

Lisboa,  
21, 22, 23 de Novembro



## Belcanto



## Menu

### Entrada



Ovo escalfado com creme de favada,  
torrada no Jospier, manteiga de cabeças  
de carabineiro e raspa de limão

### Pratos Principais



Pescada cozida em azeite com molho de  
caldeirada, uvas e coentros



Croquetes de rabo de boi e mãozinhas  
de vitela com mostarda trufada e arroz  
de grelos avinagrado

### Sobremesa



Pudim Abade de Priscos com rabanada,  
torresmos e framboesa

## Chef

José Avillez



### As Nossas Palavras-chave:



**Rolo da Massa**  
tradição



**Almôndegas**  
sobras



**Osso**  
miudezas e vísceras de  
peixe e carne, partes  
não-aproveitadas de  
vegetais

### Também apoia:



Food for Soul

#tempidirecupero

#tempidirecuperoweb

@tempidirecupero

[www.tempidirecupero.it](http://www.tempidirecupero.it)