

FIFTY SECONDS

VOTRE VOYAGE COMMENCE ICI

Ma cuisine naît de mes origines et de la rencontre entre mémoire et instinct.
Entre l'Atlantique et l'océan Indien, entre le feu et le sel.

Je suis le petit-fils d'une grand-mère indienne, le fils d'une mère mozambicaine et d'un père portugais. De cet héritage, je garde la mémoire et la passion pour d'autres cultures ; et de ma formation dans des restaurants européens, la technique et la rigueur qui ont façonné mon parcours.

C'est de cette combinaison que naît ma manière de cuisiner : la mémoire comme point de départ, la technique comme outil et un respect absolu du produit. Je cherche à créer des saveurs qui éveillent des souvenirs et transportent ceux qui goûtent vers d'autres lieux et d'autres cultures.

Fauna e Flora est cette synthèse : mer et terre, tradition et curiosité, la technique européenne et l'âme de mes racines.

C'est ici que je cuisine avec ce que j'ai, avec ce que j'ai appris et avec ce que je suis encore en train de découvrir.

Rui Silvestre
Chef Exécutif

FIFTY SECONDS

FAUNA E FLORA

Langoustine – Pamplemousse – Poivre Timut

Tom Yum – Crevette Rose – Combava

Harissa – Homard

Crabe – Piment – Shiso

Sériole – Jalapeño – Shiso

Thon Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Oursin – Oignon – Imperial Gold

Carabineiro – Curry – Citron

Turbot – Fenouil – Yuzu Kosho

Poulpe – Masala – Yaourt

Agneau – Artichauts – Tagine

Ananas – Gingembre – Cardamome

5 Épices – Orge – Caramel

Mignardises

Menu 14 – 270€

Menu 12 – 235€

Menu 11 – 215€

Prix avec taxe.

Tous nos plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.