

Composição da ementa

1 - Bruschetta de queijo de cabra e pera com caramelo salgado

Conceito: modernidade

Descrição Geral

A bruschetta de queijo de cabra, pera e caramelo salgado é uma entrada sofisticada, baseada no clássico italiano, focada no equilíbrio. Combina texturas crocantes, cremosas e macias, sendo ideal para momentos que pedem elegância e simplicidade.

Usamos uma fatia de pão alentejano frito em azeite e alho para lhe atribuir textura e sabor, privilegiamos o queijo de cabra feito de forma tradicional usando o cardo para lhe atribuir um sabor mais forte com um picante característico desta erva, a pera rocha do Oeste ao natural para conservar o seu sabor e crocância, e o caramelo salgado como forma de tempero equilibrado.

Componentes e Preparação

Base: Pão rústico fatiado, frito com azeite extra virgem

Queijo de cabra semicurado

Pera Rocha semimadura, cortada em fatias finas.

Caramelo Salgado: Caramelo feito com açúcar/mel, e um toque de sal marinho.

Apresentação e Empratamento

É servido de forma simples e rústica tal como os ingredientes usados atribuindo uma estética apelativa.

Notas de Degustação

Aspeto visualmente atraente, com contraste de cores entre o pão dourado, o queijo branco e a pera bronzeada pelo caramelo. No sabor uma intensidade do queijo de cabra suavizada pela doçura da pera, com o caramelo salgado elevando a complexidade do sabor. Aroma a pão tostado, notas quentes de caramelo e o toque fresco do queijo de cabra.

2 - Robalo Enrolado em alho francês, puré de grão, tomate desidratado e folha de arroz

Conceito: O Mar e a Terra em Harmonia

Descrição Geral

Este prato apresenta um filete de robalo fresco como valorização da nossa costa marítima e os costumes piscatórios, delicadamente enrolado em alho francês braseado, cozinhado no ponto. É servido acompanhado de um puré aveludado de grão-de-bico tendo este, uma plantação característica no Alentejo, um toque de tomate desidratado, seguindo uma técnica antiga para conserva do tomate através do processo de desidratação de uma salmoura e seca ao sol, oferecendo um contraste de cor e textura e um sabor mediterrâneo equilibrado, uma vez que este fruto também é fortemente produzido de forma tradicional nas hortas e muito usado tanto na gastronomia portuguesa. como na cultura gastronómica alentejana. Enquanto que o uso da folha de arroz representa não só um dos cereais mais consumidos pelos portugueses, mas

também o uso deste produto numa outra apresentação e textura usada noutra cultura na qual o descobrimento nos ajudou a enaltecer a nossa gastronomia. A proposta une a delicadeza do peixe branco com a doçura do alho francês, a cremosidade terrosa do grão, a cor e frescura do tomate e o crocante do arroz.

Componentes e Preparação

Robalo Enrolado em Alho Francês, Filetes de robalo (robalo-do-mar) ao natural.

- O alho francês é cortado de forma formar uma folha fina e salteado até ficar macio. O peixe é enrolado sobre o alho francês, garantindo que a suculência do peixe seja preservada pela confeção leve de alho francês.
- Folha de Arroz (tipo papel de arroz) frita até atingir uma textura crocante, criando um contraste de cor e texturas de forma a representar as ondas e espuma do Oceano, proporcionando o uso dos 5 sentidos, a visão das cores o olfato, os aromas dos vários elementos a audição dos crocantes e o tato, muitas vezes usado como substituto dos talheres em certos ingredientes que por sua vez enaltece o sabor sendo aqui aplicado com este crocante de arroz o uso das mãos para despertar esse paladar.
- Puré de Grão-de-bico cozido lentamente e processado até atingir uma consistência puré sedosa, aromatizado com alho confitado e um fio de azeite de qualidade, base de gordura usado na dieta mediterrânica.
- Tomate Seco: Tomate seco com sal e a uma temperatura muito baixa 60º finamente picado, é incorporado no puré de grão, trazendo acidez e sabor intenso (umami) para equilibrar a gordura do peixe e a doçura do alho francês.

Apresentação e Empratamento

É servido num prato raso com tons a imitar a pedra para destacar as cores e representar, as pedreiras típicas da nossa região e frescura do mármore, uma camada de puré de grão como se fosse uma serra com o tomate seco colocado no centro.

O robalo embrulhado no alho francês como se fosse um presente, para representar os valores e acolhimento da região alentejana uma vez que esta tem mar, terra e serras oferece muito a quem nos visita e acolhe como ninguém.

Notas de Degustação

Aroma: Fresco, marinho, com notas doces de alho francês.

Paladar: A primeira sensação é a crocância da folha de arroz, seguida pela suavidade do peixe e pela cremosidade do puré de grão, finalizando com a intensidade do tomate seco.

Equilíbrio: Alto contraste entre a textura crocante (folha) e macia (peixe/puré), e um balanço entre a doçura e a acidez.

3 - Aquafaba com azeite extra virgem, gomos de laranja da Bahia e mel da Serra

Conceito: Naturalidade

Descrição Geral

Esta sobremesa baseia-se em produtos naturais, amigos do ambiente e não processados, de tal forma que a água onde se cozeu o grão foi aproveitada e batida até formar em castelo, contemplando todos os nutrientes e sabores do grão transformados em leveza e frescura, aromatizada com azeite extra virgem com o seu aroma verde, acompanhado de acidez da laranja produzida na região do Algarve através da agricultura tradicional, adoçado com um toque de mel de rosmaninho típico da serra d'Ossa, fruto dos apicultores biológicos do nosso concelho, para atribuir um doce típico de uma sobremesa excluindo açúcares processados ou refinados.

Componentes e Preparação

Usamos a água da cozedura do grão-de-bico para fazer a mousse, atribuímos umas gotas de azeite extra virgem, usamos os gomos de uma laranja da Bahia regada com mel de rosmaninho.

Apresentação e Empratamento

Tal como os produtos usamos uma forma simples para que todos os elementos do prato se destaquem e tenham o seu valor como a cor, o sabor e a textura.

Notas de Degustação

Aroma leve fresco e doce.

Paladar: A primeira sensação é a leveza da mousse, o verde do azeite e o contraste de sabores da acidez doce da laranja e a confirmação do doce através do mel, que tudo junto forma uma harmonia de sabores.

Equilíbrio: Alto contraste entre cor doce e acidez e suavidade da mousse.