



FAUNA E FLORA

A minha cozinha nasce das minhas origens
e do encontro entre memórias e instinto.
Entre o Atlântico e o Índico, entre o fogo e o sal.

Sou neto de avó indiana, filho de mãe moçambicana e pai português.
Dessa herança trago a memória e a paixão por outras culturas;
e da formação em restaurantes europeus, a técnica e o rigor
que moldaram o meu caminho.

É dessa combinação que nasce a minha forma de cozinhar:
memória como ponto de partida, técnica como ferramenta
e respeito absoluto pelo produto.

Procuro criar sabores que despertem lembranças
e transportem quem prova para outros lugares e outras culturas.

Fauna e Flora é essa síntese:
mar e terra, tradição e curiosidade,
a técnica europeia e a alma das minhas raízes.

É aqui que cozinho com aquilo que tenho,
com aquilo que aprendi
e com aquilo que ainda estou a descobrir.

Rui Silvestre
Chef Executivo



FAUNA E FLORA

Ostra – Pimenta Branca

Tom Yum – Gamba Rosa – Kumbawa

Harissa – Lavagante

Sapateira – Malagueta – Shiso

Lírio – Jalapeño – Pepino

Atum Balfego – Caviar Oscietra – Wasabi

Ouriço Do Mar – Cebola – Caviar Kaluga

Carabineiro – Caril – Limão

Pregado – Funcho – Yuzu Kosho

Polvo – Masala – Iogurte

Borrego – Alcachofra – Tagine

Pêssego – Kumquat – Açafrão

5 Spices – Cevada – Caramelo

Mignardises

Menu 14 – 270€

Menu 12 – 235€

Menu 11 – 215€

*Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor
Todos os nossos pratos estão sujeitos a alteração devido à sazonalidade dos produtos.*