

"OCCITANIE E ALGARVE - FUSÃO DE SABORES DA TERRA E DO MAR"

#### **ALUNOS FINALISTAS**

ÉRICA DIAS - RESTAURANTE/BAR

ANA CRISTINA GORDO - COZINHA/PASTELARIA

RUTE RITO - COZINHA/PASTELARIA

## **MENU 1**

#### **COKCTAIL**

"TROPICAL ISLAND"

#### **ENTRADA**

CHEESECAKE DE ROQUEFORT E PERA

#### **PRATO DE PEIXE**

TAMBORIL COM PRESUNTO, PURÉ DE ERVILHA E PERA BÊBEDA

#### **PRATO DE CARNE**

SUPREMO DE PATO COM LARANJA

#### **SOBREMESA**

CHEESECAKE DE LARANJA

"OS SABORES INTERNACIONAIS GASTRONÓMICOS"

#### **ALUNOS FINALISTAS**

FRANCISCA GASPAR - RESTAURANTE/BAR
DINIS RODRIGUES - COZINHA/PASTELARIA
INÊS LOPES - COZINHA/PASTELARIA

### **MENU 2**

#### COKCTAIL

"CHERRY GIN"

#### **ENTRADA**

SALADA DE RÚCULA COM QUEIJO FRESCO E FRUTA

#### **PRATO DE PEIXE**

A CAVALA EM MARAVILHAS DA TERRA E MAR

#### **PRATO DE CARNE**

LOMBO DE PORCO, PURÉ DE CENOURA E LEGUMES COM MOLHO DE VINHO TINTO

#### **SOBREMESA**

TEXTURAS DE ABACAXI NA BASE DE ÉCLAIRS



"SABORES DO PORTO E DA BRETANHA"

#### **ALUNOS FINALISTAS**

DAVID LUZ - RESTAURANTE/BAR ÍRIS PERUZZI - COZINHA/PASTELARIA RODRIGO PINTO - COZINHA/PASTELARIA

## **MENU 3**

# "WHISKY FRAISE"

**ENTRADA** 

SALADA WALDORF

#### **PRATO DE PEIXE**

LINGUINI PRETO COM CAMARÃO E MOLHO DE WHISKY

#### **PRATO DE CARNE**

**FRANCESINHA** 

#### **SOBREMESA**

FAR BRETON COM MAÇA CARAMELIZADA

"ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA"

#### **ALUNOS FINALISTAS**

EDUARDO RODRIGUES - RESTAURANTE/BAR FILIPE SANTOS - COZINHA/PASTELARIA FRANCISCO LOPES - COZINHA/PASTELARIA

## **MENU 4**

#### COKCTAIL

"SABOR MADEIRENSE"

#### **ENTRADA**

**FOIE GRAS** 

#### PRATO DE PEIXE

BIFE DE ATUM EM *BEURRE BLANC* DE MARACUJÁ COM MILHO FRITO E ÓLEO DE COENTROS

#### **PRATO DE CARNE**

PEITO DE FRANGO NO FORNO

#### **SOBREMESA**

PAVÊ DE MARACUJÁ E LIMÃO COM CRUMBLE DE HORTELÃ E AMENDOIM RALADO