESAS E QUEIJOS

A Nossa Versão do Tiramisu

Espuma de Baunilha com Frutos Vermelhos

Consommé de Morangos  
com Gelado de Baunilha

Biscoito Caseiro com Maçã Caramelizada  
Creme de Canela e Gelado de Chocolate Branco

Royal de Maracujá,  
Granizado de Hortelã e Gelado de Coco

Chocolate em Diferentes Texturas:  
Sorvete, Mousse, Crocante, Biscoito e Molho

Seleção de Queijos Nacionais e  
Internacionais com Compotas Caseiras  
(Suplemento 4,50 €)

Escolha de Dois Pratos – 39,50 € Por Pessoa

Escolha de Três Pratos – 49,50 € Por Pessoa

Couvert - 3,75 € Por Pessoa

IVA Incluído