



Cozinha é cultura, cozinhar é cuidar.
No Belcanto, cada prato tem uma história para contar.

*Cuisine is culture, cooking is caring.
At Belcanto, each dish tells a story.*

— José Avillez

:: BELCANTO, JOSÉ AVILLENZ ::

OS SABORES DAS PAISAGENS

Num olhar atento e profundo, vejo hoje a nossa cozinha como uma paisagem, ou melhor, como uma intersecção de várias paisagens: a da Alma, a Física e a Cultural.

Fernando Pessoa, um dos mais importantes poetas da língua portuguesa, abordou a questão da paisagem de forma poética e filosófica em muitas das suas obras. Ele explorou a ideia de que a paisagem da alma, ou seja, a percepção subjectiva e emocional que temos do mundo ao nosso redor, influencia a maneira como interagimos com as paisagens físicas e culturais. Pessoa acreditava que cada indivíduo carrega consigo uma paisagem interna única, formada pelas suas experiências, memórias e emoções. Essa paisagem da alma pode colorir e moldar a percepção que temos das paisagens que nos rodeiam.

A paisagem física refere-se ao ambiente natural. Portugal encontra-se no extremo ocidental da Europa e conta com uma extensa costa atlântica e dois arquipélagos, a Madeira e os Açores. As paisagens não podiam ser mais diversas: praias deslumbrantes, montanhas, vales, planícies, terras férteis e um clima propício ao cultivo de várias culturas agrícolas.

A interação entre a paisagem da alma e a paisagem física é evidente na forma como diferentes indivíduos podem experimentar o mesmo local de maneiras distintas, devido às suas vivências e disposições emocionais.

Já a paisagem cultural diz respeito às características humanas inseridas no ambiente ao longo dos tempos: cidades, vilas, costumes, gastronomia, arquitectura, arte e tradições. A influência da paisagem da alma fica evidente também nesse aspecto, uma vez que as percepções e emoções individuais moldam a forma como cada um vive e contribui para a paisagem cultural.

A cozinha é o centro da minha casa, um espaço único, onde as memórias se misturam com os aromas do campo, a frescura do mar e a tradição. É na cozinha que a horta se encontra com o mar e com a montanha, onde a caça e os produtos do campo se transformam. De cada memória de infância nascem sabores que se reinventam, criando um azulejo de cores e texturas, temperaturas e contrastes. O fumo que fica das tradições culinárias e o aroma da terra recordam-me a origem e a autenticidade das raízes que guiam a nossa cozinha e criam a nossa Paisagem.

:: BELCANTO, JOSÉ AVILLES ::
FLAVOURS FROM THE LANDSCAPES

Through careful and profound observation, I see our cuisine today as a landscape, or rather, an intersection of several landscapes: the Soul, the Physical, and the Cultural. Fernando Pessoa, one of the most important Portuguese poets, often addressed this matter of landscape in his work. He explored the idea that the landscape of the soul, the subjective and emotional perception we have of the world around us, influences how we interact with physical and cultural landscapes. Pessoa believed that each individual carries a unique internal landscape shaped by their experiences, memories, and emotions. This internal landscape influences how we perceive the landscapes around us.

The physical landscape refers to the natural environment. Portugal is located in the far west of Europe and has a long Atlantic coastline and two archipelagos, Madeira and the Azores. The landscapes couldn't be more diverse: stunning beaches, mountains, valleys, plains, fertile land and a climate favorable to the cultivation of various agricultural crops.

The interaction between the landscape of the soul and the physical landscape is evident in how different people can experience the same place differently, conditioned by their experiences and emotional disposition.

The cultural landscape encompasses human characteristics developed over time, such as cities, customs, gastronomy, architecture, art, and traditions. The influence of the landscape of the soul is evident in how individual perceptions and emotions shape how each person lives and contributes to the cultural landscape.

In my home, the kitchen is the center of the landscape. It's a unique space where memories, the aromas of the countryside, freshness of the ocean, and traditions meld together. In the kitchen, the garden meets the sea and the mountain; game and produce are transformed. From each childhood memory, flavours reinvent themselves, creating a tile of contrasts and harmonies, colours, textures, and temperatures. The smoke that lingers from culinary traditions and the aroma of the earth reminds me of the origin and authenticity of the roots that feed our kitchen and create our Landscape.



Através da carta e da carta de vinhos, o Belcanto oferece uma viagem pelas paisagens da cozinha portuguesa, inspirada em todos os seus contornos costeiros, nas planícies, nas montanhas do interior, na história, nas gentes, nas descobertas além-mar, nas trocas e nas influências.

Poderá optar pelo **MENU DE DEGUSTAÇÃO BELCANTO**, para descobrir a nossa história e saborear a nossa evolução permanente, ou escolher **À CARTA**.

Deverá ser escolhido um MENU DE DEGUSTAÇÃO ou deverá ser feita uma escolha À CARTA por pessoa.
Não será possível a partilha de um MENU DE DEGUSTAÇÃO ou de uma escolha À CARTA entre duas ou mais pessoas.

Through its Menu and Wine List, Belcanto invites you to a culinary journey through the diverse landscapes of Portuguese cuisine, influenced by its coastal contours, interior plains and mountains, enriched by a tapestry of history, communities, overseas ventures, and the crossroads of cultural exchange and influences.

*You can opt for **BELCANTO TASTING MENU**, to discover Belcanto's history and savour our ongoing evolution, or choose **À LA CARTE**.*

*Each customer will be required to choose a TASTING MENU or select an À LA CARTE dish.
Diners are not allowed to share a TASTING MENU or À LA CARTE dish.*

:: MENU DE DEGUSTAÇÃO BELCANTO ::

:: BELCANTO TASTING MENU ::

:: 265 €

O Menu Belcanto representa o trabalho que temos vindo a desenvolver ao longo dos anos, desde o início até aos dias de hoje. Nesta viagem, caminhará lado a lado connosco, descobrindo a história do Belcanto e saboreando a nossa evolução permanente.

The Belcanto Menu reflects the work we have been developing over the years, from the beginning to the present day. With this voyage, you will travel side by side with us, discovering Belcanto's history and savouring our ongoing evolution.

:: HARMONIZAÇÃO :: WINE PAIRING ::

Para complementar o Menu Belcanto, sugerimos um **MENU DE VINHOS** escolhido pela nossa Sommelier. Se preferir, poderá ser servido um **MENU DE VINHOS PREMIUM** com vinhos históricos portugueses e algumas curiosidades do mundo.

*To complement the meal, we suggest a **WINE MENU** chosen by our Sommelier. If you prefer, we can serve a **PREMIUM WINE MENU** with historic Portuguese wines and some unusual wines from around the world.*

Menu de Vinhos :: Wine Menu :: 150 €

Menu de Vinhos Premium :: Premium Wine Menu :: 300 €

Menu de Vinhos Único :: Unique Wine Pairing :: 450 €

Harmonização Não Alcoólica :: Non-Alcoholic Pairing :: 120 €

Ao almoço, os menus de degustação são servidos até às 13h30 e ao jantar, são servidos até às 21h00. De forma a oferecer a melhor experiência, os menus de degustação são servidos apenas a mesas completas.

No momento da reserva pedimos que seja indicado o número de pessoas para que se possa dar início à preparação do serviço um dia antes. O número de lugares indicado na reserva corresponderá ao número de refeições consideradas no valor final. O ajuste de lugares é possível de acordo com o está indicado no documento Termos e Condições disponível para consulta no momento da reserva online e no email de confirmação da reserva.

At lunch, the tasting menus are served until 13:30. At dinner, the tasting menus are served until 21:00.

In order to offer the best experience, tasting menus are served to full tables only. When making your booking, please indicate the number of diners, so that we can begin preparing the service a day in advance. The number of diners in the booking will be that considered in the final bill. This number may be altered as indicated in the Terms and Conditions, which can be viewed online when booking and in the booking confirmation email.

:: À CARTA :: À LA CARTE ::

O serviço à Carta é composto por uma ou duas entradas, um prato principal e uma sobremesa por pessoa, à escolha, e é sempre precedido de Petiscos e finalizado com Petit-Fours.

The À la Carte service consists of one or two starters, one main course and one dessert per person, to choose from, and is always preceded by Snacks and finalized with Petit-Fours.

Escolha uma Entrada, um Prato e uma Sobremesa: 225 €
Choose a Starter, a Main course and a Dessert

Escolha duas Entradas, um Prato e uma Sobremesa: 250 €
Choose two Starters, a Main course and a Dessert

:: PETISCOS DO CHEF :: THE CHEF'S SNACKS ::

Escolhidos pelo Chef.
The Chef's selection.

Cenoura e amêndoa
Carrot and almond

Tempura e barriga de atum
Tuna belly and tempura

Esfera de ouro, escabeche de perdiz e foie gras
Golden sphere, partridge escabeche and foie gras

Crocante de marisco
Seafood crunch

:: ENTRADAS :: STARTERS ::

Uma ou duas entradas à sua escolha.

Your choice of one or two Starters.

Beterraba em diferentes texturas, leite de pinhão e sementes de mostarda (2023)

Beetroot in different textures, pine nut milk and mustard seeds (2023)

Salmonete curado e fumado, cenoura algarvia, emulsão de salsa e caviar vegetal (2024)

Cured and smoked red mullet, Algarve carrot, parsley emulsion and vegetable caviar (2024)

"Salada César" de lavagante com abacate, pele de frango, água de tomate e emulsão de yuzu e trufa (2021)

European lobster "Caesar salad" with avocado, chicken skin, tomato water and yuzu and truffle emulsion (2021)

A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante e cogumelos (2008)

The garden of the goose that laid the golden eggs, egg, crunchy bread, and mushrooms (2008)

Carabineiro com grelos, caril "verde" e maçã (2024)

Scarlet shrimp with sprouts, green curry, and apple (2024)

:: PRATOS PRINCIPAIS :: *MAIN COURSES* ::

Um prato de peixe ou um prato de carne à sua escolha.
Your choice of a fish or meat dish.

PEIXE :: *FISH*

Robalo, dashi de legumes, algas e bivalves (2023)

Sea bass, *vegetable dashi, seaweed and bivalves (2023)*

Pescada grelhada, samos de bacalhau de coentrada, gema curada e trufa preta (2024)

Grilled hake, *cod's swim bladder stew with coriander, cured egg yolk and black truffle (2024)*

O nosso arroz do Atlântico (2022)

Our rice from the Atlantic (2022)

CARNE :: *MEAT*

Lombo de vaca maturado, tarte de cebola, esparregado de espinafre e amêndoa e molho trufado (2023)

Matured sirloin, onion tart, *spinach and almond spread and truffle sauce (2023)*

Leitão, pezinhos de coentrada, puré de casca de laranja e coração de alface (2024)

Suckling pig, pork trotters with coriander, *orange peel puree and lettuce Heart (2024)*

Pombo assado, cogumelos, pastel de massa tenra, terrina de pombo e molho de canela e avelã (2022)

Roast squab, *mushrooms, pastry, squab terrine and cinnamon and hazelnut sauce (2022)*

:: SOBREMESAS :: DESSERTS ::

Uma sobremesa à sua escolha.
Your choice of dessert.

Tarte de maçã e ruibarbo (2022)
Apple and rhubarb pie (2022)

Chocolate, caramelo e cacau fresco (2023)
Chocolate, caramel and fresh cacao (2023)

Doce de ovos e citrinos (2024)
Sweet eggs and citrus (2024)

Tangerina (2010)
Mandarin (2010)

:: Petit Fours do Chef de Pastelaria
:: *Pastry Chef's Petit-Fours*

:: HARMONIZAÇÃO :: WINE PAIRING ::

Para complementar o Menu Belcanto, sugerimos um **MENU DE VINHOS** escolhido pela nossa Sommelier. Se preferir, poderá ser servido um **MENU DE VINHOS PREMIUM** com vinhos históricos portugueses e algumas curiosidades do mundo.

*To complement the meal, we suggest a **WINE MENU** chosen by our Sommelier. If you prefer, we can serve a **PREMIUM WINE MENU** with historic Portuguese wines and some unusual wines from around the world.*

Menu de Vinhos, com uma Entrada: 75 €

Wine Menu, with one Starter

Menu de Vinhos, com duas Entradas: 85 €

Wine Menu, with two Starters

Menu de Vinhos Premium, com uma Entrada: 150 €

Premium Wine Menu, with one Starter

Menu de Vinhos Premium, com duas Entradas: 170 €

Premium Wine Menu, with two Starters

Harmonização Não Alcoólica: 60 €

Non-Alcoholic Pairing

No momento da reserva pedimos que seja indicado o número de pessoas para que se possa dar início à preparação do serviço um dia antes. O número de lugares indicado na reserva corresponderá ao número de refeições consideradas no valor final. O ajuste de lugares é possível de acordo com o está indicado no documento Termos e Condições disponível para consulta no momento da reserva online e no email de confirmação da reserva.

Uma sugestão de gratificação de 10% será adicionada à conta final. Se desejar incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01.

Os preços podem ser alterados sem comunicação prévia. IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Lotação: 45 lugares.

When making your booking, please indicate the number of diners, so that we can begin preparing the service a day in advance. The number of diners in the booking will be that considered in the final bill. This number may be altered as indicated in the Terms and Conditions, which can be viewed online when booking and in the booking confirmation email.

No dish, foodstuff or drink, including appetisers, can be charged for if not requested or touched by the customer. Article 135 (3) of Decree-Law no. 10/2015 of 16/01. A suggested 10% gratuity will be added to the final bill. If you wish to include it in the payment, it will be given to our team.

Prices may be changed without notice. This restaurant has a Complaints Book. Maximum capacity: 45 seats.