



# BAILLIAGE DE L'ALGARVE

16 e 17 DE OUTUBRO, 2021  
OCTOBER 16<sup>th</sup> & 17<sup>th</sup>, 2021

JANTAR / DINNER RESTAURANTE "VISTAS", MONTE REI  
Chef Rui Silvestre, Michelin \*

e / and

ALMOÇO / LUNCH "NOÉLIA E JERÓNIMO", CABANAS DE TAVIRA  
Chef Noélia, "Chef do Ano 2021"

Dois dos melhores restaurantes de Portugal para um fim de semana incrível, alinhado com os tradicionais valores de gastronomia e convívio da Chaîne, e com o conforto adicional de uma noite no luxuoso resort de golfe de Monte Rei com a calorosa receção do nosso Confrade, Officier Maître Hôtelier Salvador de Lucena. Veja abaixo os detalhes!

*Two of the best restaurants in Portugal for an amazing weekend, in line with the Chaîne's traditional values of gastronomy and conviviality, and with the added ultimate comfort of a night at the luxury golf resort of Monte Rei with the warm welcome of our Confrere, Officier Maître Hôtelier Salvador de Lucena. See below for details!*

**Traje informal elegante para o jantar, informal para o almoço, e insígnias da Chaîne.**  
*Dress code: smart casual for dinner, casual for lunch and Chaîne insignias.*

**Jantar / Dinner \*Michelin no "VISTAS", 16/10/2021:**

Confrades / Confrères: 130€00

Convidados / Guests: 145€00

**Almoço / Lunch "Noélia", 17/10/2021:**

Confrades / Confrères: 80€00

Convidados / Guests: 95€00

**Quarto - Room at Monte Rei, B&B:** Duplo / Double: 160€00 - Single: 135€00

**Inscrições / Incriptions :** Jean Ferran, ferran@monchique.com - tel. 966 404 567

Data-limite da inscrição (e do pagamento na conta do Algarve): dia 8 de outubro  
Please confirm (with payment to the Algarve account) before October 8th

**Chaîne Algarve: Banco Millennium - PT50 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL**





## JANTAR / DINNER RESTAURANTE "VISTAS", MONTE REI Chef Rui Silvestre, Michelin \*

Sábado 16 de Outubro. 19h00 / Saturday October 16<sup>th</sup>, 7pm.



Após o check-in individual, da parte da tarde, nas nossas moradias de luxo em Monte-Rei (vamos partilhar moradias de luxo de 3 quartos) <http://www.monte-rei.com/>, poderá desfrutar de uma bebida junto à piscina, de uma sessão na Academia de Golfe ou na "Varanda" que conta com campos de ténis, piscinas, ginásio totalmente equipado e instalações de spa. Encontramo-nos no átrio do resort às 19h para um aperitivo de boas-vindas, antes de nos mudarmos para a sala de jantar para um jantar soberbo da autoria do Chef Rui Silvestre e com vinhos cuidadosamente selecionados pelo Sommelier Nuno Pires.

*After checking-in individually in the afternoon in our luxury villas at Monte-Rei (we will be sharing 3 bedrooms luxury villas) <http://www.monte-rei.com/en/> you will be able to enjoy a drink by the pool, a session at the Golf Academy or at the "Veranda" which features tennis courts, swimming pools, fully equipped gymnasium and spa facilities. We will meet in the lobby of the resort at 7pm for a welcome aperitif, before moving to the dining-room for a superb dinner prepared for us by Chef Rui Silvestre and matched with carefully selected wines by their Sommelier Nuno Pires.*

### MENU

*Vistas*  
RUI SILVESTRE



Um menu de degustação de 5 pratos da autoria do Chef Rui Silvestre, com emparelhamento de vinhos por Nuno Pires.

*A 5-course degustation menu by Chef Rui Silvestre, with wine pairing from Nuno Pires.*





## RESTAURANTE NOÉLIA e JERÓNIMO

### ALMOÇO / LUNCH - CABANAS DE TAVIRA



Domingo 17 de Outubro, 12h30 / Sunday October 17<sup>th</sup>, 12:30



Depois de uma noite relaxante e de um fantástico pequeno-almoço no Monte Rei, partiremos individualmente para Cabanas de Tavira, a uma curta distância de carro do resort para desfrutar da cozinha da Noélia. Tecnicamente, o nome deste estabelecimento há muito amado é “Restaurante Noélia & Jerónimo” mas, na realidade, todos se referem a isso simplesmente como “Noélia”. A Chef é uma lenda no Algarve e em todo o país, e a reserva é quase impossível... Há alguns anos, o conceituado jornal português “O Publico” declarou Noélia como o “melhor restaurante do mundo”. Podemos não ir tão longe, mas é certamente excepcional. Ela é uma espécie de “Chef dos Chefes”, e seu restaurante não assumido é onde superestrelas Michelin como José Avillez do Belcanto, Hans Neuner do Oceano, e Dieter Koschina da Vila Joya podem ser vistos a jantar nas suas noites de folga. Noélia foi premiada este ano com o título supremo de “Chef do Ano” pela famosa crítica “Boa Cama, Boa Mesa”, e devemos agradecer ao Chef Rui Silvestre por nos ter conseguido uma mesa!

*After a relaxing night and a fantastic breakfast at Monte Rei, we will set off individually to Cabanas de Tavira, a short drive from the resort to enjoy the cooking of Noélia. Technically, the name of this long-beloved establishment is “Restaurante Noélia & Jerónimo”. But in reality, everyone refers to it simply as “Noélia”. The Chef is a legend in the Algarve and throughout Portugal, and booking is near to impossible... A few years ago, the respected Portuguese newspaper “Publico” declared Noélia to be the “best restaurant in the world.” We might not go that far, but it certainly is an outstanding one. She is something of a Chef’s Chef, and her unassuming restaurant is where Michelin superstars like José Avillez of Belcanto, Hans Neuner of Ocean, and Dieter Koschina of Vila Joya can be seen dining on their nights off. Noélia was awarded this year the supreme title of “Chef do Ano” (Chef of the Year) by the famous review “Boa Cama, Boa Mesa”, and we must thank Chef Rui Silvestre for getting us a table!*



### MENU

**O menu dependerá da pesca do dia, mas será algo assim / The menu will depend on the catch of the day, maybe something like this:** Entradas com um copo de espumante / Starters with a glass of sparkling wine; Sopa rica de peixe / Rich fish soup; Tartaro de “o peixe que estiver fresco naquele dia” / Tartar of “whatever fish is fresh that day”; Arroz surpresa da Noélia / Surprise rice from Noélia; Salada de fruta / Fruit salad; Café; Vinho branco do Alentejo / White wine from the Alentejo.





## COMO CHEGAR / HOW TO GET TO MONTE REI

### 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



## COMO CHEGAR / HOW TO GET TO "NOÉLIA" (15km / 20 minutes)

