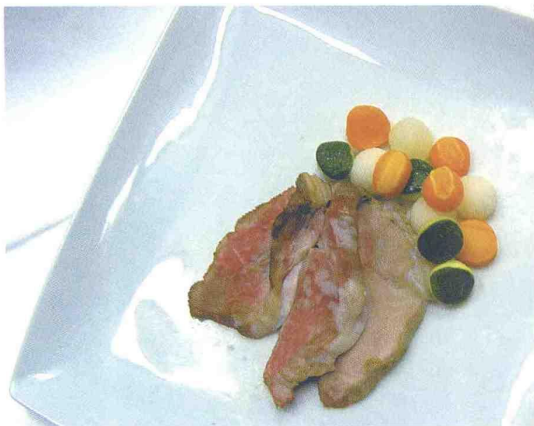
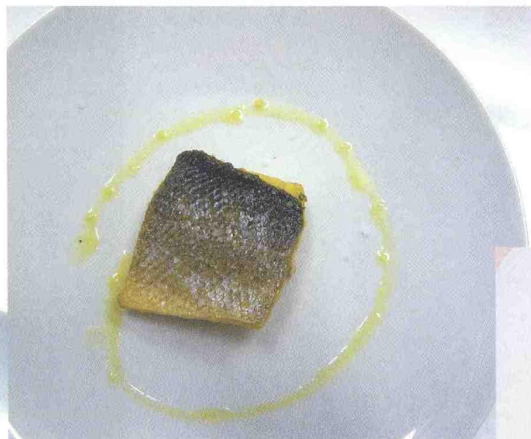


Tema: Sector Vitivinícola			Imagem: 1/1	Âmbito: Especializada
Título: Jantar Eleven				Temática: Vinhos
2006/05/05	NECTAR – PRINCIPAL	Pág. 20		Periodicidade: Mensal

Jantares

Durante duas semanas houve a oportunidade de participar em seis jantares de degustação com menus irrepetíveis. restaurante Eleven, restaurante Tavares, restaurante 100 Maneiras, restaurante Valle Flor, Galeria Gemelli e restaurante Terreiro do Passo. Destes seleccionámos e participámos em três deles que deixaram excelentes memórias palatinas.



Jantar Eleven



O magnífico espaço no alto Parque Eduardo VII, o Restaurante Eleven, foi o local escolhido para o primeiro jantar. O Chefe Joachim Koerper e o Escanção Jorge Bitá apresentaram as núpcias de «Salada de lulas salteadas», com Status 2005 Branco, Montevalle Reserva 2002 Tinto; «Robalo braseado com tomate confitado e chouriço» com Quinta da Revolta Tinta Roriz 2003 tinto, Quinta da Falorca Touriga Nacional Tinto 2003; «Carré de vitela glaceada com legumes da época demi-glace, gratinado de batata» com Kolheita 2003 tinto, Quinta da Pellada Touriga Nacional Tinto 2004, e «Queijo Roquefort com marmelada de laranja» com Quinta do Infantado Porto Vintage 2000.

Brilhou o Robalo pela sua frescura e elegante sapidez.