

## A sua viagem começa aqui!

Tenho o privilégio de ter nascido em um ambiente multicultural, neto de avó indiana, mãe moçambicana e pai português. As minhas memórias de infância estão intimamente ligadas aos cheiros das especiarias, ao som das ondas do mar, ao sal e ao fogo.

Quero contar-vos a minha história, a 120m de altitude, com uma vista deslumbrante sobre o Tejo. Este Tejo que inspirou Fernando Pessoa e Camões, este Tejo que levou Portugal a navegar por mares nunca antes navegados, este Tejo que como eu, não é de Lisboa, não é português, é do mundo.

Sejam bem-vindos ao meu universo, onde cada pétala, cada especiaria e cada prato têm uma história diferente para contar.

***Rui Silvestre***  
Chef Executivo

***Leandro Lopes***

Chef de Cozinha

***Rui Monteiro***

Chefe de Sala

***Soraia Neves***

Sub-chef de Cozinha

***Marc Pinto***

Head Sommelier

***Patrícia Godinho***

Chef Pastelaria

***Teresa Grilo***

Sommelier

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
C  
N  
D  
S

## FAUNA E FLORA

Cogumelos – Anchova – Citrinos

Lavagante – Harissa

Gamba Violeta – Condimento Tailandês

Sapateira – Malagueta – Lima Kaffir

Ouriço Do Mar – Imperial Gold – Cebola

Lírio – Jalapeño – Pepino

Atum Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Carabineiro – Caril – Limão Caviar

Pregado – Funcho – Yuzu Kosho – Curcuma

Polvo – Masala – Beterraba

Borrego – Alcachofras – Vinagre de Framboesa

Citrinos – Ruibarbo – Gengibre

Avelã – Coco – Arando

Mignardises

Menu 14 – 235€

Menu 12 – 215€

Menu 11 – 195€

*Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor*

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
C  
N  
D  
S