

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo*



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 do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo



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