



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



Os lucros ajudam a nossa Escola de Gastronomia Any profit will help funding our Gastronomy School

## BAILLIAGE PROVINCIAL “SUL DO TEJO”

**Fim de semana de 10 & 11 de Maio de 2014**

*Week-end of May 10<sup>th</sup>-11<sup>th</sup>, 2014*

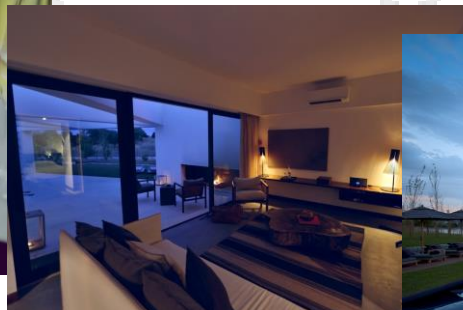
**L'AND Hotel, Vineyards & Resort, Montemor-o-Novo**

**Estrela Michelin no Alentejo - Alentejo Michelin Star**

O 10 de Maio está quase a chegar, e todos nós esperamos ansiosamente por um jantar fantástico no qual o **Chef Miguel Laffan** mostrará a sua estrela, e de ficar no muito especial hotel **L'AND em Montemor-o-Novo**, um membro dos *Small Luxury Hotels of the World*. Abaixo encontrarão o programa completo, o menu e um “link” para chegar lá... Encontramo-nos lá!

*May 10th is nearly there, and we all look forward to a fantastic dinner when **Chef Miguel Laffan** will show his star, and to stay at the very special boutique hotel **L'AND in Montemor-o-Novo**, a member of the *Small Luxury Hotels of the World*. You will find below the full program, the menu and a link to get you there. See you there!*

**VIVE LA CHAINE!**



**L'AND**  
OUTSTANDING • NATURE • RESORTS



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

**Bailliages do Sul do Tejo**

Chaîne Alentejo: Banco Millennium – NIB (PT50) 0033 0000 4535 7625 92805 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL

Dr. Jean Ferran – Bailli Provincial (Sud du Tage)

Apartado 33, 8550-909 Monchique

Tel. (+351) 282 912 822 // Fax. (+351) 282 912 722 // [ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

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



## **Fim de semana de 10 & 11 de Maio de 2014**

*Week-end of May 10<sup>th</sup>-11<sup>th</sup>, 2014*

### **PROGRAMA / PROGRAM**

#### **Sabado, 10 de Maio**

*Saturday, May 10<sup>th</sup>*

- A partir das 15 horas: **Check-in no Hotel**  
*From 3pm:*

[www.l-andvineyards.com/pt/o-resort/como-chegar/](http://www.l-andvineyards.com/pt/o-resort/como-chegar/) [www.l-andvineyards.com/en/the-resort/travel-info/](http://www.l-andvineyards.com/en/the-resort/travel-info/)

**GPS: N 38° 38' 44" | W 8° 14' 50"**

**Traje: Blazer e insígnias da Chaîne para o jantar // Dress code: Blazer and "Chaîne" insignia at dinner**

- 20h00 / 8pm:  
**Prova de Vinhos apresentada pelo enólogo Eng<sup>o</sup> Gonçalo Mendes na Sala "Adega".**  
*Wine tasting presented by Eng.<sup>o</sup> Gonçalo Mendes in the "Adega" room.*

- 21h00 / 9pm:  
**Jantar-degustação da autoria do Chef Miguel Laffan, acompanhado dos vinhos selecionados especialmente para a Chaîne por o Escanção: Gonçalo Mendes.**

*Degustation Dinner prepared for us by Chef Miguel Laffan with wines specially selected for the Chaîne by the Sommelier Gonçalo Mendes.*

#### **Domingo, 11 de Maio**

*Sunday, May 11<sup>th</sup>*

**Saída a sua conveniência depois do Pequeno-almoço.**

*Departure at your leisure after breakfast.*

#### **Bailliages do Sul do Tejo**

Chaîne Alentejo: Banco Millennium – NIB (PT50) 0033 0000 4535 7625 92805 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL

Dr. Jean Ferran – Bailli Provincial (Sud du Tage)

Apartado 33, 8550-909 Monchique

Tel. (+351) 282 912 822 // Fax. (+351) 282 912 722 // [ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

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



## Menu

**Sopa de peixe da costa vicentina, lagostim assado e croquete cremoso de ostra**  
*Portuguese bouillabaisse with pan-fried crayfish and oyster "croquette"*

**Tataki de atum em mil folhas, compota de cebola roxa e chutney de manga com salada de rabano, coentros e bergamota**  
*Tuna fish tataki in a mille-feuilles with red onion compote and mango chutney, radish coriander and bergamot salad*

**Salmonete de Setúbal na salamandra, açorda de caldeirada com lulas salteadas e salada crocante**  
*Red mullet from Setubal and a squid stew "açorda" with a seaweed and fennel dashi*

**Lombinho de porco de raça alentejana assado lentamente, gratin de couve-flor texturizado com salteado de espargos, ervilha e morcela regional**  
*Roasted tenderloin of pork from the Alentejo, cauliflower gratin with asparagus, peas and black pudding sausage*

**Tiramisu de pistacho com chocolate branco e cerejas confitadas, gelado de café e crocante de chocolate tainori**  
*White and dark chocolate tiramisu with mascarpone and pistachio cream, cherries in kirsch syrup and coffee ice cream*

**Duo de cenoura, terra de pistacho com espuma de açafão e gengibre, gelado de mel**  
*Sweet carrot duet over a pistachio crumble with saffron and fresh ginger foam, honey ice cream*

## Vinhos ~ Wines

**Espumante Herdade do Esporão**

**Herdade de Torais branco**

**L'AND Reserva tinto 2010**

**Porto First State**

### Bailliages do Sul do Tejo

Chaîne Alentejo: Banco Millennium – NIB (PT50) 0033 0000 4535 7625 92805 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL

Dr. Jean Ferran – Bailli Provincial (Sud du Tage)

Apartado 33, 8550-909 Monchique

Tel. (+351) 282 912 822 // Fax. (+351) 282 912 722 // [ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

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