

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

26 DE MARÇO

"A elegância gastronómica de Champagne"

ALUNOS FINALISTAS

Ana Rafaela Noivo – Restaurante/Bar

Ana Laura Gonçalves – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

APERITIVO (BAR)

Sweet Tasty;
Bubble Pink

ENTRADA

Salmão com molho de champanhe

PRATO PRINCIPAL

Coq au vin e o seu gratinado

QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

SOBREMESA

Biscuits cor de rosa de reims

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

26 DE MARÇO

“Un viaje gastronómico por la Macedonia Griega”

ALUNOS FINALISTAS

Deborah Videirinho – Restaurante/Bar

Beatriz Mendes – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

APERITIVO (BAR)

Mojito de fresa y román;

Cóctel anise

ENTRADA

Pão pita con pulpo en cama de aguacate

PRATO PRINCIPAL

Moussaka

QUEIJO

Tabla de queso y sus sabores macedonios

SOBREMESA

Bklava con granizo de lima

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

26 DE MARÇO

“Borgonha e os seus sabores gastronómicos”

ALUNOS FINALISTAS

Leandro Vieira – Restaurante/Bar

Daniel Filipe – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

APERITIVO (BAR)

Cocktail Krita;

Cocktail Mojito Framboesa

ENTRADA

Vieiras de linguado acompanhado com um creme de funcho e beringela desidratada com concassé de cebolinho

PRATO PRINCIPAL

Cabaz de rosti com porco preto recheado com legumes e chouriço de sangue salteados com esparregado e redução de vinho

QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

SOBREMESA

Bolo mármore de framboesas com um crumble de amoras e uma espuma aromatizada

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



2020



insignare
paixão de aprender

26 DE MARÇO

"Cozinha mediterrânica - Andaluzia

ALUNOS FINALISTAS

Frederico Capela – Restaurante/Bar

Samuel dos Santos – Cozinha/Pastelaria

MENU 4

APERITIVO (BAR)

Cocktail Máiluzia;

Cocktail Piñaluzia

ENTRADA

Cre moso de camarão com bacalhau crostilhante

PRATO PRINCIPAL

Huevos de la Flamenca

QUEIJO

Tábua de queijos e respectiva guarnição

SOBREMESA

Homenagem à amêndoa

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição

Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

26 DE MARÇO

“Sabores da Provença – Costa Azul”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Diogo Magrinho – Cozinha/Pastelaria

MENU 5

APERITIVO (BAR)

Seleccção de cocktails

ENTRADA

Brandade de Morue

PRATO PRINCIPAL

Daube provençale

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Tarte de Framboesas

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral