

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 30 DE MARÇO

"A degustar o centro de Itália "

### ALUNOS FINALISTAS

Ricardo Freitas – Restaurante/Bar

Francisco Aquino – Cozinha/Pastelaria

## MENU 1

### APERITIVO (BAR)

Sweet Italy;

Red center

### ENTRADA

Caldeirada de marisco com pão torrado

### PRATO PRINCIPAL

Saltimbocca e a sua esmagada de batata

### QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

### SOBREMESA

Pão-de-ló à Italiana com chantilly de morangos

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

**30 DE MARÇO**

“Sabores Bascos”

**ALUNOS FINALISTAS**

Dinis Gaspar – Restaurante/Bar

Diogo Franco – Cozinha/Pastelaria

## MENU 2

**APERITIVO (BAR)**

Gin maçã verde;

Kid mojito

**ENTRADA**

Pinchos

**PRATO PRINCIPAL**

Bacalhau à biscainha

**QUEIJO**

O Nisa e os seus sabores

**SOBREMESA**

Sagargala

**BEBIDAS**

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 30 DE MARÇO

“Navegando pelos canais de Veneza”

## ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Beatriz Cunha – Cozinha/Pastelaria

## MENU 3

### APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

### ENTRADA

Baccalá mantecato

### PRATO PRINCIPAL

Polenta em duas texturas e o seu carpaccio

### QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

### SOBREMESA

Tiramisu

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

# 9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores de Portugal



insignare  
paixão de aprender

## 30 DE MARÇO

“À descoberta dos encantos gastronómicos de Languedoc”

### ALUNOS FINALISTAS

Vasco Vieira - Restaurante/Bar

Claudia Neves – Cozinha/Pastelaria

## MENU 4

### APERITIVO (BAR)

Rosemary cocktail;

Tropical Black

### ENTRADA

Pequenas terrinas de pezenas

### PRATO PRINCIPAL

Caldeirada à moda de Setoise

### QUEIJO

Queijo de cabra e os sabores de Languedoc

### SOBREMESA

Crème Brûlée

### BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral