



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

Bailliage do Portugal

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



Todos os lucros revertem a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School

BAILLIAGE DE L'ALGARVE

GOURMET LUNCH

SATURDAY OCTOBER 8TH, 2016 AT 1:00 P.M.

ALMOÇO GASTRONÓMICO

SÁBADO, 8 DE OUTUBRO DE 2016 ÀS 13.00h.

RESTAURANTE “VISTAS”, VILA NOVA DE CACELA

Having given Chef Albano Lourenço a little time to settle at the head of the kitchens of “Vistas”, it is time for the Chaîne to sample the cuisine of one of the best Portuguese chefs. Albano Lourenço was one of the first Portuguese Chefs to be awarded a Michelin star which he originally gained in the 90's at the head of São Gabriel in Almancil, and again at the famous Quinta das Lagrimas near Coimbra. “Jamais 2 sans 3”, Chef Albano is hopefully setting-up Vistas for a well-deserved Michelin star. Selected wines will enhance each course for what promises to be, as always at Vistas, a memorable gastronomic feast! Similar to our last visits we could organise a small coach from Lagoa with a stop at Boliqueime or other convenient locations to transport you to and from Monte Rei. Please let us know with your booking if you would be interested in sharing transport (extra cost).

Após termos aguardado a integração do Chefe Albano Lourenço como chefe executivo da cozinha do “Vistas”, está na altura de experimentarmos a culinária de um dos melhores chefes portugueses. Albano Lourenço foi um dos primeiros chefes portugueses a ser premiado com uma estrela Michelin, a qual alcançou inicialmente nos anos 90 trabalhando como chefe executivo no São Gabriel em Almancil e consecutivamente na famosa Quinta das Lágrimas, perto de Coimbra. E como não há 2 sem 3 ... esperamos que o Chefe Albano traga também às “Vistas” uma bem merecida estrela Michelin. Um almoço acompanhado de Vinhos selecionados a cada prato, promete como sempre no “Vistas” uma memorável experiência culinária.

Á semelhança da nossa ultima visita pensamos organizar transporte de Lagoa, com paragem em Boliqueime e em outros pontos que sejam convenientes para fazer o transporte de ida e volta ao Monte Rei. Agradecemos que nos informem com a vossa reserva se estarão ou não interessados em partilhar transporte (custo extra).

Dress code: Casual and “Chaîne”

Traje informal, Insígnias da Chaîne

Members /Membros da Chaîne	100€00
Spouses of Members & Guests / Conjugos de Membros & Convidados	120€00
Juniors / Jovens (<35)	95€00

Payment by Bank transfer to the Algarve Account (Bank details below. Please ask bank to confirm by email to the Bailli)

Transferência Bancária pela conta do Algarve (Ver abaixo. Confirmação por email pelo Bailli)

Please confirm (with payment) by October 1st

Data limite da inscrição (e do pagamento): dia 1 de outubro

Bailliage do Sul do Tejo

Dr. Jean Ferran – Bailli /Président

Alto dos Anjos, Apt..33, 8550-909 Monchique

Tel.: (+351) 282 912 822 Mobile: (+351) 966 404 567

ferran@monchique.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



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

Bailliage do Portugal

www.chainept.org // www.chainedesrotisseurs.com



Todos os lucros revertem a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School

RESTAURANTE “VISTAS”, VILA NOVA DE CACELA

Menu do 8 de Outubro de 2016

Welcome Drink

Sparkling White Wine Quinta do Boiçã " Extra Brut" (Lisboa)

Chef's Aperitifs

Fresh Tuna Salad, Wasabi, Soya and Pineapple
Salada de Atum Fresco, Wasabi, Soja e Ananas

White Wine Versus 2014 (Beiras)

Codfish Loin, Prawn and Sweet Potato
Posta de Bacalhau, Gambas e Batata Doce

White Wine Fonte Mouro Chardonnay 2014 (Alentejo)

Black Angus, Asparagus ‘Açorda’, Parmesan Tuile
Black Angus, Açorda de Espargos, Crocante de Parmesão

Red Wine Quinta do Quetzal Reserva 2011 (Alentejo)

Chocolate Mousse, Orange Sorbet, Flower of Salt Tuile
Mousse Chocolate, Sorbet de Laranja, Crocante de Flor de Sal

Creme Brulee, Vanilla Ice Cream
Crème Brulée, Gelado de Baunilha

DSF Private Collection Moscatel Roxo (Setubal)

Coffee and Petit Fours

Bailliage do Sul do Tejo

Dr. Jean Ferran – Bailli /Président

Alto dos Anjos, Apt..33, 8550-909 Monchique
Tel.: (+351) 282 912 822 Mobile: (+351) 966 404 567

ferran@monchique.com

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



How to find us...



From Portugal

Travelling east on the A22, exit at the Tavira junction 16, and follow the signs to Tavira. At the main roundabout on the EN125, take the 3rd exit towards Vila Real Stº António.

After 14km, turn left at the roundabout signposted to Vila Nova de Cacela. Follow this road north into the village, passing over the cross-roads and bearing right at the mini-roundabout before picking up directional signage to our resort.

From Spain

Travelling west on the A22 (E-1), exit at Monte Gordo junction 17. Follow to the EN125 roundabout and turn right towards Altura. Continue for 3.7kms, turning right at the third roundabout signposted to Vila Nova de Cacela. Follow this road north into the village, passing over the cross-roads and bearing right at the mini-roundabout before picking up directional signage to our resort.

GPS Coordinates

Long: 7º 33'4,31 West Lat: 37º 12'16,75 North



Bailliage do Sul do Tejo

Dr. Jean Ferran – Bailli /Président

Alto dos Anjos, Apt..33, 8550-909 Monchique
Tel.: (+351) 282 912 822 Mobile: (+351) 966 404 567

ferran@monchique.com