



**:: BELCANTO - JOSÉ AVILLENZ ::**

Uma viagem pela Cozinha Portuguesa inspirada em todos os seus contornos costeiros, nas planícies e montanhas do interior, na História, nas gentes, nas descobertas além-mar, nas trocas e nas influências.

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

**:: BELCANTO - JOSÉ AVILLENZ ::**

*A journey through Portuguese cuisine inspired by all its coastal contours, the plains and mountains of its interior history, its people, overseas discoveries, exchanges, and influences.*

*Cuisine is culture, cooking is caring. At Belcanto, each dish has its story to tell.*

**:: MENU DOS CLÁSSICOS :: CLASSICS MENU ::**

195 €

Este menu apresenta alguns dos pratos emblemáticos do Belcanto, pratos que revisitam a Cozinha Portuguesa e que são marcos incontornáveis na nossa história. Através desta viagem irá conhecer as nossas origens e os nossos primeiros contributos para a alta gastronomia em Portugal.

*This menu presents some of Belcanto's emblematic dishes. Dishes that revisit Portuguese Cuisine and are unavoidable landmarks of our history. Throughout this journey you will learn about our origins, and our contributions to Portugal's haute cuisine.*

**Cenoura** com leite de pinhão e azeitona (2020)  
**Carrot** with pine nut milk and olive (2020)

**Tremoço**, “ajo blanco” e carapau (2022)  
**Lupin bean**, “ajo blanco” and horse mackerel (2022)

**Salada César de Lavagante** (2021)  
**European lobster Cesar Salad** (2021)

**Horta da Galinha** dos Ovos de Ouro (2008)  
**The Garden of the Goose that Laid the Golden Eggs** (2008)

**Pescada** e samos de coentrada (2020)  
**Hake** and coriander cod sounds (2020)

**Leitão** com puré de casca de laranja e alface (2012)  
**Suckling pig** with orange peel purée and lettuce (2012)

**Choco** (2017)  
**Choco** (2017)

**Doce de ovos** e limão (2020)  
**Sweet egg** cream and lemon (2020)

**:: MENU DE VINHOS :: WINE MENU ::**

150 €

**:: MENU DE VINHOS PREMIUM :: PREMIUM WINE MENU ::**

300 €

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

*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 possible, tasting menus are served to full tables.*

**:: MENU EVOLUÇÃO :: EVOLUTION MENU ::**

225 €

O menu Evolução ilustra 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 Evolution Menu depicts the work we have been developing throughout the years, since the beginning until today. In this journey, you will walk alongside us discovering Belcanto's history, and tasting our everlasting evolution.*

**:: MENU DE VINHOS :: WINE MENU ::**

150 €

**:: MENU DE VINHOS PREMIUM :: PREMIUM WINE MENU ::**

300 €

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

*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 possible, tasting menus are served to full tables.*

**:: À CARTA :: À LA CARTE ::**

**:: ENTRADAS :: ENTRÉES ::**

<b>A horta da galinha dos ovos de ouro,</b> ovo, pão crocante e cogumelos (2008) <b><i>The garden of the goose that laid the golden eggs,</i></b> <i>egg, crunchy bread and mushrooms (2008)</i>	45 €
<b>Carabineiro com caril,</b> couve-flor e maçã verde (2021) <b><i>Scarlet shrimp curry,</i></b> <i>cauliflower and green apple (2021)</i>	55 €
<b>“Salada César” de lavagante com abacate,</b> água de tomate e, emulsão de yuzu e trufa (2021) <b><i>European lobster ‘Caesar salad’ with avocado,</i></b> <i>tomato water and, yuzu and truffle emulsion (2021)</i>	55 €
<b>Cenoura</b> em diferentes texturas leite de pinhão e azeitona explosiva (2021) <b><i>Carrot</i></b> <i>in different textures with pine nut milk and explosive olive (2021)</i>	45 €

**:: PEIXES :: FISH ::**

**Robalo**, dashi de legumes, algas e liliáceas (2023) 75 €  
*Sea bass, vegetable dashi, seaweed and lilies (2023)*

**Pescada** e samos de coentrada (2020) 75 €  
*Hake and coriander cod sounds (2020)*

**O nosso arroz do Atlântico** (2022) 95 €  
*Our rice from the Atlantic (2022)*

**:: CARNES :: MEAT ::**

**Lombo de vaca maturado**, tarte de cebola, esparregado de espinafre e amêndoa e molho trufado (2023) 75 €  
*Aged beef loin, onion tart, creamed spinach and truffle sauce (2021)*

**Leitão crocante com molho de pimenta**, puré de casca de laranja, coração de alface com sarapatel e batatas soufflé (2021) 75 €  
*Crispy suckling pig with peppercorn sauce, orange peel purée, lettuce heart with sarapatel and puffed potatoes (2021)*

**Pombo assado**, alcachofra, pastel de massa tenra, terrina de pombo e molho de canela e avelã (2022) 75 €  
*Roasted squab, artichoke, "pastel de massa tenra" (fried pie) and, cinnamon and hazelnut sauce (2022)*

**:: SOBREMESAS :: *DESSERT* ::**

<b>Tarte de maçã e ruibarbo</b> (2022) <i>Apple and rhubarb pie</i> (2022)	25 €
<b>Chocolate</b> , caramelo e cacau fresco (2023) <i>Chocolate, caramel and fresh cacao</i> (2023)	25 €
<b>Doce de ovos</b> e limão (2020) <i>Sweet egg cream and lemon</i> (2020)	25 €
<b>Tangerina</b> (2010) <i>Mandarin</i> (2010)	25 €



# BELCANTO

José Avillez

## :: BELCANTO - JOSÉ AVILLENZ ::

Un voyage dans le monde de la cuisine portugaise, inspirée par ses côtes littorales, par les plaines et les montagnes de l'intérieur, par son histoire, par son peuple, par les découvertes d'outre-mer, par les échanges et les influences venues d'ailleurs.

Cuisine = culture, cuisiner = prendre soin. Au Belcanto, chacun de nos plats a une histoire à raconter.

## :: BELCANTO - JOSÉ AVILLENZ ::

*Un viaje por la cocina portuguesa inspirada en todos sus contornos costeros, en las llanuras y 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.*

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

**:: MENU DES CLASSIQUES :: MENÚ DE LOS CLÁSICOS ::**

195 €

Ce menu présente des plats emblématiques du Belcanto, des plats qui revisitent la cuisine portugaise et qui sont des marqueurs incontournables de notre histoire. Le voyage qu'il propose vous fera découvrir nos origines et nos premières contributions à la haute gastronomie portugaise.

*Este menú presenta algunos de los platos emblemáticos de Belcanto, platos que revisitan la cocina portuguesa y que son marcos inevitables en nuestra historia. A través de este viaje conocerá nuestros orígenes y nuestras primeras aportaciones a la alta cocina en Portugal.*

**Carotte** au lait de pignon et olive (2020)

**Zanahoria** con leche de piñón y aceitunas (2020)

**Lupin**, « ajo blanco » et chinchard (2022)

**Altramuz**, ajo blanco y jurel (2022)

**Salade César** au homard (2021)

**Ensalada César** con bogavante (2021)

**Potager de la poule** aux œufs d'or (2008)

**Huerto de la gallina** de los huevos de oro (2008)

**Merlu** et vessies de morue à la coriandre (2020)

**Merluza** y callos de bacalao con salsa de cilantro (2020)

**Cochon de lait**, purée d'écorce d'orange et laitue (2012)

**Cochinillo** con puré de piel de naranja y lechuga (2012)

**Choco** (2017)

**Choco** (2017)

**Crème aux œufs** et citron (2020)

**Dulce de huevo** y limón (2020)

**:: MENU DES VINS :: MENÚ DE VINOS ::**

150 €

**:: MENU DES VINS PREMIUM:: MENÚ DE VINOS PREMIUM ::**

300 €

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 sont servis à des tables complètes.

