

Terra Steakhouse – Laboratório: Harmonização a copo

Terra Steakhouse – Laboratory: Tasty



Terra Steakhouse – Laboratório Harmonização a copo

Publicado a [Junho 20, 2016](#)

Carlos Martins da Opium, Ralf Schmidt-Stosberg da Schott Swiesel, Jorge Monteiro da ViniPortugal, João Rui Ferreira da Apcor e Mário Rodrigues do Alivetaste integraram mais um painel, agora realizado neste enogastronómico espaço da cidade do Porto, de nome Terra Steakhouse



Em antiga fábrica de bicicletas portuguesa nasceu um requintado espaço enogastronómico da cidade do Porto, onde o profissionalismo e a qualidade se elevam a um nível nem sempre fácil de conseguir.

Encontrado finalmente o caminho certo depois da abertura no início de 2016, uma jovem, profissional e funcional equipa, transmite em uníssono o conceito que sempre defendi nesta área, de que a cozinha e sala no seu todo – vinhos obviamente incluídos – devem funcionar de uma forma complementar acrescentado reciprocamente importante valor a cada uma delas.

A cozinha do brilhante jovem chef Pedro Braga, um profissional de mão cheia com curta carreira que conheço faz três anos, associada ao dinâmico e conhecedor escanção Diogo Martins, criam objetivamente condições para o resultado final de um trabalho enogastronómico bastante eficaz, que surpreendeu todo o painel.

Um saboroso e invulgar **caranguejo de casca mole, salada de tomate e cebola roxa, coentros, maionese de abacate** com vinho branco | **tártaro de lombo, chalota, cebolinho, alcaparras, sementes de mostarda em pickle, ervas, pão torrado** harmonizado com **Soalheiro Espumante Rosé** foram as entradas.

De realçar o excelente nível da saborosa cozinha do chef Pedro Braga assim como dos vinhos propostos pelo escanção Diogo Martins, a que corresponderam harmonizações bem afinadas que demonstram trabalho de casa bem preparado e afinado, assim como o potencial futuro desta equipa.

Roberto Gonçalves, Armando Oliveira e João Oliveira formam o trio de empresários nesta aposta centrado na famosa carne de Wagyu, servindo carnes premium, respeitando sempre os cortes tradicionais da vaca. Um projeto que tem por base a criação de uma steakhouse tradicional com um grande foco no serviço, tanto à mesa como ao balcão, desafiando os visitantes a viverem a experiência.

Com um bar onde se começa a apostar nos cocktails com base em vinhos portugueses, sempre de louvar, assim como no serviço de vinho a copo e carta de vinhos, em que a aposta é fundamentalmente nos vinhos portugueses compostos maioritariamente por castas nacionais, sendo o papel da rolha de cortiça destacado no serviço de vinhos.

Verdadeiramente a não perder, após o desafio de encontrarem o seu próprio caminho, nem sempre fácil mas convictamente conseguido, onde existe a noção da responsabilidade acrescida pela aposta no target definido.

Os Laboratórios Harmonização a Copo[®] são organizados pelo alivetaste com o apoio da ViniPortugal e da Apcor- Associação Portuguesa da Cortiça, tendo como objetivo a elevação do serviço de vinhos, o vinho a copo, as castas nacionais, harmonizações, cozinha, serviços praticados, assim como a importância da cortiça através da utilização de rolhas desta matéria prima na preservação das características dos vinhos.

Terra Steakhouse
Rua da Picaria, 12
Porto
Telef: 925 125 121

Brevemente vídeo disponível

por Mário Rodrigues
