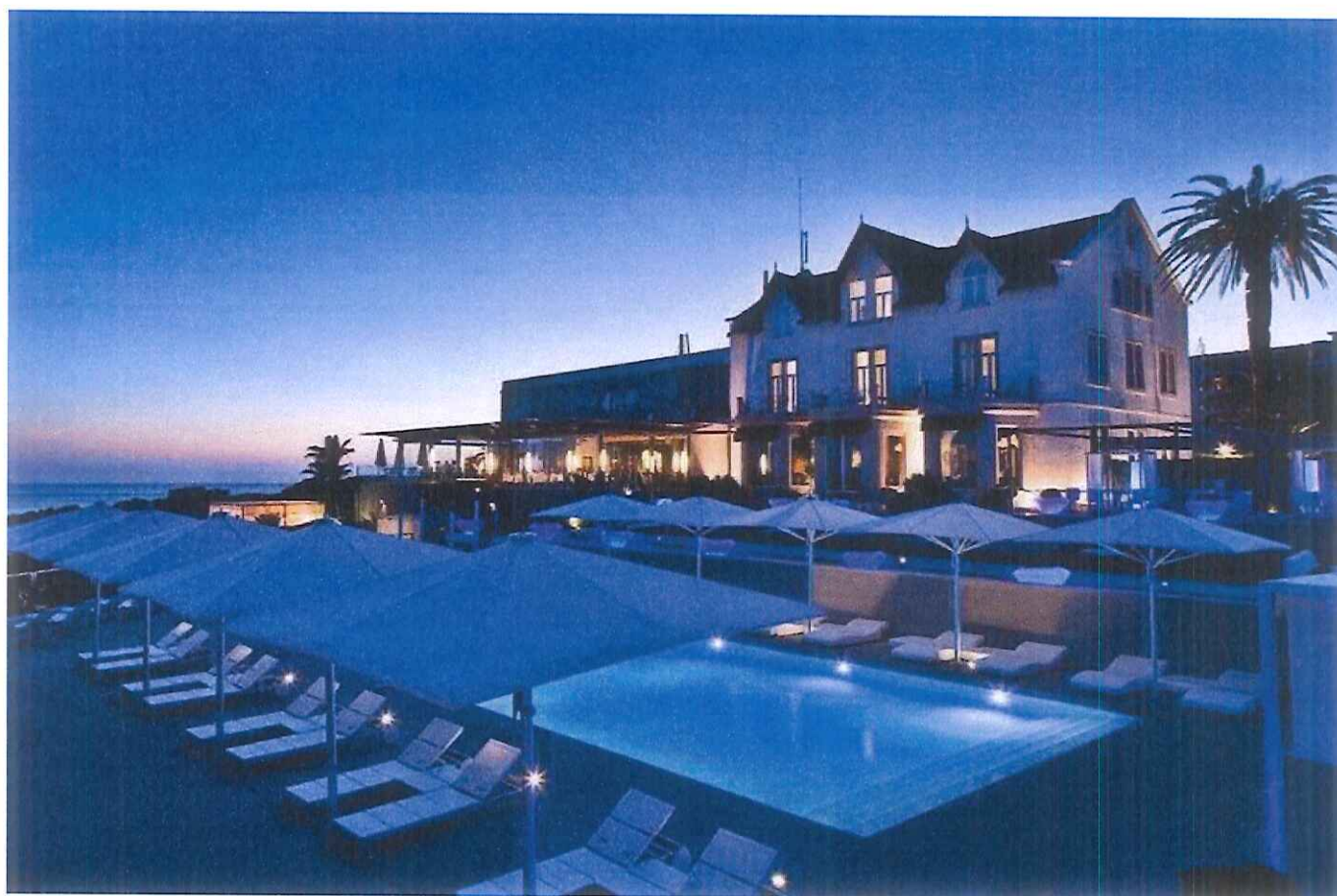




BOA MESA

"Onde a Terra acaba e o Mar começa" no Farol Hotel

07.04.2017 às 9h39



Dois chefes e dois conceitos diferentes cruzam-se na cozinha e o resultado é inusitado. Chegam à mesa duas formas de pensar a comida e a sua relação de cada um dos chefes com os ingredientes

**FERNANDO BRANDÃO**

 **S**eguramente, quando dois chefes de origens tão distintas se juntam na mesma cozinha a única coisa que se pode esperar são experiências gastronómicas diferentes. Hoje, no Farol Hotel em Cascais, no jantar “Onde a Terra acaba e o Mar começa” mais do que uma refeição, acontece um momento de partilha com os chefes **Hugo Silva** do restaurante **The Mix** do Farol Hotel e **Bouazza Faiz Bouhlani** do restaurante **Divinus** do Convento do Espinheiro, A Luxury Collection Hotel & SPA.

