BELCANTO

José Avillez

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

:: *MENU DE DEGUSTAÇÃO BELCANTO* ::

:: *BELCANTO TASTING MENU* ::

:: 295 €

O Menu Belcanto é a experiência que melhor conta a nossa história.

Uma viagem pela cozinha do Belcanto, desde os primeiros pratos que marcaram o nosso caminho até às criações mais recentes. Memória, mar, terra, tradição e evolução encontram-se num percurso pensado para ser vivido à mesa, do primeiro ao último momento.

Inclui petiscos, vários momentos salgados, sobremesas e petit-fours.

Recomendado para quem nos visita pela primeira vez e para quem quer redescobrir o Belcanto.

The Belcanto Menu is the experience that best tells our story.

A journey through Belcanto's cuisine, from the first dishes that shaped our path to our most recent creations. Memory, sea, land, tradition and evolution come together in a sequence designed to be experienced at the table, from the first moment to the last.

Includes snacks, several savoury moments, desserts and petit-fours.

Recommended for first-time guests and for those wishing to rediscover Belcanto.

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 que 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.

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 the one 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.

:: MENUS DE VINHOS PARA ACOMPANHAR O MENU BELCANTO ::

:: *WINE PAIRINGS FOR THE BELCANTO TASTING MENU* ::

Para acompanhar o Menu Belcanto, a nossa equipa de sommeliers propõe diferentes percursos de harmonização.

To accompany the Belcanto Menu, our sommelier team proposes different pairing journeys.

Menu De Vinhos :: *Wine Menu* :: 165 €

Uma seleção de vinhos com identidade e expressão portuguesa.
A selection of wines with identity and Portuguese expression.

Menu De Vinhos Premium :: *Premium Wine Menu* :: 300 €

Vinhos de maior profundidade, complexidade e precisão, de Portugal e do mundo.
Wines of greater depth, complexity and precision, from Portugal and around the world.

Menu De Vinhos Únicos :: *Unique Wine Pairing* :: 450 €

Produções raras, edições limitadas e referências difíceis de encontrar.
Rare productions, limited editions and hard-to-find references.

Harmonização Não Alcoólica :: *Non-Alcoholic Pairing* :: 125 €

Bebidas criativas, infusões e preparações sem álcool, pensadas para acompanhar cada momento do menu.
Creative beverages, infusions and alcohol-free preparations, designed to accompany each moment of the menu.

:: MENU À CARTA :: *MENU À LA CARTE* ::

Para quem prefere escolher o seu próprio percurso e ter uma experiência mais breve, propomos uma pequena seleção de pratos do Belcanto.

A experiência à carta inclui petiscos do chef, uma ou duas entradas, um prato principal, uma sobremesa e petit-fours.

For those who prefer to choose their own path and a shorter experience, we propose a small selection of Belcanto dishes.

The à la carte experience includes the chef's snacks, one or two starters, one main course, one dessert and petit-fours.

:: Petiscos do chef
:: *The chef's snacks*

Escolhidos pelo chef.
The chef's selection.

Uma Entrada, um Prato e uma Sobremesa :: 265 €
One Starter, one Main Course and one Dessert

Duas Entradas, um Prato e uma Sobremesa :: 285 €
Two Starters, one Main Course and one Dessert

:: 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)

Cavala curada e fumada, cenoura algarvia, emulsão de salsa
e caviar vegetal (2026)
Cured and smoked mackerel, *pickled carrot, parsley emulsion*
and vegetable caviar (2026)

Atum, gaspacho branco de amêndoa do Algarve e tomate (2026)
Tuna, *white almonds gazpacho from the Algarve and tomato (2026)*

«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 da nossa costa, com caril de algas (2026)
Scarlet shrimp from our coast, *with seaweed curry (2026)*

:: 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*

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)*

Salmonete na brasa, texturas de lula e feijão-verde (2026)
Grilled red mullet, *squid textures and green beans (2026)*

CARNE :: *MEAT*

Lombo de vaca maturado, espargo branco, queijo da ilha e esparregado de espinafres (2026)
Dry-aged beef tenderloin, *white asparagus, "queijo da ilha" and spinach purée (2026)*

Leitão, pezinhos de coentrada, puré de casca de laranja e coração de alface (2024)
Suckling pig, pork trotters "coentrada", *orange peel puree and lettuce Heart (2024)*

Pombo assado, cogumelos, pastel de massa tenra, alcachofras, cebolas e molho de canela (2026)
Roast squab, *mushrooms, "pastel de massa tenra", artichokes, onions and cinnamon sauce (2026)*

:: SOBREMESAS :: *DESSERTS* ::

Uma sobremesa à sua escolha.
Your choice of dessert.

Pão de Ló de Ovar e gelado de folha de Figueira, para 2 pessoas (2026)
"Pão de Ló de Ovar" *and fig leaf ice cream, for 2 guests (2026)*

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

Pudim abade de priscos, pinhoada e sorbet de yuzu (2024)
"Abade de Priscos" **pudding,** *pine nuts and yuzu sorbet (2024)*

Tangerina (2010)
Mandarin *(2010)*

:: **Petit fours do *chef* de pastelaria**
:: ***Pastry chef's petit fours***

:: MENUS DE VINHOS PARA ACOMPANHAR O MENU À CARTA ::

:: WINE PAIRINGS FOR THE A LA CARTE MENU ::

Para complementar o Menu À Carta, sugerimos um
MENU DE VINHOS escolhido pela nossa equipa de Sommeliers.

To complement the À La Carte Menu, we suggest a ***WINE MENU***
chosen by our team of Sommeliers.

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

Menu de Vinhos Único, com uma Entrada: 185 €
Unique Wine Menu, with one Starter

Menu de Vinhos Único, com duas Entradas: 205 €
Unique 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 que 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: 35 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 the one 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: 35 seats.