

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>Jantar Tavares</b>				Temática: <b>Vinhos</b>	
2006/05/05	<b>NECTAR – PRINCIPAL</b>	Pág.21 Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Mensal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>



# Jantar Tavares

O segundo Jantar decorreu num dos templos da gastronomia da capital. Philippe Peudenier e Arlindo Madeira trataram com carinho e arte o Gouvyas Reserva 2003 branco, Casa de Santar Reserva 2003 Tinto, Quinta de Cabriz Four C 2003 Tinto, Calheiros Cruz Grande Escolha 2000 Tinto, Viseu de Carvalho Grande Escolha 2003 tinto, Esmero 2003 tinto, Gloria Reserva 2003 tinto e Casa de Santa Eufemia Porto Branco Velho.

«Camarão com azeite, Vieira a la plancha, num caldo de verbena citronela, espargos verdes», «Bacalhau salgado assado, com tomate basilico à grenoblesa e tapenade», «Fatia de lombo espessa, lacada com um pouco de molho de soja, bock choy e batatas americanas», «Sopa morna de chocolate / coco, crocante de avelã, gelado e cappuccino de amêndoa». Retivemos na memória palatina o «Camarão e a Vieira» num conjunto impar a quem o Gaouvyas emprestou delicadeza elegância. Soberbo. Refira-se a ousadia de servir um «bife com batatas fritas» que se tratou de uma Fatia de lombo grossa, lacada com um pouco de molho de soja, Bock choy e batatas americanas.

Um jantar que se traduziu num conjunto excepcional e proporcionou um momento único. Brilhante.

