



BAILLIAGE DE L'ALGARVE

CHAÎNE DES ROTISSEURS & OMGD

SÁBADO 19 DE FEVEREIRO DE 2022 – SATURDAY FEBRUARY 19th, 2022

12h30

ALMOÇO CONVIVIAL GASTRONÓMICO / FRIENDLY GASTRONOMIC LUNCH

RESTAURANTE “A VER TAVIRA”

Chef Luís Brito, Michelin 1*

CALÇADA DA GALERIA 13, 8800-306 TAVIRA

A nossa busca contínua por novos espaços e extraordinários Chefs leva-nos este mês a Tavira onde o **Chef Luís Brito** e a sua mulher, Sommelier e Maître D' **Cláudia Abrantes**, nos vão receber para um almoço gastronómico acompanhado de vinhos cuidadosamente escolhidos. Recentemente premiado com uma merecida estrela Michelin, o seu charmoso restaurante no sopé do castelo oferece um terraço com uma bela vista da cidade.

*Our continuing search for new venues and extraordinary Chefs takes us this month to Tavira where **Chef Luís Brito** and his wife, Sommelier and Maître D' **Cláudia Abrantes**, will welcome us for a gastronomic lunch paired with carefully selected wines. Recently awarded a well-deserved Michelin star, their charming restaurant at the foot of the castle offers a terrace with a nice view of the town.*

Traje: Informal elegante, insígnias da Chaîne.

Dress code: Smart Casual, Chaîne insignia.

Almoço / Lunch Restaurante “A ver Tavira”:

Confrades / Confrères: 105€00

Convidados / Guests: 120€00

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

Data-limite da inscrição (e do pagamento na conta do Algarve): dia 13 de fevereiro

Please confirm (with payment to the Algarve account) before February 13th

Chaîne Algarve: Banco Millennium – PT50 0033 0000 4535 7534 651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL





MENU

*Aperitivo no terraço
Welcome drinks on the terrace*

~~~~~

TARTARO DE ATUM | SOJA | GENGIBRE | WASABI  
TUNA TARTAR | SOY | GINGER | WASABI

*ADEGAMÃE, viosinho, Lisboa*

~~~~~

CAMARÃO | CARIL | ÓLEO DE ABÓBORA
SHRIMP | CURRY | PUMPKIN OIL

ÉLIO LARA, reserva alvarinho, Minho

~~~~~

LOMBINHO DE ROBALO | ARROZ DE LIMÃO | COENTROS  
SEA BASS FILLET WITH LEMON RICE AND CORIANDER

*VINHA DA PÁ encruzado, malvasia fina e gouveio, Dão*

~~~~~

PUDIM DE ALFARROBA COM GELADO DE ALFARROBA E CHOCOLATE
CAROB PUDDING WITH CAROB ICE CREAM AND CHOCOLATE

VILLA OEIRAS superior 15 Anos, Vinho de Carcavelos


a ver Tavira
Restaurante






Encontra-se nas imediações do antigo castelo mourisco e foi sem dúvida projetado com o coração, como uma autentica homenagem à cidade das 37 igrejas e à sua historia; contudo, com a passagem dos anos também ficou provado que aqui... há cozinha, produto e sabor! O atencioso casal que o lidera, com Cláudia Abrantes como chefe de sala e sommelier enquanto o marido, Luís Brito, se encarrega dos fogões, está extremamente envolvido de maneira a tornar a experiência perfeita.



guide.michelin.com/pt/pt_PT/faro-region/tavira/restaurant/a-ver-tavira

In the vicinity of the old Moorish castle and has been without doubt designed with the heart, as an authentic tribute to the city of the 37 churches and its history; however, with the passage of the years it has also been proven that here... there is cuisine, products and flavours! The attentive couple who runs it, with Cláudia Abrantes as Maître D' and Sommelier while her husband, Luís Brito, takes care of the stoves, is extremely keen to make the experience perfect.



GPS - Latitude: 37.1259439 Longitude: -7.6544273

Largo Abu-Otmane, calçada da galeria nº 13 (zona histórica, junto ao castelo), 8800-306 Tavira

TEL: (+351) 281 381 363 TLM: (+351) 912 950 019 / Email: restauranteavertavira@gmail.com

