

9ª edição Cozinhas do Mundo Sabores do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo



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 do Mediterrâneo



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