

Bailliage Grand Lisbonne  
FERNANDO MESSIAS – Bailli /Président

Av. João Crisóstomo, 30- 2.º, 1050-127 Lisboa  
T. +351 21 0502053/ 21 3178440 F. +351 217958131  
Im: +351 93 4205633  
fm@@fernandomessias.pt

Chaine Grande Lisboa  
Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45369863836 05  
IBAN: PT50 // BIC/SWIFT: BCOMPTPL

Lisboa  
[www.chainept.org/Lisboa.php](http://www.chainept.org/Lisboa.php)



CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS  
Association Mondiale de la Gastronomie



**BAILLIAGE DA GRANDE LISBOA**

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISEURS  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
Chaîne Foundation



## BAILLIAGE DA GRANDE LISBOA

**Jantar**  
**RESTAURANT BELCANTO 1 \* MICHELIN**

Sexta-Feira, 7 Fevereiro 2014 às 19:30

*Dinner*

**Belcanto Restaurant 1 \* MICHELIN**

Friday, 7 February 2014 at 7.30 p.m.

O restaurante Belcanto abriu em 1958, no Chiado, no bonito Largo de S. Carlos, junto ao Teatro Nacional de S. Carlos e à casa onde nasceu Fernando Pessoa. A localização absolutamente privilegiada no centro histórico de Lisboa, o ambiente sóbrio e sofisticado, o serviço discreto e atento e as iguarias da sua cozinha, rapidamente conquistaram as elites Lisboetas que fizeram do Belcanto um ponto de encontro obrigatório.

No Verão de 2011 o chef José Avillez interessou-se pelo Belcanto e iniciou uma profunda remodelação da cozinha e do espaço. O Belcanto por José Avillez reabriu no princípio de 2012 totalmente renovado. Em Novembro de 2012, o chef José Avillez e a sua equipa celebraram a atribuição de uma estrela Michelin ao Belcanto.

José Avillez e a sua equipa consideram a alta-cozinha como uma forma de expressão. No Belcanto, partilham as suas inspirações, emoções e inquietações através de representações e ilusões culinárias. Cada prato conta uma história e tem como principal objetivo emocionar quem o aceita provar.



**Bailiagem da Grande Lisboa**  
Chaîne Program for 2014

## Next Events

*Próximo Eventos*

April 21<sup>st</sup> 2014

21 de Abril 2014

**100 Vícios Restaurante, Cascais**  
**Chef António Alexandre**

Despretensioso, descontraído e reconfortante na conjugação de três ambientes diferenciados – restaurante / bar lounge - mas também atrevido, snob e sexy na gastronomia de autor que apresenta, o 100 Vícios Restaurante / Bar Lounge reabre ao público pela mão do Chef António Alexandre, que pretende diferenciar Cascais pela excelência da cozinha contemporânea baseada nos sabores, aromas e produtos tradicionais portugueses.

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISEURS  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
Chaîne Foundation



## MENU

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*

**A horta da galinha dos ovos de ouro, ovo, pão crocante e cogumelos**

*Hen that laid the golden eggs garden, egg, crunchy bread and mushrooms*

Quinta de Monte de Oiro 2008

\*\*\*

**Mergulho no mar, robalo com algas e bivalves**

*Dip in the sea, sea bass with seaweed and shellfish*

Quinta de Monte de Oiro 2007

\*\*\*

**Leitão revisitado, batata frita, laranja e salada**

*Suckling pig revisited, fried potatoes, orange and salad*

Quinta de Monte de Oiro 2012

\*\*\*

**Tangerina**

*Mandarin*

Quinta de Monte de Oiro 2010

\*\*\*

Vinhos / Winnes

Quinta de Monte de Oiro – José Bento dos Santos



### DIRECTIONS – DIRECÇÕES

Restaurante Belcanto  
Largo de São Carlos, 10  
1200-410 Lisboa  
Telf. +351 213 420 607

## CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS

**Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs**  
**Chaîne Foundation**



*José Avillez*

Considerado como uma das grandes referências da cozinha em Portugal, José Avillez tem-se destacado pelo espírito empreendedor e pela vontade de ir mais além.

Actualmente tem três restaurantes em Lisboa que, apesar de oferecerem experiências gastronómicas distintas, expressam a sua enorme paixão pela cozinha. No Belcanto, distinguido com uma estrela Michelin em menos de um ano após a abertura, oferece uma nova cozinha portuguesa num ambiente sofisticado que ainda mantém um certo romantismo do antigo Chiado. Esta é a cozinha que verdadeiramente o identifica e que expressa a sua evolução criativa. O Cantinho do Avillez, um dos pontos de encontro mais procurados da cidade, é um espaço confortável e muito descontraído. Aqui é possível encontrar uma boa cozinha de inspiração portuguesa com influências de viagens. A Pizzaria Lisboa é a realização de um sonho antigo. Desde pequeno que José Avillez sonhava abrir uma pizzaria... talvez por se sentir fascinado pela forma como as pizzas viajaram pelo mundo, talvez por adorar o ambiente familiar e alegre das pizzarias, talvez por adorar novos desafios e, muito provavelmente, por tudo isto.

Em 2007, José Avillez criou o serviço de catering José Avillez Catering e o take-away JA em casa, que ainda mantém. Em 2008, foi convidado para o lugar de Chef Executivo do restaurante Tavares onde, em pouco mais de um ano, conquistou uma estrela Michelin. No início de 2011, deixou o Tavares para abrir os seus restaurantes.



**Traje informal elegante & Insígnias da Chaîne**

**Dress code: Smart Casual and “Chaîne”**

-----  
**NOME / NAME):** \_\_\_\_\_

**Membros da Chaîne/Members:** 85€ X N° Pax .... = .....

**Convidados/Guests:** 100€ X N° Pax .... = .....

**Jovens & Jornalistas/Youngsters and Journalists:** 80€ X N° Pax .... = .....

**TOTAL € .....**

Cheques a ordem da “Chaîne des Rôtisseurs” enviados para o Argentier de Lisboa ou Transferência Bancária **preferencialmente por transferência bancária** (ver abaixo). Agradecemos o envio do comprovativo por email ou fax caso contrario torna-se impossível a identificação a menos que seja cliente Millenniumbcp.

**Data limite da inscrição (e do pagamento):** dia 05 de Fevereiro

*Cheques made to “Chaîne des Rôtisseurs” sent to the Argentier\* or Bank transfer (Bank details below)*

*Please confirm (with payment) by February 5<sup>th</sup>.*

\***Argentier:** Sofia Brás Messias [sofiabrasmessias@hotmail.com](mailto:sofiabrasmessias@hotmail.com) Av. João Crisóstomo, 30-2.º, 1050-127 Lisboa.

T. 21 3178440 /21 3178440 **F. 21 7958131**

**Chaîne de Rôtisseurs – Bailliage da Grande Lisboa**

**Banco Millennium** — Banco Millennium — NIB: 0033 0000 45369863836 05 // IBAN: PT50 // BIC/SWIFT: BCOMPTPL

