BELCANTO

José Avillez

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

## :: MENU DE DÉGUSTATION BELCANTO ::

## :: *MENÚ DEGUSTACIÓN BELCANTO* ::

## :: 295 €

**Le Menu Belcanto est l'expérience qui raconte le mieux notre histoire.**

Un voyage à travers la cuisine du Belcanto, depuis les premiers plats qui ont marqué notre parcours jusqu'aux créations les plus récentes. Mémoire, mer, terre, tradition et évolution se rencontrent dans un parcours pensé pour être vécu à table, du premier au dernier moment.

Comprend des amuse-bouches, plusieurs moments salés, des desserts et des petits-fours.

**Recommandé à ceux qui nous rendent visite pour la première fois et à ceux qui souhaitent redécouvrir le Belcanto.**

***El Menú Belcanto es la experiencia que mejor cuenta nuestra historia.***

*Un viaje por la cocina de Belcanto, desde los primeros platos que marcaron nuestro camino hasta las creaciones más recientes. Memoria, mar, tierra, tradición y evolución se encuentran en un recorrido pensado para vivirse en la mesa, desde el primer hasta el último momento.*

*Incluye aperitivos, varios momentos salados, postres y petit-fours.*

***Recomendado para quienes nos visitan por primera vez y para quienes desean redescubrir Belcanto.***

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.*

## :: MENU DES VINS DU MENU BELCANTO ::

## :: *MENÚ DE VINOS DEL MENÚ BELCANTO* ::

Pour accompagner le Menu Belcanto, notre équipe de sommeliers propose différents parcours d'accords.

*Para acompañar el Menú Belcanto, nuestro equipo de sommeliers propone diferentes recorridos de armonización.*

**Menu des Vins :: *Menú de Vinos* ::** 165 €

Une sélection de vins avec identité et expression portugaises.
*Una selección de vinos con identidad y expresión portuguesa.*

**Menu des Vins Premium :: *Menú de Vinos Premium* ::** 300 €

Des vins d'une plus grande profondeur, complexité et précision, du Portugal et du monde entier.
*Vinos de mayor profundidad, complejidad y precisión, de Portugal y del mundo.*

**Menu des Vins Uniques :: *Menú de Vinos Únicos* ::** 450 €

Productions rares, éditions limitées et références difficiles à trouver.
*Producciones raras, ediciones limitadas y referencias difíciles de encontrar.*

**Accord Sans Alcool :: *Armonización Sin Alcohol* ::** 125 €

Boissons créatives, infusions et préparations sans alcool, pensées pour accompagner chaque moment du menu.
*Bebidas creativas, infusiones y preparaciones sin alcohol, pensadas para acompañar cada momento del menú.*

## :: MENU À LA CARTE :: *MENÚ A LA CARTA* ::

Pour celles et ceux qui préfèrent composer leur propre parcours et vivre une expérience plus courte, nous proposons une petite sélection de plats du Belcanto.

L'expérience à la carte comprend les amuse-bouches du chef, une ou deux entrées, un plat principal, un dessert et des petits-fours.

*Para quienes prefieren elegir su propio recorrido y disfrutar de una experiencia más breve, proponemos una pequeña selección de platos de Belcanto.*

*La experiencia a la carta incluye los aperitivos del chef, una o dos entradas, un plato principal, un postre y petit-fours.*

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

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

**Choisissez une Entrée, un Plat et un Dessert:** 265 €
***Escoja un Entrante, un Plato principal y un Postre***

**Choisissez deux Entrées, un Plat et un Dessert:** 285 €
***Escoja dos Entrantes, un Plato principal y un Postre***

## :: 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 blanco, « 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)
***Pudin abade de Priscos,** pinhoada y sorbete de yuzu (2024)*

**Mandarine** (2010)
***Mandarina** (2010)*

**:: Mignardises de notre Chef pâtissier**
**:: *Petit fours del Chef pastelero***

## :: MENU DES VINS DU MENU À LA CARTE ::

## *:: MENÚ DE VINOS DEL MENÚ A LA CARTA ::*

Pour compléter le Menu À la Carte, nous suggérons un **MENU DES VINS** choisi par notre équipe de sommeliers.

*Para complementar el Menú A la Carta, sugerimos un* ***MENÚ DE VINOS*** *elegido por nuestro equipo de sommeliers.*

**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.*