



- AVISTA -
RESTAURANT & LOUNGES

chef joão luz & ...
chef louise bourrat

DUETOS GASTRONOMIC EXPERIENCE
26 ABR



#AVISTARESTaurant
#BOUBOUS

CEVICHE DE BATATA DOCE
COCO . LIMA KAFFIR

sweet potato ceviche
coconut . kaffir lime

Ceviche mit Süßkartoffel
Kokosnuss / Kaffernlimette

ceviche de patate douce
noix de coco . combava

> BY CHEF LOUISE BOURRAT

🍷 BLANDY'S SERCIAL 10 YEARS

VINHO MADEIRA . MADEIRA WINE

MADEIRA WEIN . VIN MADÈRE



GAMBA VERMELHA
LIMÃO NEGRO . TAPIOCA . PONZU

red prawn
black lemon . tapioca . ponzu

Rote Garnele
Schwarze Zitrone . Tapioka . Ponzu

crevette rouge
citron noir . tapioca . ponzu

> BY CHEF JOÃO LUZ

🍷 QUINTA DOS ABIBES SAUVIGNON BLANC

VINHO BRANCO . WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

#AVISTARESTAURANT

#BOUBOUS

> 4 PRATOS E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

4-courses and wine pairing

4 Gänge und Weinbegleitung

4 plats et accords mets et vins

// 115 € P/PAX

PEIXE DO ATLÂNTICO

AIPO BOLBO . MAÇÃ VERDE . VERBENA

atlantic fish

celeriac . green apple . verbena

Fisch aus dem Atlantik

Knollensellerie . Grüner Apfel . Verbene

poisson de l'atlantique

céleri-rave . pomme verte . verveine

> BY CHEF JOÃO LUZ

🍷 NATALHA

VINHO TINTO . RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE



PRESA DE PORCO PRETO 100% BOLOTA

PIL-PIL . AMÊIJOAS . YUZU KOSHO

100% acorn-fed black iberian pork

pil-pil . clams . yuzu kosho

Schweinenacken vom Iberischen Schwein

(100% Eichelmast) . Pil Pil

Venusmuscheln . Yuzukosho

presa de porc noir 100% bolota

pil-pil . palourdes . yuzu kosho

> BY CHEF LOUISE BOURRAT

🍷 QUINTA DOS ABIBES ARINTO E BAGA

ESPUMANTE . SPARKLING WINE . SEKT . VIN MOUSSEUX



GELADO DE ALHO NEGRO COM MISO

MOUSSE DE CARAMELO

CRUMBLE DE SARRACENO . AZEITE DE TRUFA

black garlic and miso ice cream

caramel mousse . buckwheat crumble

truffle oil

schwarzes Knoblauch- und Miso-Eis

Karamellmousse . Buchweizenstreusel

Trüffelöl

glace à l'ail noir au miso

mousse caramel . crumble de sarrasin

huile de truffe

> BY CHEF LOUISE BOURRAT

🍷 BLANDY'S MALVASIA 2016

VINHO MADEIRA . MADEIRA WINE

MADEIRA WEIN . VIN MADÈRE

> 5 PRATOS E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

5-courses and wine pairing

5 Gänge und Weinbegleitung

5 plats et accords mets et vins

// 140 € P/PAX



ESTRADA MONUMENTAL, 145 . 9004-532 FUNCHAL
RESERVAS : +351 291 707 770 . AVISTA@PORTOBAY.PT

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

A LOJA DO VINHO

FUNCHAL