



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

13^a edição

Cozinhas do Mundo

“Por caminhos de Portugal”

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO



14 ABRIL

“VIAGEM E SABEDORIA DA ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA”

ALUNOS FINALISTAS

RUTH COSTA - COZINHA/PASTELARIA

DUARTE COSTA - COZINHA/PASTELARIA

MARTIM SANTOS - RESTAURANTE/BAR

MENU

ENTRADA

PEIXINHOS DA HORTA

PRATO DE PEIXE

BACALHAU À MODA DE LISBOA

PRATO DE CARNE

BIFE À MARRARE

SOBREMESA

TRAVESSEIROS DE SINTRA



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

13^a edição

Cozinhas do Mundo

“Por caminhos de Portugal”

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
HOTELARIA E TURISMO

PESSOAS
EM
MOVIMENTO

2030

Colaborando para
uma Europa



14 ABRIL

“A VIAGEM PELA TRADIÇÃO MADEIRENSE”

ALUNOS FINALISTAS

RICARDO SANTOS - COZINHA/PASTELARIA

RITA PINHEIRO - COZINHA/PASTELARIA

NATHALY ALVES - RESTAURANTE/BAR

MENU

ENTRADA

TRADIÇÃO DO CACO

PRATO DE PEIXE

BACALHAU CONFIT SOB AVELUDADO DE COUVE-FLOR

PRATO DE CARNE

LOMBINHO DO MONTE

SOBREMESA

CHEESECAKE DESCONSTRUIDO

13^a edição

Cozinhas do Mundo

“Por caminhos de Portugal”

14 ABRIL

“A DESCIDA DO RIO DOURO ATÉ À SUA GASTRONOMIA”

ALUNOS FINALISTAS

ELISABETE AMARAL - COZINHA/PASTELARIA

GABRIEL ROSAA - COZINHA/PASTELARIA

GABRIEL GASPAR - RESTAURANTE/BAR

MENU

ENTRADA

PÃO RECHEADO

PRATO DE PEIXE

BACALHAU ASSADO EM CAMA DE BATATA-DOCE ROXA E COUVE PORTUGUESA

PRATO DE CARNE

CARNE DE PORCO COM BATATAS E CASTANHAS NO FORNO

SOBREMESA

FIGOS PRETOS COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO E
GELADO DE MEL E CANELA

13^a edição

Cozinhas do Mundo

“Por caminhos de Portugal”

14 ABRIL

“DESCOBRIR AS MARAVILHAS GASTRONÓMICAS DO MINHO”

ALUNOS FINALISTAS

ANDREIA SILVA - COZINHA/PASTELARIA

MARISA LOPES - COZINHA/PASTELARIA

CAMILA PINA - RESTAURANTE/BAR

MENU

ENTRADA

CROCANTE DE QUEIJO COM FRUTOS SECOS E MEL, ACOMPANHADO DE SALADA

PRATO DE PEIXE

BACALHAU À MINHOTA

PRATO DE CARNE

LOMBINHO RECHEADO COM ENCHIDOS, ACOMPANHADO DE
BATATA ESMAGADA E LEGUMES

SOBREMESA

PUDIM ABADE DE PRISCOS, GELADO DE LIMA, CRUMBLE E GEL DE TANGERINA