



- AVISTA -
ÁSIA

chef rui pinto &...
chef rafael oyama

DUETOS EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

21 & 22 FEVEREIRO



#AVISTAASIA
#VILAJOYASEA

COUVERT

PÃO AO VAPOR COM CEBOLINHO,
TÁRTARO DE PARGO E NORI,
DASHI DE WAKAME E YUZU

steamed bun with chives,
pargo tartare and nori,
wakame and yuzu dashi

> BY CHEF RUI PINTO



SUSHI OMAKASE

> BY CHEF RAFAEL OYAMA

🍷 SOALHEIRO GRANIT



SUIMONO DE CARABINEIRO

scarlet prawn suimono

> BY CHEF RAFAEL OYAMA

🍷 PRETEXTO BRANCO

#AVISTAASIA

#VILAJYASEA

TAMBORIL, MISO E FUNCHO,
CEVADA, SAKE, MANJERICÃO TAILANDÊS

monkfish, miso and fennel,
barley, sake, thai basil

> BY CHEF RUI PINTO

🍷 RASCUNHO - QUINTA DE SANTIAGO



WAGYU, SHITAKES FERMENTADOS,
MIZUNA, JUS DE WASABI

wagyu, fermented shitakes,
mizuna, wasabi jus

> BY CHEF RUI PINTO

🍷 MINGORRA MULATTO



VACHERIN DE YUZU,
TANGERINA, LIMA KAFFIR

yuzu vacherin,
tangerine, kaffir lime

> BY CHEF FÁTIMA RODRIGUES

🍷 ROYAL TOKAJI

> 5 PRATOS E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

5-courses and wine pairing

// 170 € P/PAX



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