



La cuisine est une culture. Cuisiner, c'est prendre soin.
Au Belcanto, chaque plat a une histoire à raconter.

*La cocina es cultura, cocinar es cuidar.
En Belcanto, cada plato tiene una historia que contar.*

— José Avillez

:: BELCANTO, JOSÉ AVILLES ::

LES SAVEURS DES PAYSAGES PORTUGAIS

Lorsque je porte un regard attentif et profond sur notre cuisine, je la vois comme un paysage, ou mieux, comme un carrefour de paysages : celui de l'Âme, celui de la Physique et celui de la Culture.

Fernando Pessoa, l'un des plus importants poètes de langue portugaise, a abordé le thème du paysage sous un angle poétique et philosophique dans plusieurs de ses œuvres. Il a exploré l'idée que le paysage de l'âme, c'est-à-dire notre perception subjective et émotionnelle du monde qui nous entoure, influence notre manière d'interagir avec les paysages physiques et culturels. Pessoa croyait que chaque individu porte en lui un paysage interne unique, façonné par ses expériences, ses mémoires et ses émotions. Ce paysage de l'âme dessine et met en couleur notre perception des paysages qui nous entourent.

Le paysage physique, c'est l'environnement naturel. Le Portugal se situe à l'extrémité occidentale de l'Europe, il bénéficie d'un littoral atlantique étendu et de deux archipels : Madère et les Açores. Ses paysages sont extrêmement divers : des plages magnifiques, des montagnes, des vallées, des plaines, des terres fertiles et un climat propice à une variété de cultures agricoles.

On voit à quel point le paysage de l'âme et le paysage physique interagissent puisqu'un même lieu peut être ressenti différemment par plusieurs personnes, en fonction de leurs vécus et de leurs dispositions émotionnelles.

Quant au paysage culturel, il représente les caractéristiques humaines qui se sont imprimées dans l'environnement au fil du temps : villes et villages, coutumes, gastronomie, architecture, art et traditions. Ici aussi, l'influence du paysage de l'âme est évidente : les perceptions et les émotions individuelles imprègnent la façon de vivre de chaque individu et façonnent le paysage culturel.

La cuisine est le centre de ma maison, un lieu unique où les mémoires se mêlent aux arômes de la campagne, à la fraîcheur de la mer et à la tradition. C'est dans ma cuisine que le potager a rendez-vous avec la mer et la montagne, où les produits de la chasse et des champs se transforment.

De chaque mémoire d'enfance naissent des saveurs qui se réinventent en créant une mosaïque de couleurs et de textures, de températures et de contrastes. Le fumet de nos traditions culinaires et l'arôme de notre terre sont un rappel de l'authenticité des racines qui façonnent notre cuisine et modèlent notre paysage.

:: BELCANTO, JOSÉ AVILLENZ ::

LOS SABORES DE LOS PAISAJES

Mirándola de cerca y en profundidad, hoy veo nuestra cocina como un paisaje o, mejor dicho, como la intersección de varios paisajes: el del alma, el físico y el cultural.

Fernando Pessoa, uno de los poetas más importantes en lengua portuguesa, abordó poética y filosóficamente el tema del paisaje en muchas de sus obras. Exploró la idea de que el paisaje del alma, o sea, la percepción subjetiva y emocional que tenemos del mundo que nos rodea, influye en la forma en que interactuamos con los paisajes físicos y culturales. Pessoa creía que cada individuo lleva consigo un paisaje interior único, formado por sus experiencias, recuerdos y emociones. Este paisaje del alma puede colorear y modelar nuestra percepción de los paisajes que nos rodean.

El paisaje físico se refiere al entorno natural. Portugal, situado en el extremo occidental de Europa, posee una extensa costa atlántica y dos archipiélagos, Madeira y las Azores. Los paisajes no pueden ser más diversos: playas impresionantes, montañas, valles, llanuras, tierras fértiles y un clima propicio para el cultivo de diversos productos agrícolas.

La interacción entre el paisaje del alma y el paisaje físico se pone de manifiesto en el modo en que distintos individuos pueden experimentar el mismo lugar de formas diferentes, debido a sus experiencias y disposiciones emocionales.

El paisaje cultural, por su parte, se refiere a las características humanas incrustadas en el entorno a lo largo del tiempo: ciudades, pueblos, costumbres, gastronomía, arquitectura, arte y tradiciones. La influencia del paisaje del alma también es evidente a este respecto, ya que las percepciones y emociones individuales conforman el modo en que cada persona vive y contribuye al paisaje cultural.

La cocina es el centro de mi hogar, un espacio único donde los recuerdos se mezclan con los aromas del campo, la frescura del mar y la tradición. Es en la cocina donde la huerta se encuentra con el mar y la montaña, donde se transforman la caza y los productos del campo.

Cada recuerdo de la infancia da lugar a sabores que se reinventan y que crean un mosaico de colores y texturas, temperaturas y contrastes. El humo que queda de las tradiciones culinarias y el aroma de la tierra me recuerdan el origen y la autenticidad de las raíces que guían nuestra cocina y crean nuestro paisaje.



La carte des plats et la carte des vins du Belcanto vous font voyager dans les paysages de la cuisine portugaise, inspiré par la diversité du littoral, par les plaines et les montagnes de l'intérieur du pays, par son histoire, par son peuple, par les découvertes d'outre-mer, par les échanges et les influences.

Vous pourrez choisir le **MENU DE DÉGUSTATION BELCANTO**, pour découvrir notre histoire et apprécier notre évolution permanente, ou opter pour des plats **A LA CARTE**.

Chaque convive devra faire un choix entre un MENU DÉGUSTATION et les plats À LA CARTE. Il ne sera pas possible de partager un MENU DÉGUSTATION entre plusieurs personnes, ni des plats À LA CARTE.

A través de su carta y su carta de vinos, Belcanto ofrece un viaje por los paisajes de la cocina portuguesa, inspirado en todos sus contornos costeros, en las llanuras, en las montañas del interior, en la historia, en las gentes, en los descubrimientos allende de los mares, en los intercambios y en las influencias.

*Podrá optar por nuestro **MENÚ DEGUSTACIÓN BELCANTO**, para descubrir nuestra historia y saborear nuestra evolución constante o elegir **A LA CARTA**.*

Cada persona deberá elegir un MENÚ DEGUSTACIÓN o A LA CARTA. No se podrá compartir un MENÚ DEGUSTACIÓN o una elección A LA CARTA entre dos o más personas.

:: MENU DE DÉGUSTATION BELCANTO ::

:: *MENÚ DEGUSTACIÓN BELCANTO* ::

:: 265 €

Le Menu Belcanto représente le travail que nous avons développé au fil des ans, de nos origines à ce jour. Ce menu vous fera voyager à nos côtés pour découvrir l'histoire du Belcanto en savourant chaque moment de notre évolution.

El Menú Belcanto representa el trabajo que hemos desarrollado a lo largo de los años, desde el inicio hasta nuestros días. En este viaje caminará lado a lado con nosotros descubriendo la historia de Belcanto y saboreando cada momento de nuestra evolución.

:: HARMONISATION :: *ARMONIZACIÓN* ::

Pour compléter le Menu Belcanto, nous vous suggérons, au choix, un **MENU DE VINS** sélectionné par notre sommelier ou un **MENU DE VINS PREMIUM** composé de vins historiques portugais et de vins du monde insolites.

*Para complementar el Menú Belcanto, sugerimos un **MARIDAJE** elegida por nuestro sumiller. Si lo prefiere, puede disfrutar de un **MARIDAJE PREMIUM** con vinos portugueses históricos y algunas curiosidades de todo el mundo.*

Menu de Vins :: *Maridaje* :: 150 €

Menu de Vins Premium :: *Maridaje Premium* :: 300 €

Accord mets et Vins Unique :: *Maridaje Único* :: 450 €

Harmonisation Sans Alcool :: *Armonización Sin Alcohol* :: 120 €

Au déjeuner, les menus dégustation sont servis jusqu'à 13h30. Au dîner, ils sont servis jusqu'à 21h00. Pour vous offrir la meilleure des expériences, les menus dégustation ne sont servis qu'à des tables complètes.

Nous vous prions d'indiquer le nombre de personnes lors de votre réservation pour que nous puissions lancer les préparations la veille. Le nombre de repas facturé correspondra au nombre de convives indiqué dans votre réservation. Ce nombre peut être modifié conformément aux dispositions prévues dans les termes et conditions, consultables en ligne lors de votre réservation et sur le mail de confirmation.

Durante el almuerzo, los menús degustación se sirven hasta las 13:30. Durante la cena, los menús degustación se sirven hasta las 21:00. Para poder ofrecer la mejor experiencia posible, los menús degustación sólo se sirven a mesas completas.

Al hacer la reserva, le pedimos que indique el número de personas para que podamos empezar a preparar el servicio el día anterior. El número de comensales indicado en la reserva corresponderá al número de comidas incluidas en el precio final. Se puede ajustar el número de comensales como se indica en el documento Términos y condiciones disponible para su consulta al hacer la reserva en línea y en el correo electrónico de confirmación de la reserva.

:: À CARTA :: À LA CARTE ::

Le service à la carte est composé d'une ou deux entrées, d'un plat principal et d'un dessert par personne, au choix. Il est complété par des amuse-bouche pour commencer et des mignardises pour finir.

El servicio a la carta consta de uno o dos entrantes, un plato principal y un postre por persona, a su elección. Y siempre comienza con aperitivos y termina con petits fours.

Choisissez une entrée, un plat et un dessert: 225 €
Escoja un entrante, un plato principal y un postre

Choisissez deux Entrées, un Plat et un Dessert: 250 €
Escoja dos Entrantes, un Plato principal y un Postre

:: AMUSE-BOUCHE DU CHEF :: APERITIVOS DEL CHEF ::

Sélectionnés par le Chef.
Elegidos por el Chef.

Carotte et amande
Zanahoria y almendra

Tempura et ventrèche de thon
Tempura y ventresca de atún

Sphère d'or, escabèche de perdrix et foie gras
Esfera dorada, escabeche de perdiz y foie-gras

Fruits de mer en croûte
Crujiente de marisco

:: ENTRÉES :: *ENTRANTES* ::

Une ou deux entrées au choix.

Uno o dos entrantes de su elección.

Betterave sous plusieurs formes, lait de pignon
et graines de moutarde (2023)

Remolacha con diferentes texturas, *leche de piñón*
y granos de mostaza (2023)

Rouget mariné et fumé, carotte d'Algarve, émulsion de persil
et caviar végétal (2024)

Salmonete curado y ahumado, *zanahoria del Algarve, emulsión de perejil*
y caviar de verduras (2024)

«Salade César» de homard à l'avocat, peau de poulet,
eau de tomate, émulsion de yuzu et truffe (2021)

«Ensalada César» de bogavante *con aguacate, piel de pollo,*
agua de tomate y emulsión de yuzu y trufa (2021)

Le potager de la poule aux oeufs d'or,
pain croquant et champignons (2008)

La huerta de la gallina de los huevos de oro,
huevo, pan crujiente y setas (2008)

Crevette royale aux pousses de navet, curry vert et pomme (2024)

Carabinero con brotes, *curry «verde» y manzana (2024)*

:: PLATS PRINCIPAUX :: *PLATOS PRINCIPALES* ::

Un plat de poisson ou un plat de viande au choix.

Un plato de pescado o carne de su elección.

POISSONS :: *PESCADOS*

Bar, dashi de légumes, algues et bivalves (2023)

Lubina, dashi de verduras, algas y bivalvos (2023)

Merlu grillé, vessies natatoires de morue à la coriandre, jaune d'œuf affiné et truffe noire (2024)

Merluza a la plancha, callos de bacalao en salsa de cilantro, yema curada y trufa negra (2024)

Notre riz de l'Atlantique (2022)

Nuestro arroz atlántico (2022)

VIANDES :: *CARNES*

Filet de boeuf maturé, tarte à l'oignon, épinards à la crème et aux amandes, sauce truffée (2023)

Lomo de vaca madurado, tarta de cebolla, puré de espinacas con almendra y salsa trufad (2023)

Cochon de lait, pieds à la coriandre, purée d'écorce d'orange et cœur de laitue (2024)

Cochinillo, manitas con cilantro, puré de piel de naranja y corazón de lechuga (2024)

Pigeon rôti, champignons, chausson salé, terrine de pigeon, sauce cannelle noisette (2022)

Pichón asado, setas, empanadilla, terrina de pichón y salsa de canela y avellanas (2022)

:: DESSERTS :: POSTRES ::

Un dessert au choix.

Un postre de su elección.

Tarte aux pommes et rhubarbe (2022)

Tarta de manzana y ruibarbo (2022)

Chocolat, caramel et cacao frais (2023)

Chocolate, caramelo y cacao fresco (2023)

Crème aux œufs et agrumes (2024)

Dulce de huevo y cítricos (2024)

Mandarine (2010)

Mandarina (2010)

:: Mignardises de notre Chef pâtissier

:: *Petit fours del Chef pastelero*

:: HARMONISATION :: ARMONIZACIÓN ::

Pour compléter le Menu Belcanto, nous vous suggérons, au choix, un **MENU DE VINS** sélectionné par notre sommelier ou un **MENU DE VINS PREMIUM** composé de vins historiques portugais et de vins du monde insolites.

*Para complementar el Menú Belcanto, sugerimos un **MARIDAJE** elegida por nuestro somiller. Si lo prefiere, puede disfrutar de un **MARIDAJE PREMIUM** con vinos portugueses históricos y algunas curiosidades de todo el mundo.*

Menu de Vins, avec une Entrée: 75 €

Maridaje, con un Entrante

Menu de Vins, avec deux Entrées: 85 €

Maridaje, con dos Entrantes

Menu de Vins Premium, avec une Entrée: 150 €

Maridaje Premium, con un Entrante

Menu de Vins Premium, avec deux Entrées: 170 €

Maridaje Premium, con dos Entrantes

Harmonisation Sans Alcool: 60 €

Armonización Sin Alcohol

Nous vous prions d'indiquer le nombre de personnes lors de votre réservation pour que nous puissions lancer les préparations la veille. Le nombre de repas facturé correspondra au nombre de convives indiqué dans votre réservation. Ce nombre peut être modifié conformément aux dispositions prévues dans les termes et conditions, consultables en ligne lors de votre réservation et sur le mail de confirmation.

Un pourboire suggéré de 10 % sera ajouté à la facture finale. Si vous souhaitez l'inclure dans le paiement, il sera livré à notre équipe. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé. Article 135.º n. 3 Décret-loi n. 10/2015 du 16/01.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis. TVA incluse au taux légal en vigueur. Cet établissement dispose d'un Cahier des Réclamations. Capacité : 45 places.

Al hacer la reserva, le pedimos que indique el número de personas para que podamos empezar a preparar el servicio el día anterior. El número de comensales indicado en la reserva corresponderá al número de comidas incluidas en el precio final. Se puede ajustar el número de comensales como se indica en el documento Términos y condiciones disponible para su consulta al hacer la reserva en línea y en el correo electrónico de confirmación de la reserva.

Se agregará una propina sugerida del 10% a la factura final. Si deseas incluirlo en el pago, será entregado a nuestro equipo. No se podrá cobrar ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el recargo, si no es solicitado por el cliente o no se utiliza. Artículo 135.º núm. 3 Decreto-Ley núm. 10/2015 de 16/01.

Los precios pueden cambiar sin previo aviso. IVA incluido al tipo legal vigente. Este establecimiento dispone de un Libro de Reclamaciones. Capacidad: 45 plazas.