

Um angelical conjunto a sublinhar um menu-degustação que recebeu os melhores incómos dos presentes e confirmou a mestria deste jovem Chefe.



Papos de Anjo tradicionais com frutos vermelhos em calda de aniz estrelado e gelado de chocolate.



Morcela da Beira, sobre migas lagareiras, azeite virgem extra e crocante de flor de sal.



Sopa de mísscaros com alheira fumada.



Tibornada de Bacalhau, com emulsão de azeite, alho e azeitonas pretas.

2003, é proprietário do Restaurante Foz Velha, no Porto, e do magnífico hotel rural Quinta do Pendão situado em Santa Cruz da Trapa, concelho de São Pedro do Sul, Distrito de Viseu. Para a mesa do Casino, Luis Américo trouxe, como não poderia deixar de ser, um menu marcado pelos sabores e aromas da tradição sob sua interpretação pessoal - o qual também está disponível no acolhedor restaurante da Quinta do Pendão.

Assim, propôs para entrada uma «Morcela da Beira sobre migas lagareiras, azeite virgem extra e crocante de flôr-de-sal». Seguiu-se uma «Sopa cremosa de mísscaros com alheira fumada» que surpreendeu pela subtil conjugação de paladares fortes sem perda de identidade. Intervalou-se com um «Sorvete de vinho de Lafões», uma criação de Luis Américo que visa dar destaque ao

vinho «esquecido e mal amado» da sub-região de Lafões.

De seguida compareceu «A nossa tibornada de bacalhau com emulsão de azeite, alho e azeitonas pretas». Finalmente para adoçar o palato, Luis Américo, propôs uns «Papos de Anjo tradicionais, com frutos vermelhos em calda de anis estrelado e gelado de chocolate». Um angelical conjunto a sublinhar um menu-degustação que recebeu os melhores incómos dos presentes e confirmou a mestria deste jovem Chefe.

OS JANTARES E SEUS VINHOS

Na terça-feira da semana seguinte foi a vez da duriense Quinta do Portal, apresentar os seus nectares. Esta quinta, que outrora atendeu pelo nome de Quinta do Casal de Celeirós, é uma casa «familiar e independente que abra-

Nuno Ribeiro, apresentou os vinhos da Quinta do Portal.

