



BELCANTO

José Aviliez

**COZINHA PORTUGUESA CONTEMPORÂNEA
CONTEMPORARY PORTUGUESE CUISINE**

:: MENUS DE DEGUSTAÇÃO :: TASTING MENUS ::

Os dois menus de degustação que de seguida se apresentam foram planeados como uma experiência completa e integrada, em que se conta uma história em vários capítulos. Cada um tem um itinerário próprio e, ao optar por um, embarca numa viagem única.

The two tasting menus that follow were planned as a complete and integrated experience, in which a story is told in several chapters. Each has its own itinerary and, by choosing one, you will be embarking on a unique journey.

:: MENU EVOLUÇÃO :: EVOLUTION MENU ::

185 €

Evoluir, transformar, ir sempre mais além.

O espírito de superação que sempre caracterizou os portugueses está presente neste menu. Porque nunca nos contentamos com o que existe. Porque gostamos de arriscar e de reinventar, com conhecimento e entusiasmo. Voltámos a olhar para alguns dos nossos pratos mais emblemáticos e decidimos reinventá-los, dar um passo em frente, explorar o desconhecido partindo do conhecido. Introduzimos inovação na tradição: novos sabores, texturas, ideias e sensações.

Convidamo-lo a descobrir o Menu Evolução.

To evolve, transform, and keep pushing forward.

The spirit of overcoming that has always defined the Portuguese people is present on this menu. Because we are never contented with what exists, because we like to risk and reinvent, with knowledge and enthusiasm.

We took another look at some of our most emblematic dishes and decided to reinvent them, take a step further, explore the unknown starting-off from what we know. We have introduced innovation into tradition: new flavours, textures, ideas and sensations.

We are inviting you to discover the Evolution Menu.

:: MENU DE VINHOS :: WINE MENU ::

120 €

Para maximizar a sua experiência de degustação, este menu é servido apenas a mesas completas.

In order to maximize your tasting experience, this menu is served to complete tables only.

:: MENU DOS CLÁSSICOS :: THE CLASSICS MENU ::

165 €

Um menu que reúne os clássicos do Belcanto e celebra a preservação dos momentos marcantes da sua história. Uma viagem pelas memórias que melhor definem o nosso carácter, pelos pontos altos da nossa identidade, pela nossa tradição.

A menu that includes Belcanto's classics and celebrates the preservation of the marks in its history. A journey through the memories that best define our character, through the highlights of our identity, through our tradition.

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)

Mergulho no mar, robalo com algas e bivalves (2007)
Dip in the sea, sea bass with seaweed and bivalves (2007)

“Cozido à Portuguesa” (2014)
Portuguese pot-au-feu (2014)

Leitão revisitado, batatas fritas, laranja e salada (2012)
Suckling pig revisited, crisps, orange and salad (2012)

Pudim Abade de Priscos com torresmos, sorvete de framboesa e wasabi (2014)
“Abade de Priscos” pudding with pork greaves, raspberry and wasabi sorbet (2014)

Tangerina (2010)
Mandarin (2010)

:: MENU DE VINHOS :: WINE MENU ::

85 €

Para maximizar a sua experiência de degustação, este menu é servido apenas a mesas completas.

In order to maximize your tasting experience, this menu is served to complete tables only.

:: À CARTA :: À LA CARTE ::

:: ENTRADAS :: STARTERS ::

A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante e cogumelos (2008) 38,50 €

***The garden of the goose that laid the golden eggs**, egg, crunchy bread and mushrooms (2008)*

Carabineiro com xerém de amêijoas esferificadas, molho das cabeças e samos de bacalhau (2019) 44 €

***Giant red shrimp with spherified clams xerém** (maize porridge), shrimp heads' sauce and cod sounds (2019)*

Caril de lavagante azul com papada e samos de bacalhau, maçã, rebentos de coentros e manjeriço (2019) 42,50 €

***Blue lobster curry with jowl and cod sounds**, apple, coriander sprouts and basil (2019)*

“Cozido à Portuguesa” (2014) 38,50 €

***Portuguese pot-au-feu** (2014)*

:: PRATOS PRINCIPAIS :: MAIN COURSES ::

Robalo com abacate, dashi, gamba da costa, cercefi, lingueirão, raspa de lima e óleo de pistácio (2019) 49,50 €

Sea bass with avocado, dashi, coastal prawn, salsify, razor clams, lime zest and pistachio oil (2019)

Salmonete braseado com arroz de lulas, molho dos fígados, ovas vegetais e aïoli de tinta de choco (2019) 49,50 €

Braised red mullet with squid rice, liver sauce, vegetable roe and cuttlefish ink aïoli (2019)

Lombo de novilho corado, ligeiramente fumado com alecrim, legumes da estação, tutano e puré de alho (2012) 49,50 €

Seared beef sirloin, slightly smoked with rosemary, with the season's vegetables, marrow and garlic purée (2012)

Leitão, sarapatel, puré de favada, batata soufflée, puré de casca de laranja e molho de pimenta (2019) 49,50 €

Suckling pig, sarapatel (meat and offal in vinegary sauce), puréed fava beans stew, soufflé potatoes, orange peel purée and peppercorn sauce (2019)

Pombo assado, acelgas salteadas, "pastel de nada" com beringela, cogumelos, trufa preta, foie gras e molho de canela (2019) 49,50 €

Squab roast, sautéed chards, "pastel de nada" with aubergine, mushrooms, black truffle, foie gras and cinnamon sauce (2019)

:: SOBREMESAS :: *DESSERTS* ::

Tangerina (2010) 18 €
Mandarin (2010)

Citrinos e doce de ovos (2013) 18 €
Citrus and "egg sweets" (2013)

Chocolate (2015) 18 €
Chocolate (2015)

Prato de queijos portugueses 18 €
Portuguese cheese platter

Serviço de pão e manteigas (por pessoa) 7,15 €
Bread and butter service (per person)

IVA incluído à taxa legal definida.

VAT included.

Este estabelecimento tem Livro de Reclamações.

This restaurant has a Complaints Book.

Lotação: 45 lugares.

Maximum capacity: 45 seats.

Belcanto, Unipessoal, Lda. NIF 508 706 068

Largo de São Carlos, 10, 1200-410 Lisboa