*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 se sirven a mesas completas.*



**:: MENU ÉVOLUTION :: EVOLUTION MENU ::**

225 €

Le menu Évolution illustre le travail que nous avons développé au fil des ans, depuis nos origines. Nous vous proposons de voyager à nos côtés pour découvrir l'histoire de Belcanto en savourant chaque moment de notre évolution.

*El menú Evolución ilustra 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 nuestra permanente evolución.*

**:: MENU DES VINS :: MENÚ DE VINOS ::**

150 €

**:: MENU DES VINS PREMIUM:: MENÚ DE VINOS PREMIUM ::**

300 €

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 sont servis à des tables complètes.

*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 se sirven a mesas completas.*

**:: À LA CARTE :: À LA CARTA ::**

**:: ENTRÉES :: ENTRANTES ::**

**Le jardin potager de la poule aux œufs d'or,** 45 €  
œufs, pain croquant et champignons (2008)

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

**Crevette royale rouge au curry,** chou-fleur et pomme verte (2021) 55 €

***Carabineros con curry,*** *coliflor y manzana verde (2020)*

**«Salade César» de homard à l'avocat,** 55 €

eau de tomate, émulsion de yuzu et truffe (2021)

***“Ensalada César” de bogavante con aguacate,***  
*agua de tomate, emulsión de yuzu y trufa (2021)*

**Carotte en plusieurs textures,** lait de pignon 45 €

*et olive explosive (2021)*

***Zanahoria con diferentes texturas,*** *leche de piñon*  
*y oliva explosiva (2021)*

**:: POISSONS :: PESCADOS ::**

<b>Bar</b> , dashi aux légumes, algues et liliacées (2023) <i>Lubina</i> , dashi de verduras, algas y liliáceas (2023)	75 €
<b>Merlu</b> et vessies de morue à la coriandre (2020) <i>Merluza</i> y callos de bacalao con salsa de cilantro (2020)	75 €
<b>Notre riz de l'Atlantique</b> (2022) <i>Nuestro arroz Atlántico</i> (2022)	95 €

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

<b>Filet de bœuf affiné</b> , tarte à l'oignon, épinards à la crème et aux amandes sauce truffée (2023) <i>Lomo de vaca madurado</i> , tarta de cebolla, puré de espinacas con almendra y salsa trufada (2023)	75 €
<b>Cochon de lait croquant à la sauce de poivre</b> , purée de zeste d'orange, cœur de laitue au salmigondis et pommes de terre soufflé (2021) <i>Cochinillo crujiente con salsa de pimienta</i> , puré de cáscara de naranja, corazón de lechuga con zarapatel y patatas soufflé (2021)	75 €
<b>Pigeon rôti</b> , artichaut, chausson salé, terrine de pigeon et, sauce de cannelle et noisette (2022) <i>Paloma torcaz asada</i> , alcachofa, empanadilla, terrina de paloma y salsa de canela y avellana (2022)	75 €

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

<b>Tarte aux pommes et à la rhubarbe</b> (2022) <i>Pastel de manzana y ruibarbo</i> (2022)	25 €
<b>Chocolat</b> , caramel et cacao frais (2023) <i>Chocolate</i> , caramelo y cacao fresco (2023)	25 €
<b>Confiserie aux œufs</b> et citron (2020) <i>Dulce de huevos y limón</i> (2020)	25 €
<b>Mandarine</b> (2010) <i>Mandarina</i> (2010)	25 €

Les prix peuvent être modifiés sans avis préalable. *Los precios pueden modificarse sin previo aviso.*  
Incluent la TVA légale en vigueur. *Incluyen IVA a la tasa legal.*  
Cet établissement possède un livre de réclamations. *Este establecimiento dispone de Libro de Reclamaciones.*  
Nombre de places: 45 lugares. *Capacidad: 45 personas.*  
Belcanto, Unipessoal, Lda. • NIF: 508 706 068 • Largo de São Carlos, 10, 1200-410 Lisboa