



10^a edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



23 DE MARÇO

“Região Autónoma dos Açores”

ALUNOS FINALISTAS

Sofia Jorge – Restaurante/Bar

Diogo Rodrigues – Cozinha/Pastelaria

João Leitão – Cozinha/Pastelaria

MENU 1

COCKTAIL (BAR)

Gin Açoriano

ENTRADA

Amêijoas de São Jorge

PRATO DE PEIXE

Carapaus fritos com arroz de tomate

PRATO DE CARNE

Bife dos Açores com puré de couve flor e *radicchio* marcado

SOBREMESA

Queijadas de Coco

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral



10^a edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



pega 2020 insignare

23 DE MARÇO

“Região Autónoma da Madeira”

ALUNOS FINALISTAS

Diogo Pratas – Restaurante/Bar

Diana Pereira – Cozinha/Pastelaria

Rodrigo Reis – Cozinha/Pastelaria

MENU 2

COCKTAIL (BAR)

Gin da Madeira

ENTRADA

Creme de abóbora com crocante de sementes de abóbora

PRATO DE PEIXE

Filet de atum com molho agri-doce de maracujá servido com puré de batata doce

PRATO DE CARNE

Espetada em pau de louro acompanhado com milho frito e bolo do caco

SOBREMESA

Cheesecake de maracujá com toque de abacate e um cóli de maracujá com folha crocante

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

10^a edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal

peca 2020 insignare

23 DE MARÇO

“Área Metropolitana de Lisboa”

ALUNOS FINALISTAS

Gabriel Lobo – Restaurante/Bar

Rodrigo Pinto – Cozinha/Pastelaria

Alexandra Duarte – Cozinha/Pastelaria

MENU 3

COCKTAIL (BAR)

Moscatel de Lisboa

ENTRADA

Ovos verdes

PRATO DE PEIXE

Choco frito com espuma de espinafres, arroz caldoso

PRATO DE CARNE

Bife à café com batata frita e legumes salteados

SOBREMESA

Variação de pastel de nata

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, sumo e refrigerantes, água mineral