



Fechar Anúncio

Tudo Sobre Rodas Andar de Moto AutoNews Propedalar Cardápio Atrelados Motoclubes Motos Usadas Automóveis Usados



AGENDA/EVENTOS CULTURA SOLTA-TE VIAGENS OUTDOOR FASHION KIDS MULTIMÉDIA PROMOÇÕES LOCAIS

Procurar

VIAGENS HÓTEIS TURISMO RURAL DESTINOS

25/3/2022 a 25/3/2022 Grand Hotel Açores Atlântico promove jantar temático vínico

Próximo >
Lisbon Marriott Hotel
lança pacote especial

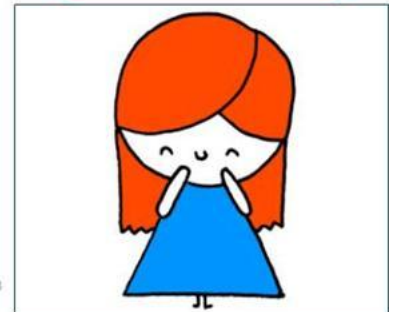
Subscrever
Newsletter

O Balcony Restaurant, o espaço de restauração do Grand Hotel Açores Atlântico, o hotel cinco estrelas da Bensaude Hotels Collection em Ponta Delgada, S. Miguel, apresenta uma nova edição do Jantar Temático Vínico das Rotas da Insulana de Navegação no dia 25 de março. Esta experiência eno-gastronómica exclusiva está recheada de sabores e momentos únicos num jantar que procura ser uma viagem nas rotas da Insulana de Navegação, a bordo do Balcony Restaurant, onde a gastronomia, os vinhos e o serviço são embaixadores de excelência.

cardapio.pt @ 15-3-2022 15:30:00



PUB



Vinhos e Gourmet Bares Discotecas
Outdoor Bibliotecas Palácios e Museus
Monumentos Turismo Rural
Restaurantes Cafés, Pastelarias e Snack-bars
Cabeleiros, Estética e Beleza
Serviços Literatura Jóias e Relógios
Espectáculos e Exposições Galerias de Arte e Antiquidades
Bijuteria e Acessórios de Moda



O jantar, preparado pelo chef José Gala, começa pelas 19h30 e é composto por cinco momentos que pretendem aliar o melhor da gastronomia açoriana a uma seleção de vinhos exclusivos. Acácio Oliveira, chefe de sala, foi o responsável pela seleção de vinhos e propõe casar o jantar com uma variedade de opções da Coleção Privada do Eng. Domingos Soares Franco, que traduzem o seu espírito criador, a paixão que sente pela viticultura, enologia e a influência que tem do Novo Mundo.

Desta forma, promove-se a associação a uma casa Histórica, a mais antiga em Portugal desde 1834, já na sétima geração de produção de vinhos.

Já o menu começa com ceviche de vieira, ouriço com limão galego, gel de pimenta da terra e espuma de chá verde acompanhado por Roxo Rosé 2020. Como entrada o chef propõe milho doce em texturas com ravioli de sapateira, tobicos e espadarte rosa fumado com *paring* Riesling 2019. Segue-se peixe da nossa costa com bochecha de bacalhau, camarão tigre num arroz cremoso de plancton e açafroa servido com Verdelho 2020. Como prato de carne é apresentado *parmentier* de vaca em *slow cooking* em vinho de cheiro, terrina de foie gras e legumes do prado com *paring* de FSF Homenagem 2015. Por fim, a sobremesa é *biscuit* de cerveja preta doce, *panna cotta* e gelado de amendoim salgado, fumado em folha de tabaco servida com Moscatel Roxo de 1995.

“A escolha dos ingredientes é feita primeiro consoante a época do ano, depois segundo os produtos que temos ao dispor na nossa região e, por fim, de acordo com o *storytelling* do jantar que serve de inspiração. E, claro, depois existe a técnica, a criatividade, a identidade e o envolvimento da equipa para produzir pratos de sabores, texturas e requinte que se querem únicos e exclusivos”, explica o chef José Gala.

Este jantar especial tem o custo de 70,00€ por pessoa. As reservas são limitadas, com pré-pagamento, através do telefone +351 296 302200 ou do email ghea@bhc.pt.

cardapio.pt @ 15-3-2022 15:30:00

[Clique aqui para ver mais sobre: Hóteis](#)

