



BAILLIAGE DE L'ALGARVE CHAÎNE DES ROTISSEURS & OMGD

FIM DE SEMANA DE 17 & 18 DE SETEMBRO DE 2022

WEEKEND OF SEPTEMBER 17th & 18th, 2022

GASTRONÓMIA NO LESTE / GASTRONOMY IN THE EAST

“LPA” (AYAMONTE), “VISTAS” (MONTE REI), GRAND BEACH CLUB (VILA REAL DE ST. ANTONIO)

A nossa procura contínua por novos espaços e extraordinários Chefs leva-nos este mês ao Sotavento Algarvio e através da fronteira para um fim de semana de descoberta, gastronomia e convívio. O plano é encontrar-se para almoçar em Ayamonte num bar de tapas moderno muito especial, o "LPA Culinary Bar", depois mudar-se para Monte Rei para um jantar com estrela Michelin no "Vistas", passar a noite no Monte Rei e reagrupar-se para um almoço de domingo (leve) no "Grand Beach Club" em Vila Real de Santo Antonio.

Our continuing quest for new venues and extraordinary Chefs takes us this month to the Eastern Algarve and across the border for a weekend of discovery, gastronomy, and conviviality. The plan is to meet for lunch in Ayamonte in a very special modern tapas bar, the "LPA Culinary Bar", then move to Monte Rei for a Michelin Star dinner at "Vistas", spend the night in Monte Rei, and regroup for Sunday (light) lunch at the "Grand Beach Club" in Vila Real de Santo Antonio.

Almoço de Tapas / Tapas Lunch Restaurante "LPA":

Confrades / Confrères: 70€00

Convidados / Guests: 80€00

Jantar / Dinner "VISTAS". 1* Michelin:

Confrades / Confrères: 155€00

Convidados / Guests: 175€00

Almoço na Praia / Beach Lunch "Grand Beach Club"

Confrades / Confrères: 75€00

Convidados / Guests: 85€00

Alojamento / Accomodation Monte Rei: 200€00 per Double, B&B

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

Data-limite da inscrição (e do pagamento na conta do Algarve): dia 2 de setembro

Please confirm (with payment to the Algarve account) before September 2nd

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





“LPA THE CULINARY BAR” TAPAS LUNCH

AYAMONTE

O lugar "in" em Ayamonte, este restaurante de tapas sofisticado usa ingredientes locais para produzir pratos requintados sob a supervisão do Chef / proprietário italiano, Fabio Zerbo.

<https://portugalconfidential.com/lpa-culinary-bar-ayamonte/>

The “in” place in Ayamonte, this sophisticated tapas restaurant uses local ingredients to produce exquisite dishes under the supervision of Italian Chef/Owner Fabio Zerbo.

BOMBÓN DE BACALAO

~~~~~

#### BABY CEVICHE

~~~~~

FOIE ICE-CREAM

~~~~~

#### “THE CROQUETAS” (DE CALAMARES)

~~~~~

TEMPURA DE GAMBONES

~~~~~

#### QUEEN CRAB MAKI

~~~~~

EL PATO EN CROQUETA

~~~~~

#### OSTRAS DE EDU

~~~~~

YOUR CHOICE OF DESSERT

VINOS BLANCOS

**PAZO CILLEIRO (ALBARINO, RIAS BAIXAS);
JOSE PARIENTE (VERDEJO, RUEDA)**

VINO TINTO

LA PLANTA ROBLE (TEMPRANILLO, RIBEIRA DEL DUERO)





“VISTAS”

MONTE REI, Vila Nova de Cacela

Chef Rui Silvestre não carece muito de uma introdução, o seu restaurante "Vistas" bem merece a sua estrela Michelin... e o golf resort de Monte Rei, sob a gestão do nosso confrade e amigo Salvador Lucena, Officier Maître Hotelier, tem nos recebido por muitos anos em grande conforto e simpatia. Como antes, teremos a possibilidade de passar a noite, compartilhando uma casa de luxo do resort.

<https://www.monte-rei.com/>

Chef Rui Silvestre does not require much of an introduction, his restaurant "Vistas" well deserves its Michelin star... and the golf resort of Monte Rei, under the management of our Confrere and friend Salvador Lucena, Officier Maître Hotelier, has been welcoming us for many years in great comfort and sympathy. As before, we will have the possibility of staying the night, sharing a luxury villa of the resort.

AMUSE BOUCHES

VEGETAIS / VEGETABLES

MANJERICÃO, CREME DE LIMÃO E AZEITE / BASIL, LEMON AND OLIVE OIL CREAM

ATUM RABILHO / RED TUNA

MAIONAISE DE OSTRA, COUVE-FLOR E WASABI / OYSTER MAYONNAISE, CAULIFLOWER AND WASABI

PESCADA DE ANZOL/ LINE CAUGHT HAKE

BIVALVES E CALDO DE CALDEIRADA / SHELLFISH AND CALDEIRADA BROTH

BORREGO IBERICO / IBERIAN LAMB

CENOURA DE AREIA, PASTILLA / SAND CARROTS AND PASTILLA

IOGURTE DE CABRA E BETERRABA / GOAT YOGHURT AND BEETROOT

ALFARROBA / CAROB

CEVADA E CARDAMOMO / BARLEY AND CARDAMOM

Seleção de vinhos do Mestre Sommelier / Wine selection by Master Sommelier

NUNO PIRES





GRAND BEACH CLUB

Vila Real de Santo Antonio

Um leve e descontraído almoço de domingo na praia no sofisticado e exclusivo "Grand Beach Club" terminará este fim de semana no verdadeiro espírito do Chaîne da Gastronomia e Convívio!

<https://grandhousealgarve.com/grand-beach-club/>

A light and leisurely Sunday Lunch on the beach at the sophisticated and exclusive "Grand Beach Club" will end this weekend in the true spirit of the Chaîne of Gastronomy and Conviviality!

GRAND WELCOME COCKTAIL

"ALGARVIAN FLAVORS"

~~~~~

**PÃO CASEIRO NO FORNO AROMATIZADO COM ERVAS FRESCAS E ALHO, 2 TAPAS, AZEITONAS MARINADOS, FLOR DE SAL DE CASTRO MARIM E AZEITE DE MONCARAPACHO**  
*HOMEMADE BREAD IN THE OVEN FLAVOURED WITH FRESH HERBS AND GARLIC, 2 TAPAS, MARINATED OLIVES, FLOR DE SAL FROM CASTRO MARIM AND MONCARAPACHO OLIVE OIL*

~~~~~

GASPACHO MEDITERRÂNEO, PÊSSEGO, VIEIRAS MARINADAS
MEDITERRANEAN GAZPACHO, PEACH, MARINATED SCALLOP

~~~~~

**"TUNA PICA PAU" - UM PRATO PORTUGUÊS COM UM "TWIST" - BATATA DOCE COM AIOLI**  
*"TUNA PICA PAU" - A PORTUGUESE TWISTED DISH - SWEET POTATOES WITH AIOLI*

~~~~~

PÊSSEGOS COZIDOS COM MEL E "AMARGUINHA", SORVETE DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR
BAKED PEACHES WITH HONEY AND "AMARGUINHA", MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

~~~~~

**SELEÇÃO DE VINHOS DO "MORGADO DO QUINTÃO"**  
*SELECTION OF WINES FROM "MORGADO DO QUINTÃO"*

