

Um Soalheiro para acompanhar...

A Soalheiro to accompany...

mutante 



EVENTOS À MESA, TABLE

Quando o café é fonte de inspiração / Gusto by Heinz Beck

Sentemo-nos, agora, para o repasto cujo início contou com um amuse bouche saído da imaginação e das mãos de Heinz Beck, que surpreendeu os comensais com a refrescante composição feita a partir de pérolas de tapioca, lírio, gaspacho de legumes e maçã verde, arroz selvagem e salicórnia.



No alinhamento do menu elaborado no âmbito da Nespresso Gourmet Weeks foi a vez de Ricardo Costa que, com as gambas do Algarve, a maçã, o aipo e o fígado de pato, compôs uma entrada que conquistou o palato tendo, a combinação, sido de truz, graças à escolha de um Soalheiro Dócio 2015, de Monção e Melgaço, na sub-região dos Vinhos Verdes, e desenhado pelo enólogo António Luís Cerdeira – um vinho com uma doçura que atenuou o gordura do fígado de pato, a qual foi também contrabalançada com a acidez e a frescura do aipo e da maçã verde.