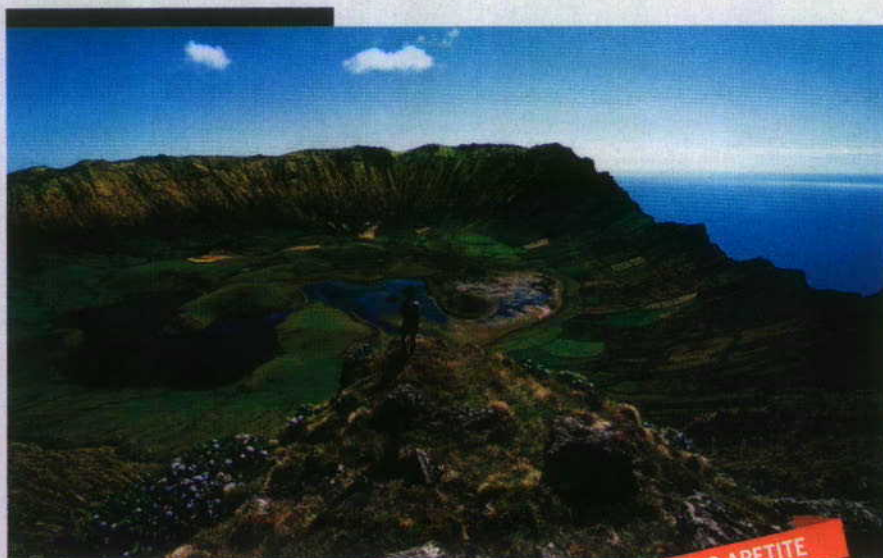




PARA ABRIR O APETITE

AÇORES & LISBOA JUNTOS À MESA

O chef Rui Santos Silva, do Altis Grand Hotel, desafiou a equipa do Anfiteatro (o restaurante de aplicação da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada) para um **jantar de degustação, que casa a cozinha da capital com a açoriana**. A 14 de novembro, no restaurante Grill D. Fernando, no topo do edifício da Avenida Castilho, as duas equipas vão fazer brilhar produtos como a morcela, a alcatra da Terceira, peixes e mariscos, frutas, queijos e vinhos das duas regiões.



Preço: 45 euros com
bebidas incluídas.
Tel.: 213106000
www.altishotels.com

//DOS AÇORES

Chicharro marinado com limão galego e chips de pimenta da terra; lapas confitadas, ouriços, tártaro de peixe e planta do gelo; boca-negra, lula, couve-flor e açafroa, ravióli de búzios e espuma de mandarina e maracujá.

//DE LISBOA

Tártaro de novilho com pimenta preta em grão, carpaccio de vieira com lima e malagueta e caldo-verde com espuma de chouriço regional, fígado de pato em pastel de nata, estufadinho de moelas, figo fresco e pata negra, leitão de Negrals confitado a baixa temperatura com batata violeta e legumes baby.