



10^a edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



24 DE MARÇO

“Região de Aveiro”

ALUNOS FINALISTAS

Ana Catarrinho – Restaurante/Bar

Carolina Frutuoso – Cozinha/Pastelaria

Francisco Quintino – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

COCKTAIL (BAR)

Portante

ENTRADA

Barquinho de massa filo com recheio de marisco
com terra de azeitona

PRATO DE PEIXE

Polvo com batata a murro, crosta de broa, legumes assados
e molho de abacate

PRATO DE CARNE

Barriga de porco com molho de leitão, salada de laranja,
coentros e puré de batata

SOBREMESA

Petit gateau de pão-de-ló com base de pinhão e alecrim,
gelado de queijo da serra e doce de abóbora

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

10^a edição Cozinhas do Mundo *Sabores de Portugal*

pega 2020 insignare

24 DE MARÇO

“Beira Baixa”

ALUNOS FINALISTAS

Diogo Oliveira – Restaurante/Bar

Hernani Galinha – Cozinha/Pastelaria

Carla Silva – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

COCKTAIL (BAR)

Gin da Serra

ENTRADA

Sopa de favas com croquetes de enchidos

PRATO DE PEIXE

Truta abafada com texturas de grão e espinafres salteados

PRATO DE CARNE

Lombo de porco com puré de castanhas e crosta de broa

SOBREMESA

Tigelada com gelado de queijo amarelo e salada de abacaxi e hortelã

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

10^a edição Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal

peca 2020 insigare

24 DE MARÇO

“Área Metropolitana do Porto”

ALUNOS FINALISTAS

Ana Catarrinho – Restaurante/Bar

Francisco Barros – Cozinha/Pastelaria

Cristiano Simões – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

COCKTAIL (BAR)

Portante

ENTRADA

Caldo Verde

PRATO DE PEIXE

Bacalhau à Zé do Pipo

PRATO DE CARNE

Bochechas de Porco com Castanhas e Batata

SOBREMESA

Biscoito de Teixeira com caramelo salgado e gelado de Vinho do Porto

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

10^a edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal

pega 2020 insignare

24 DE MARÇO

“Beiras e Serra da Estrela & Viseu Dão-Lafões”

ALUNOS FINALISTAS

Diogo Oliveira – Restaurante/Bar

Édi Camará – Cozinha/Pastelaria

Rui Rodrigues – Cozinha/Pastelaria

MENU 4

COCKTAIL (BAR)

Gin da Serra

ENTRADA

Puré de castanha com enchidos

PRATO DE PEIXE

Bacalhau verde em baixa temperatura com um puré de maçã e salada de castanha

PRATO DE CARNE

Lombo de porco assado com molho de mostarda e mel acompanhado com um puré de cherovia

SOBREMESA

Trilogia à Viseu

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral