



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, inspirée 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 € (295€ 23/06/2026)**

**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 accompagner le Menu Belcanto, nous proposons un **MENU DE VINS** soigneusement sélectionné par notre équipe de sommeliers.

En alternative, un **MENU DE VINS PREMIUM** pourra être proposé, réunissant des vins historiques portugais et quelques références singulières issues de la scène internationale, ou un **MENU DE VINS UNIQUES**, composé de productions rares, d'éditions limitées et de vins difficiles à trouver.

***Para acompañar el Menú Belcanto, proponemos un MENÚ DE VINOS cuidadosamente seleccionado por nuestro equipo de somilleres.***

***Como alternativa, podrá optar por un MENÚ DE VINOS PREMIUM, que reúne vinos históricos portugueses junto a algunas referencias singulares del panorama internacional, o por un MENÚ DE VINOS ÚNICOS, compuesto por producciones excepcionales, ediciones limitadas y vinos de difícil acceso.***

**Accord mets et vins:: *Maridaje* :: 150 €**

L'accord mets & vins standard est un voyage à travers les régions viticoles du Portugal, du nord au sud, en passant par les îles.

Une sélection de vins empreints d'identité et de fraîcheur, pensée comme un accompagnement essentiel du menu, révélant la diversité, l'authenticité et l'expression de nos producteurs.

*La armonización estándar es un viaje por los territorios vitivinícolas de Portugal, de norte a sur, incluyendo las islas.*

*Una selección de vinos con identidad y frescura, concebida como acompañamiento esencial del menú, que revela la diversidad, autenticidad y expresión de nuestros productores.*

**Accord mets et vins Premium :: *Maridaje Premium* :: 300 €**

L'accord mets & vins premium sublime l'expérience grâce à des vins de haut niveau, issus de domaines et de producteurs emblématiques du Portugal et du monde entier.

Ce sont des vins d'une grande profondeur, complexité et précision, choisis pour créer une harmonie plus intense, élégante et mémorable à table.

*La armonización premium eleva la experiencia con vinos de nivel superior, procedentes de fincas y productores emblemáticos de Portugal y del mundo.*

*Son vinos de mayor profundidad, complejidad y precisión, seleccionados para crear una armonización más intensa, elegante y memorable en la mesa.*

### **Accord mets et vins Unique :: Maridaje Único :: 450 €**

L'accord mets & vins Unique est une expérience rare et profondément exclusive.

Il réunit des vins de très faibles allocations, difficiles à trouver, incluant des millésimes anciens, des récoltes spéciales et des productions extrêmement limitées, d'origine nationale et internationale.

Ce sont des vins chargés d'histoire, de temps et de caractère, sélectionnés pour ceux qui recherchent le plus haut degré de rareté, d'émotion et d'unicité à table.

*La armonización de vinos únicos es una experiencia rara y profundamente exclusiva.*

*Reúne vinos de producciones muy limitadas, difíciles de encontrar, incluyendo añadas antiguas, cosechas especiales y pequeñas asignaciones, de origen nacional e internacional.*

*Son vinos con historia, tiempo y carácter, seleccionados para quienes buscan el más alto nivel de rareza, emoción e irrepetibilidad en la mesa.*

### **Harmonisation Sans Alcool :: Armonización Sin Alcohol :: 125 €**

Notre accord sans alcool invite à un voyage sensoriel de saveurs minutieusement orchestré, pensé pour accompagner chaque plat avec justesse, équilibre et élégance.

À travers des jus, des infusions et des créations liquides d'auteur, la fraîcheur, les arômes et les textures sont sublimés, offrant une expérience gastronomique raffinée, délicate et mémorable, sans alcool.

*Nuestra armonización sin alcohol propone un viaje sensorial de sabores cuidadosamente orquestado, concebido para acompañar cada plato con precisión, equilibrio y elegancia.*

*A través de zumos, infusiones y creaciones líquidas de autor, se realzan la frescura, los aromas y las texturas, dando lugar a una experiencia gastronómica refinada, sutil y memorable, sin alcohol.*

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 € (240€ 23/06/2026)**  
***Escoja un Entrante, un Plato principal y un Postre***

**Choisissez deux Entrées, un Plat et un Dessert: 250 € (265€ 23/06/2026)**  
***Escoja dos Entrantes, un Plato principal y un Postre***

**:: Amuse-bouche du chef**  
**:: *Aperitivos del chef***

Sélectionnés par le Chef.  
*Elegidos por el Chef.*

**:: 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)

**Maquereau mariné et fumé**, carotte d'Algarve, émulsion de persil

et caviar végétal (2026)

**Caballa curada y ahumada**, zanahoria del Algarve, emulsión de perejil

y caviar vegetal (2026)

**Thon**, gaspacho blanc aux amandes de l'Algarve et tomate (2026)

**Atún**, gazpacho blanco de almendra del Algarve y tomate (2026)

**«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 de notre côte**, au curry d'algues (2026)

**Carabinero de nuestra costa**, con curry de algas (2026)

## :: 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***

**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)

**Rouget grillé eu charbon**, textures de calamar et haricots verts (2026)

***Salmonete a la brasa***, *texturas de calamar y judías verdes* (2026)

### **VIANDES :: *CARNES***

**Filet de boeuf maturé**, asperge blanche, « queijo da ilha » et purée d'épinards (2026)

***Lomo de vaca madurado***, *espárrago blanc, « queijo da ilha » y puré de espinacas* (2026)

**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, « *pastel de massa tenra* », artichauts, oignons et sauce cannelle (2026)

***Pichón asado***, *setas, « pastel de massa tenra », alcachofas, cebollas y salsa de canela* (2026)

**:: DESSERTS :: POSTRES ::**

Un dessert au choix.

*Un postre de su elección.*

**“Pão de Ló de Ovar”** et glace à la feuille de figuier, pour 2 personnes (2026)

**“Pão de Ló de Ovar”** y helado de hoja de higuera, para 2 personas (2026)

**Chocolat**, caramel et cacao frais (2023)

**Chocolate**, caramelo y cacao fresco (2023)

**Pudding «Abade de Priscos»**, croquants aux pignons et sorbet yuzu (2024)

**Pudín abade de Priscos**, pinhoada y sorbete de yuzu (2024)

**Mandarine** (2010)

**Mandarina** (2010)

**:: Mignardises de notre Chef pâtissier**

**:: *Petit fours del Chef pastelero***

## **:: HARMONISATION :: ARMONIZACIÓN ::**

Pour accompagner le Menu À Carta, nous proposons un **MENU DE VINS** soigneusement sélectionné par notre équipe de sommeliers.

En alternative, un **MENU DE VINS PREMIUM** pourra être proposé, réunissant des vins historiques portugais et quelques références singulières issues de la scène internationale, ou un **MENU DE VINS UNIQUES**, composé de productions rares, d'éditions limitées et de vins difficiles à trouver.

*Para acompañar el Menú À La Carte, proponemos un **MENÚ DE VINOS** cuidadosamente seleccionado por nuestro equipo de sumilleres.*

*Como alternativa, podrá optar por un **MENÚ DE VINOS PREMIUM**, que reúne vinos históricos portugueses junto a algunas referencias singulares del panorama internacional, o por un **MENÚ DE VINOS ÚNICOS**, compuesto por producciones excepcionales, ediciones limitadas y vinos de difícil acceso.*

**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***

**Menu de Vins Unique, avec une Entrée: 185 €**

***Maridaje Único, con un Entrante***

**Menu de Vins Unique, avec deux Entrées: 205 €**

***Maridaje Único, 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 : 35 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 desea incluirla 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: 35 plazas.*