

++ CONTINENTE FESTEJA OS SABORES DE PORTUGAL » Para celebrar o Património Gastronómico Nacional e reforçar o apoi

[LOGIN](#) [REGISTER](#)

[Pesc](#)



## RUI GOMES É BI-CAMPEÃO

Rui Pereira Gomes venceu pelo segundo ano consecutivo o Campeonato de Baristas de Portugal. O jovem barista de Leiria destacou-se pela criatividade, perícia, rapidez e perfeição na confecção das bebidas [Ver detalhes](#)



[Home](#) ▶ [Notícias](#) ▶ [Restaurantes](#) ▶ [CEM MENUS PARA O VINHO DO PORTO](#)

**QUINTA, 27 OUTUBRO 2011 08:45**

[PRINT](#)

[E-MAIL](#)

## CEM MENUS PARA O VINHO DO PORTO

O desafio para o casamento perfeito entre os Vinhos do Douro e Porto foi lançado e 100 restaurantes de Portugal continental vão submeter-se ao escrutínio de um júri que eleva, de edição para edição, o grau de exigência. Os chefes Helmut Ziebell, Hélio Loureiro, Miguel Castro e Silva, Nuno Diniz, Paulo Morais, Orlando Esteves e José Cordeiro e os especialistas de vinhos Mário Louro, Carla Rosa, Maria João de Almeida, Fernando Melo, Vicente Themudo de Castro e Manuel Gonçalves da Silva juntaram-se para encontrar a melhor harmonização de sabores. Os menus que os melhores profissionais da área provaram estão nas cartas dos restaurantes, disponíveis para os clientes.

O concurso, que conta já com mais de uma década de história, é organizado a cada dois anos pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), entidade responsável pela certificação da



denominação de origem "Vinho do Porto", em parceria com a revista INTER Magazine. No final, será também produzido um guia dos restaurantes participantes que, entre outros conteúdos, compreenderá uma página por cada restaurante, contendo todas as informações que possam ser úteis aos visitantes.

A fasquia tem aumentado de edição para edição. "O número de inscritos tem sido restringido aos 100 participantes para que se consiga manter o alto nível de exigência do concurso e do seu júri", adianta o vice-presidente do IVDP, Paulo Osório. "É, realmente, com muito orgulho que começamos a ver os resultados desta iniciativa que leva mais de 10 anos de organização: os espaços estão cientes da necessidade de se adaptarem a novas formas de consumo e a novos públicos. Os vinhos do Douro e do Porto têm um lugar destacado nas preferências dos portugueses e queremos mostrar que se pode ser arrojado sem perder a essência e promover ações sem envolver os profissionais que todos os dias lidam com públicos cada vez mais informados não faria qualquer sentido", acrescenta.

A relevância desta competição é ressaltada também pelos jurados. Para Mário Louro, o concurso "tem permitido que os restaurantes se esmerem na apresentação dos pratos e na sua harmonização com os vinhos, à temperatura certa" e a iniciativa "tem contribuído, certamente, para a grande evolução que a restauração tem tido nos últimos anos em Portugal". Opinião partilhada por Maria João de Almeida, "este concurso veio, sem dúvida, contribuir para que muitos restaurantes se arrisquem, promovendo assim aos seus clientes novas experiências". Hélio Loureiro, um dos mentores do projeto, considera que "este concurso de gastronomia e vinho do Porto marca uma nova evolução no entendimento entre os vinhos e tem vindo a ser solidificado e entendido pela sua importância dentro do mundo da gastronomia e hoje é um marco de distinção de uma região que sempre quis colocar os seus vinhos num casamento perfeito com a arte culinária." O mesmo parecer tem José Cordeiro, que ao longo dos anos tem assistido "a uma evolução fantástica na prestação dos restaurantes, não só na qualidade das confeções, mas também no cuidado com a harmonização e temperatura dos vinhos."

Proporcionar a combinação perfeita entre os Vinhos do Douro e Porto e a gastronomia portuguesa. Continua a ser o principal desafio. Os restaurantes participantes têm como missão explorar os sabores do nosso património gastronómico e aproveitar todas as suas potencialidades, tornando cada refeição inesquecível e memorável ao paladar. Na ementa do concurso, a Entrada e o Prato Principal devem ser acompanhados por Vinho do Douro ou Porto, enquanto que a Sobremesa deve ser degustada com Vinho do Porto.

Restaurante Canto dos Sabores	Vendas Novas
Convento do Espinheiro	Évora
Restaurante Dom Joaquim	Évora
Restaurante Degust'ar - Hotel M'Ar de Ar Aqueduto	Évora
Restaurante Sabores do Alentejo - Hotel M'Ar de Ar Aqueduto	Évora
Restaurante Veneza	Albufeira
Monte Rei Golf & Country Club	Vila Nova de Cacela
Restaurante Pátio da Ria	Tavira
Restaurante A Ver Tavira	Tavira
Hotel Vila Galé Tavira	Tavira

Restaurante Moiras Encantadas	Paderne
Restaurante Jardim&Sabores	Albufeira
Restaurante Casa do Avô	Albufeira
Restaurante Pimenta Preta - Pestana Garden	Praia do Carvoeiro
Restaurante O Buzio	Alvor - Portimão
Restaurante Viagem aos Sabores - Pousada do Infante	Sagres
Restaurante Mouraria - Pousada Convento da Graça	
Restaurante Visconde - Pousada Palácio de Estói	
Restaurante Mussiene	São Bartolomeu de Messines
Restaurante A Escola	Álcacer do Sal
Restaurante Azimute - Tróia - Aqualuz Suite Hotel	Carvalhal
Restaurante Padaria	Sesimbra
Restaurante Arola - Hotel Penha Longa	Sintra
Restaurante G-Spot	Sintra
Restaurante do CFPSA	Lisboa
Restaurante Quinta dos Frades	Lisboa
Restaurante Bordalo Pinheiro	Lisboa
Restaurante Sem Dúvida	Lisboa
Restaurante Tavares Rico	
Restaurante Sommer	Lisboa
Restaurante Casa da Comida	Lisboa
Restaurante Gemelli	Lisboa

Restaurante Café Luso	Lisboa
Restaurante Guarda do Real - Hotel Real Palácio	
Restaurante Citrus - Hotel Marriott Lisboa	
Restaurante Valle Flor - Pestana Palace Hotel	Lisboa
Restaurante Bocca	Lisboa
Restaurante Tágide	Lisboa
Restaurante As Salgadeiras	Lisboa
Restaurante Outro Rio	Lisboa
Restaurante Alma	Lisboa
Restaurante 1300 Taberna	Lisboa
Restaurante Casa da Dizima	Paço de Arcos
Restaurante Vin Rouge	Cascais
Restaurante Rocca - Hotel Quinta da Marinha	Cascais
Restaurante Grande Escolha - Campo Real	Turcifal - Torres Vedras
Restaurante Faz-as-Pazes	Autoguia da Baleia
Hotel Segredos de Vale Manso	Santarém
Restaurante A Lúria	Santarém
Restaurante AlmouroI	Vila Nova Barquinha
Restaurante Vinho em Qualquer Circunstância	Batalha
Restaurante Malagueta Afrodisiaca	Leiria
Restaurante Puttanesca	Leiria
Restaurante Matilde Noca	Leiria
Quinta São Luiz	Coimbra Pereira MMV

Restaurante Mercado Velho	Vagos
Hotel Rural Vale do Rio	Oliveira de Azemeis
Restaurante Olive Gourmet	Ovar
Restaurante Capitão Gancho	Esmoriz
Hotel Vila Galé Porto	Porto
Restaurante Casa Branca	V.N. Gaia
Restaurante Port's Co - Mercure Porto Gaia	Gaia
Restaurante Vinhas D'Alho	Porto
Restaurante DOP	Porto
Restaurante Costume Bistrô	Porto
Restaurante Clube da Gula	Porto
Restaurante Artemisia	Porto
Restaurante Casa da Música	Porto
Restaurante Porto Novo - Hotel Sheraton Porto	Porto
Restaurante Góshò	Porto
Restaurante Salsa & Loureiro - Porto Palácio	Porto
Hotel Tiara Park Atlantic Porto	Porto
Restaurante Mesa	Porto
Restaurante Cafeína	Porto
Restaurante Shis	Porto
Restaurante Quo Vadis	Matosinhos
Restaurante Romando	Vila do Conde
Restaurante Egoísta	Póvoa de Varzim

Axis Viana Business & Spa Hotel	Viana do Castelo
Hotel Flôr de Sal	Viana do Castelo
Convento dos Capuchos	Monção
Restaurante Casa Real Fonte Velha	Ponte da Barca
Restaurante Centurium	Braga
Restaurante Delicatum	Braga
Restaurante Ferrugem	Portela VN Famalicão
Restaurante Templo da Gula	Guimarães
Restaurante Largo do Paço - Casa da Calçada Relais Chateaux	Amarante
Restaurante Cais da Villa	Vila Real
Restaurante Vilalva	Vila Real
Restaurante Geadas	Bragança
Restaurante Quinta do Portal	Sabrosa
Restaurante Castas e Pratos	Peso da Régua
Restaurante Douro IN	Peso da Régua - V.R.
Restaurante DOC	Armamar - Viseu
Espaço Toca da Raposa	Ervedosa do Douro
Douro River Hotel	Lamego
The Wine House Hotel – Quinta da Pacheca	Lamego
Hotel Lamego	Lamego
Restaurante Almapura	Vale Abrão - Lamego
Pousada de Viseu	Viseu

Restaurante Tomba Lobos

Portalegre

**AS MAIS RECENTES**

HALLOWEEN "ENCANTADO" NO HOTEL TURISMO DO MINHO

RUI GOMES É BI-CAMPEÃO

BARISTAS EM COMPETIÇÃO NO COLOMBO

VINHOS DO ALENTEJO ATRAÍRAM 7.500 PESSOAS

CINEMA À LA CARTE

**SONDAGEM****Um novo menú...**

- ...é um factor decisivo para ir a um restaurante
- ...não é relevante

Votar Resultados

**AS MAI**

PÃO DI

MENUS  
EMPRE

LARGC

STARB

PIZZA (

© Pixelpower