

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

27 DE MARÇO

“Os segredos da Córsega”

ALUNOS FINALISTAS

Isabela da Silva – Restaurante/Bar

António Pedrosa – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

APERITIVO (BAR)

French drink;

Green apple drink

ENTRADA

Aziminu da Ilha

PRATO PRINCIPAL

Entrecosto de porco preto com puré de castanha e cogumelos

QUEIJO

Tábua de queijo Brie e os segredos da Córsega

SOBREMESA

Brownie com castanha e o seu canistrelli de limão

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

27 DE MARÇO

“À descoberta dos sabores gastronómicos do Noroeste de Itália”

ALUNOS FINALISTAS

Beatriz Pereira – Restaurante/Bar

Tiago Bernardino – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

APERITIVO (BAR)

Strawberry Gin;

Fruta Mix

ENTRADA

O espargo, a pancetta e a beterraba;

Atum com crosta de manjeriço, pinhão e risoto de açafrão

PRATO PRINCIPAL

Porchetta com variedade de cogumelos no seu jus, a maçã em puré e chips de batata

QUEIJO

Queijo de Niza e os sabores do nordeste de Itália

SOBREMESA

Panacotta silvestre, o pistachio e a espuma crocante

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

27 DE MARÇO

“Sabor e Cultura de Côtes de Rhône”

ALUNOS FINALISTAS

Lívia Batista – Restaurante/Bar

Fábio Pereira – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

APERITIVO (BAR)

Sunset trip;

River breeze

ENTRADA

Truta fumada e a sua salada

PRATO PRINCIPAL

Magret de pato com allicot e puré de couve-flor

QUEIJO

Roquefort e os sabores do Côte du Rhône

SOBREMESA

Creme brûlée com sorvete de limão e crumble de chocolate branco

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo *Sabores do Mediterrâneo*



insignare
paixão de aprender

27 DE MARÇO

“Em busca dos sabores da Galiza”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Ricardo Ramusga – Cozinha/Pastelaria

MENU 4

APERITIVO (BAR)

Bourbon and raspberry;
Sunset in EHF

ENTRADA

Vieiras em cama de espargos

PRATO PRINCIPAL

Entrecosto confitado e os seus complementos

QUEIJO

Duo de queijos com doce de abóbora e frutos secos

SOBREMESA

Mousse de queijo Arzua Ulloa

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral

9ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores do Mediterrâneo



insignare
paixão de aprender

27 DE MARÇO

“Os aromas e sabores das Ilhas de Itália – Sicília e Sardenha”

ALUNOS FINALISTAS

Equipa Mista

Margarida Silva – Cozinha/Pastelaria

MENU 5

APERITIVO (BAR)

Il bourbon e lamponi;
Tramonto in EHF

ENTRADA

Couscous de frutos do mar

PRATO PRINCIPAL

Carré de borrego sobre puré de maçã e os seus citrinos

QUEIJO

Duo de formaggio, dolce de zucca e frutti secchi

SOBREMESA

Cannoli e a cassata em bombom

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral