

9ª edição Cozinhas do Mundo *Sabores do Mediterrâneo*



insignare
paixão de aprender

29 DE MARÇO

“Uma viagem gastronómica e vinícola pelo Minho”

ALUNOS FINALISTAS

Miguel Santos – Restaurante/Bar

Diana Oliveira – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

APERITIVO (BAR)

Apple fresh;
“Apple drink”

ENTRADA

Bacalhau à minhota

PRATO PRINCIPAL

Rojões à moda do Minho com arroz de enchidos

QUEIJO

Queijo de cabra seco atabafado com doce de tomate e tostas

SOBREMESA

Cavaca do Minho e o seu gelado de amêndoa

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

29 DE MARÇO

“Experiencias à moda do Norte”

ALUNOS FINALISTAS

Catarina Abrantes – Restaurante/Bar

Rita Franco – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

APERITIVO (BAR)

Aromas do Norte;
Fresh green

ENTRADA

Creme de ervilhas e bacalhau a baixa temperatura

PRATO PRINCIPAL

Francesinha à moda do Porto

QUEIJO

Queijo Terrinjo e os sabores do Norte

SOBREMESA

Pão-de-ló, o seu crumble 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

29 DE MARÇO

“Saberes e sabores gastronómicos Alsacianos”

ALUNOS FINALISTAS

Sandrina Oliveira – Restaurante/Bar

Vasco Silva – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

APERITIVO (BAR)

Laranja;

Sabores alsacianos

ENTRADA

Tarte flambée de bacalhau com cogumelos e maçã

PRATO PRINCIPAL

Porco preto e o seu jardim

QUEIJO

Tábua de queijos Alsacianos

SOBREMESA

A vinha e a terra

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

29 DE MARÇO

“Sabores Valencianos envolvidos no azul da brisa mediterrânea”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Maria Santos – Cozinha/Pastelaria

MENU 4

APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

ENTRADA

Folhado de esgarret

PRATO PRINCIPAL

Frango crocante com o tradicional açafrão em cremoso de arroz

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Torta de laranja e o seu torrone de chocolate

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

29 DE MARÇO

“Sabores com tradição da Catalunha”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Francisco Alves – Cozinha/Pastelaria

MENU 5

APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

ENTRADA

La bomba de la Catalunha em cama de calçots na brasa e o molho Romesco

PRATO PRINCIPAL

O bacalhau, as ervas e o azeite. Bacalhau confitado, esparguete de courgette salteado com pinhões, hummus de pimento vermelho assado, ovo a 63º e crocante de broa e coentros

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Crema catalã e o gelado de lima e hortelã

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral