



FAUNA Y FLORA

Mi cocina nace de mis orígenes
y del encuentro entre recuerdos e instinto.
Entre el Atlántico y el Índico, entre fuego y sal.

Soy nieto de una abuela india, hijo de madre mozambiqueña y padre portugués.
De esta herencia llevo la memoria y la pasión por otras culturas;
y de mi formación en restaurantes europeos, la técnica y el rigor
que han moldeado mi camino.

Es de esta combinación que nace mi forma de cocinar:
la memoria como punto de partida, la técnica como herramienta,
y el respeto absoluto por el producto.
Busco crear sabores que despierten recuerdos
y transporten a quienes los prueban a otros lugares y otras culturas.

Fauna & Flora es esta síntesis:
mar y tierra, tradición y curiosidad,
técnica europea y alma de mis raíces.

Aquí cocino con lo que tengo,
con lo que he aprendido,
y con lo que aún estoy descubriendo.

Rui Silvestre
Jefe Ejecutivo



FAUNA Y FLORA

Ostra – Pimienta blanca

Tom Yum – Gamba Blanca – Combava

Harissa – Langosta

Buey de mar – Guindilla – Shiso

Serviola – Jalapeño – Pepino

Atún Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Erizo de Mar – Cebolla – Caviar de Kaluga

Carabineiro – Curry – Limón

Rodaballo – Hinojo – Yuzu Kosho

Pulpo – Masala – Yogur

Cordero – Alcachofa – Tagine

Melocotón – Kumquat – Azafrán

5 Especies – Cebada – Caramelo

Mignardises

.....

Menu 14 – 270€

Menu 12 – 235€

Menu 11 – 215€

*Los precios incluyen IVA
Todos nuestros platos están sujetos a cambios debido a la estacionalidad de los productos.*