Neste jantar, mais do que pensam, cada um dos chefes, da comida e da relação que cada um tem com ela, vai-se perceber como vivem e respiram cada ingrediente. **Hugo Silva** e **Bouazza Faiz Bouhlani** vão ainda demonstrar como lançam tendências, mudam mercados e produzem verdadeiras obras de arte, que, inusitadamente parecem tão simples. Mais do que um jantar, este “Onde a Terra acaba e o Mar começa” vai mostrar como se quebram paradigmas e se inova em mercados tão competitivos e ao mesmo tempo tão tradicionais.



Uma das ideias subjacentes a este **“Onde a Terra acaba e o Mar começa”** é demonstrar como se criam novos modelos usando técnicas milenares. Com o preço de €65 por pessoa, a refeição começa com uma **vieira marinada em citrinos com tapenade de beringela**, acompanhado de um **Dory Branco**, da autoria de Bouazza Bouhlani. A entrada será um **miolo de sapateira com sorbet de Yuzo, papaia, gengibre e wasabina** de Hugo Silva. O chefe do The Mix propõe a seguir um **Linguado assado com pistáchio, cenoura e coentros**, harmonizado com um **Adega Mãe Alvarinho**.



O corta palato do **"Onde a Terra acaba e o Mar começa"** será de Bouazza Bouhlani e consiste numa **maçã marinada na frescura da hortelã**. O chefe vindo do Alentejo propõe a seguir um **Lombinho de porco numa miga de fumado e legumes avinagrados com um Adega Mãe tinto**. Termina o jantar com a sobremesa de Hugo Silva, feita com **chocolate, morango e ervilha**. O jantar é esta sexta-feira às 20h30.

Antes de tudo começar haverá tempo para provar as propostas de **Sandro Pimenta**, Bar Manager do **Farol Hotel** (Avenida Rei Humberto II de Itália, 7, Cascais.Tel. 21 482 34 90). O homem por detrás do bar conseguiu, depois de sucessivas eliminatórias, onde só na referente ao sul da Europa participaram mais de **500 candidatos**, ficar apurado nos 50 melhores **bartenders** do mundo que irão competir no próximo dia 23 de maio, em Berlim, pelo título de **Vencedor do Bacardi Legacy 2017**.

Pela primeira vez, através de Sandro Pimenta, Portugal conseguiu chegar à Grande Final Internacional do **Bacardi Legacy Global Cocktail Competition**, uma das mais importantes competições mundiais nesta área. É considerada uma das competições mais difíceis e, consequentemente, das mais importantes do mundo porque além de serem avaliadas as competências dos Bartenders e respetivos cocktails, os concorrentes têm também de apresentar um plano de Marketing e de divulgação da sua criação.

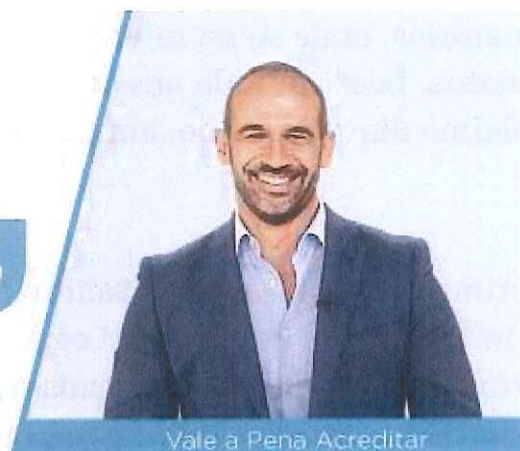


Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no [Facebook](#), no [Instagram](#) e no [Twitter](#)!



“ JUNTOS PODEMOS
MUDAR VIDAS ”

João Moleira



DESTINE 0,5% DO SEU IRS
NIF: 506 711 706



Relacionados