



- AVISTA -  
RESTAURANT & LOUNGES

*chef joão luz & ...*  
*chef luís gaspar*

DUETOS EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

7 NOVEMBRO



#AVISTARESTaurant  
#SALADecORTE #PICAPAU #BRILHANTE

COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM  
MANTEIGA DE ALGAS E AZEITE ELIZONDO

sourdough bread with seaweed butter  
and elizondo olive oil

Sauerteigbrot mit Algenbutter  
und Elizondo-Ölivenöl

pain au levain avec beurre d'algues  
et huile d'olive elizondo



CARABINEIRO E ENGUIA FUMADA COM BEURRE  
BLANC DE CHAMPANHE E CAVIAR OSCIETRA

scarlet prawn and smoked eel  
with champagne beurre blanc  
and oscietra caviar

kaisergranat und geräucherter aal mit  
champagner-beurre-blanc  
und oscietra-kaviar

gambas royales et anguille fumée,  
beurre blanc au champagne  
et caviar oscietra

> BY CHEF LUÍS GASPAR

🍷 TERRUNHO NOTAS SOLTAS 2023



FONDANT DE FOIE GRAS COM NOZ-PECÃ,  
FIGO SECO E SORBET DE AZEITE

foie gras fondant with pecan nuts,  
dried fig and olive oil sorbet

Foie-gras-Fondant mit Pekannüssen,  
getrockneter Feige und Olivenölsorbet

fondant de foie gras, noix de pécan,  
figue sèche et sorbet à l'huile d'olive

> BY CHEF JOÃO LUZ

🍷 BLANDY'S SERICAL 10 ANOS (YEARS)

---

#AVISTARESTAURANT  
#SALADECORTE #PICAPAU #BRILHANTE

PREGADO COM ALCACHOFRA DE JERUSALÉM,  
COGUMELOS TROMPETA-NEGRA E ESTRAGÃO

turbot with jerusalem artichoke,  
black trumpet mushrooms and tarragon

Steinbutt mit Topinambur,  
Schwarzhornpilzen und Estragon

turbot, topinambour,  
trompettes noires et estragon

> BY CHEF JOÃO LUZ

🍷 SOALHEIRO GRANIT 2023



PRESA DE PORCO ALENTEJANO  
COM ARROZ DE ENCHIDOS, COGUMELOS  
CANTARELOS E JUS DE VINHO MADEIRA

alentejo pork presa with smoked  
sausage rice, chanterelle mushrooms  
and madeira wine jus

Alentejo-Schweinepresa mit Wurstreis,  
Pfifferlingen und Madeira-Wein-Jus

presa de porc de l'alentejo,  
riz aux charcuteries, girolles  
et jus au vin de madère

> BY CHEF LUÍS GASPAR

🍷 FITAPRETA O ILUMINISTA 2023



GANACHE DE MANGA, ANANÁS, COCO,  
MENTA E FAVA-TONKA

mango ganache with pineapple,  
coconut, mint and tonka bean

Mangoganache mit Ananas, Kokosnuss,  
Minze und Tonkabohne

ganache à la mangue, ananas,  
coco, menthe et fève tonka

> BY CHEF JOÃO LUZ

🍷 ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2018

---

> 5 PRATOS E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

5-courses and wine pairing

5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

Menu en 5 plats avec accord mets et vins

// 160 € P/PAX



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

SALA DE CORTE **PICA-  
-PAU** BRILHANTE