

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 25 DE MARÇO

“O Tejo, a Lezíria, uma experiência gastronómica”

## ALUNOS FINALISTAS

Renato Matos – Restaurante/Bar

Inês Elias – Cozinha/Pastelaria

## MENU 1

### APERITIVO (BAR)

O Figo;

Laranjinha

### ENTRADA

Arroz de tomate e a patanisca de bacalhau

### PRATO PRINCIPAL

Bochecha de porco, puré de batata e legumes

### QUEIJO

A Lezíria no queijo de Nisa

### SOBREMESA

Queijadinhas de espécie, o gelado de tangerina e o couli de morango

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 25 DE MARÇO

“Conhecendo a região do Dão”

## ALUNOS FINALISTAS

André Bandarra – Restaurante/Bar

Paulo Antunes – Cozinha/Pastelaria

## MENU 2

### APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

### ENTRADA

Ensopado de cogumelos com presunto

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à Lagareiro

### QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

### SOBREMESA

Sopa dourada

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 25 DE MARÇO

“Em busca dos sabores da Grécia”

## ALUNOS FINALISTAS

Beatriz Simões – Restaurante/Bar

Teresa Santos – Cozinha/Pastelaria

## MENU 3

### APERITIVO (BAR)

Cereja refrescante;  
Moranguito

### ENTRADA

Lula e a sua courgette

### PRATO PRINCIPAL

Chambão e o seu puré

### QUEIJO

Queijo Feta e os sabores da Grécia

### SOBREMESA

Bolo de nozes e o seu gelado de leite

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

**25 DE MARÇO**

“Gastronomia e sabores de Navarra”

**ALUNOS FINALISTAS**

Equipa Mista

José Campos – Cozinha/Pastelaria

## MENU 4

**APERITIVO (BAR)**

Seleccção de Cocktail

**ENTRADA**

Sopa de cardo com lombo de bacalhau

**PRATO PRINCIPAL**

Vazia de novilho com pasta de pimentos vermelhos e espargos brancos

**QUEIJO**

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

**SOBREMESA**

Tarte de limão e frutos vermelhos

**BEBIDAS**

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

**25 DE MARÇO**

"Al-Gharb"

**ALUNOS FINALISTAS**

Equipa Mista

Miguel Gambutas – Cozinha / Pastelaria

## **MENU 5**

**APERITIVO (BAR)**

Seleccção de cocktails

**ENTRADA**

O lagostim

**PRATO PRINCIPAL**

Lombinho de porco e a sua crosta, cremoso de batata doce, pickle de cebola roxa e espargos

**QUEIJO**

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

**SOBREMESA**

Alfarroba em texturas

**BEBIDAS**

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral