

# 9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare  
paixão de aprender

**26 DE MARÇO**

"A elegância gastronómica de Champagne"

## ALUNOS FINALISTAS

Ana Rafaela Noivo – Restaurante/Bar

Ana Laura Gonçalves – Cozinha/Pastelaria

## MENU 1

### APERITIVO (BAR)

Sweet Tasty;  
Bubble Pink

### ENTRADA

Salmão com molho de champanhe

### PRATO PRINCIPAL

Coq au vin e o seu gratinado

### QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

### SOBREMESA

Biscuits cor de rosa de reims

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare  
paixão de aprender

## 26 DE MARÇO

“Un viaje gastronómico por la Macedonia Griega”

### ALUNOS FINALISTAS

Deborah Videirinho – Restaurante/Bar

Beatriz Mendes – Cozinha/Pastelaria

## MENU 2

### APERITIVO (BAR)

Mojito de fresa y román;

Cóctel anise

### ENTRADA

Pão pita con pulpo en cama de aguacate

### PRATO PRINCIPAL

Moussaka

### QUEIJO

Tabla de queso y sus sabores macedonios

### SOBREMESA

Bklava con granizo de lima

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare  
paixão de aprender

**26 DE MARÇO**

“Borgonha e os seus sabores gastronómicos”

## ALUNOS FINALISTAS

Leandro Vieira – Restaurante/Bar

Daniel Filipe – Cozinha/Pastelaria

## MENU 3

### APERITIVO (BAR)

Cocktail Krita;

Cocktail Mojito Framboesa

### ENTRADA

Vieiras de linguado acompanhado com um creme de funcho e beringela desidratada com concassé de cebolinho

### PRATO PRINCIPAL

Cabaz de rosti com porco preto recheado com legumes e chouriço de sangue salteados com esparregado e redução de vinho

### QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

### SOBREMESA

Bolo mármore de framboesas com um crumble de amoras e uma espuma aromatizada

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



2020



insignare  
paixão de aprender

## 26 DE MARÇO

"Cozinha mediterrânica - Andaluzia

### ALUNOS FINALISTAS

Frederico Capela – Restaurante/Bar

Samuel dos Santos – Cozinha/Pastelaria

## MENU 4

### APERITIVO (BAR)

Cocktail Máiluzia;

Cocktail Piñaluzia

### ENTRADA

Cre moso de camarão com bacalhau crostilhante

### PRATO PRINCIPAL

Huevos de la Flamenca

### QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

### SOBREMESA

Homenagem à amêndoa

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição

# Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare  
paixão de aprender

**26 DE MARÇO**

“Sabores da Provença – Costa Azul”

**ALUNOS FINALISTAS**

Equipa Mista

Diogo Magrinho – Cozinha/Pastelaria

## MENU 5

**APERITIVO (BAR)**

Seleccção de cocktails

**ENTRADA**

Brandade de Morue

**PRATO PRINCIPAL**

Daube provençale

**QUEIJO**

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

**SOBREMESA**

Tarte de Framboesas

**BEBIDAS**

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral