



77^a edição

Cozinhas do Mundo

Na Rota da Emigração



21 MARÇO

“DESCOBERTA DE SABORES ENTRE PORTUGAL E FRANÇA”

ALUNOS FINALISTAS

MAFALDA MELÃO - RESTAURANTE/BAR

ADRIANA RIBEIRO - COZINHA/PASTELARIA

EDGAR CARPALHOSO - COZINHA/PASTELARIA

MENU 1

COKCTAIL

“PÊCH-CHANDON”

ENTRADA

“FLAMMEKUECHE”

PRATO DE PEIXE

FILETE DE ROBALO COM *RISOTTO* DE LIMA E TOMATE CHERRY CONFITADO

PRATO DE CARNE

“*CHOUCROUTE*” COM LOMBO DE PORCO EM MOLHO DE VINHO TINTO

SOBREMESA

BRISA DO LIS COM GELADO DE LIMÃO E *CRUMBLE*



77^a edição

Cozinhas do Mundo

Na Rota da Emigração



21 MARÇO

“AVEIRO E CORSE E OS SEUS ENCANTOS GASTRONÓMICOS”

ALUNOS FINALISTAS

JOÃO SANTOS - RESTAURANTE/BAR

MARIANA COSTA - COZINHA/PASTELARIA

IRINA FARINHA - COZINHA/PASTELARIA

MENU 2

COKCTAIL

“CARIBBEAN BITTERNESS”

ENTRADA

BERINGELA À MODA DE MATA CORSE

PRATO DE PEIXE

**PESCADA NO FORNO COM PRESUNTO ACOMPANHADA
DE SALADA DE MARISCO**

PRATO DE CARNE

GUISADO DE VITELA COM AZEITONAS E LEGUMES

SOBREMESA

VARIAÇÃO DE OVOS MOLES



77^a edição

Cozinhas do Mundo

Na Rota da Emigração



21 MARÇO

“OS PALADARES MEDITERRÂNICOS”

ALUNOS FINALISTAS

EQUIPA MISTA – RESTAURANTE/BAR

MARIANA CONDE – COZINHA/PASTELARIA

EQUIPA MISTA – COZINHA/PASTELARIA

MENU 3

COKCTAIL

“MEDITERRÂNICO FLAVOUR”

ENTRADA

**CINTO DE ESPARGOS VERDES E ALHO FRANCÊS COM OVO,
TAPENADE E GEL DE LARANJA**

PRATO DE PEIXE

BACALHAU CONFITADO À NORTENHA

PRATO DE CARNE

DAUBE NIÇOISE COM PURÉ DE COUVE-FLOR

SOBREMESA

TORTA DE BATATA-DOCE À ALGARVIA