

Belvedere

SOBRE



O novo restaurante Belvedere, no Grande Real Villa Itália Hotel & Spa surge como um local versátil e moderno, que acolhe pessoas de todas nacionalidades e culturas. Sobre a baía de Cascais e com uma vista espetacular, tem uma entrada independente do Hotel. Dispõe de uma decoração arrojada e contemporânea e tem uma capacidade total para 60 pessoas no interior e para 20 pessoas no terraço, em primeira linha de mar.

O Belvedere apresenta uma cozinha baseada num conceito variado mas com uma componente mediterrânica clara. O reputado chefe Paulo Pinto aposta nos produtos portugueses e para o Belvedere desenhou uma carta variada, composta de entradas, risottos, massas, peixes e carnes. Destaque ainda para as sobremesas com gelados 100% à base de fruta e as espumas de frutas, ex-libris do Belvedere.

Cerca de 20 pessoas trabalham permanentemente no Belvedere, 10 na cozinha e 10 na sala. Com uma sólida experiência profissional, todos provêm de hotéis de cinco estrelas.

Para o chefe Paulo Pinto, “a chave do sucesso é uma boa interação no nosso trabalho diário. Todos os pormenores são importantes, não só o sabor mas também a apresentação dos pratos faz diferença”, por isso os pratos são concebidos individualmente, cuidando a aparência até o ultimo pormenor.

Contactos

Rua Frei Nicolau de Oliveira, 100 2750-319 Cascais
Telefone: +351 21 096 60 00
Fax: +351 21 096 60 01
E-mail: recepcao@realvillaitalia.com
Website: <http://www.realhotelsgroup.com>

Caraterísticas e Serviços

Tem esplanada
Ar condicionado
Capacidade: 116
Parque de estacionamento
Panorâmico
Área reservada a não fumadores
Área reservada a fumadores

Horários e Reservas

Reserva:: reserva1

Pagamentos

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$\$\$ (>30€)

Acessos

Autocarro

Acessibilidade

Acesso para deficientes