

9ª edição

Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

28 DE MARÇO

"Descobrimo os sabores de Marrocos"

ALUNOS FINALISTAS

Claudia Leal – Restaurante/Bar

João Alves – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

APERITIVO (BAR)

Mojito Pina;

Sex on the city

ENTRADA

Creme de favas e o seu frango desfiado

PRATO PRINCIPAL

Couscous com linguado e pimentos

QUEIJO

Queijo de ovelha curado do Rabaçal

SOBREMESA

Quadrados marroquinos com gelado de lima

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo *Sabores do Mediterrâneo*



insignare
paixão de aprender

28 DE MARÇO

“Uma viagem gastronómica e vinícola pelo Alentejo”

ALUNOS FINALISTAS

Filipa Catarino – Restaurante/Bar

Rodrigo Ezequiel – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

APERITIVO (BAR)

Poejo bêbado;

Cocktail uva aromatizada

ENTRADA

A reinvenção da sopa de cação

PRATO PRINCIPAL

Os secretos, as migas e a laranja

QUEIJO

Floresta de Nisa

SOBREMESA

O dueto alentejano

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

28 DE MARÇO

“Itália, sabores e culturas por descobrir”

ALUNOS FINALISTAS

João Domingues – Restaurante/Bar

Emanuel Ferraria – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

APERITIVO (BAR)

Sabores do sul de Itália ao copo

ENTRADA

O robalo enrolado com molho de laranja e os seus legumes

PRATO PRINCIPAL

Naco de chambão crocante com risoto à milanesa

QUEIJO

Queijo de cabra/vaca/ovelha curado de Rabaçal, broa, doce de abóbora e morango

SOBREMESA

O requeijão em tarte com couli de frutos vermelhos e o seu gelado

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

28 DE MARÇO

“Os sabores do sudoeste”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

André Oliveira – Cozinha/Pastelaria

MENU 4

APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

ENTRADA

Risoto de ceps com o seu bacalhau aromatizado e os seus desidratados

PRATO PRINCIPAL

Magret a baixa temperatura com o seu aligot

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Canelee e o seu mistério de Bordeaux

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição

Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



PORTUGAL
2020



insignare
paixão de aprender

28 DE MARÇO

“Os sabores da Estremadura”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Madalena Batista – Cozinha/Pastelaria

MENU 5

APERITIVO (BAR)

Seleccção de Cocktails

ENTRADA

Pataniscas de bacalhau

PRATO PRINCIPAL

Favada à Portuguesa

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Tarte de amêndoa

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral