



APRESENTAÇÃO

NOTÍCIAS

EVENTOS

PUBLICIDADE

GALERIA



FACEBOOK

Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares

27 APRIL 2016

MICE

NEXT ARTICLE

CVR Tejo atravessa o Atlântico e regressa aos Estados Unidos da América

O Tivoli Palácio de Seteais promove uma oportunidade imperdível para todos os apreciadores de gastronomia experimentarem os melhores vinhos da Adega Regional de Colares numa harmonização perfeita com vários pratos selecionados segundo a tradição histórica do concelho.

O enólogo Aníbal Coutinho e o chef António Escudeiro criaram um cativante menu de degustação para mais uma Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares, um evento bienal que decorre, este ano, entre 4 e 13 de maio.

Para além de uma homenagem aos excecionais vinhos da Adega Regional de Colares, a Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares convida a descobrir uma ementa especial, que privilegia a história do concelho, recuperando os pratos mais emblemáticos servidos em eventos e festas locais da região de Sintra, desde 1930 até aos dias de hoje.

Esta experiência pode ser o pretexto perfeito para um programa onde o romantismo do Tivoli Palácio de Seteais se junta à descoberta da melhor gastronomia regional.

Esta semana de festa e celebração eno-gastronómica inicia-se com o já reconhecido Almoço de Colares, realizado pelo Tivoli Palácio de Seteais e pela Câmara Municipal de Sintra, com o apoio dos Vinhos de Lisboa - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, no próximo dia 3 de maio. Na sua 4.ª edição, o almoço será antecedido pela habitual prova de vinhos das novas colheitas de Colares.

Programa e menu do IV Almoço de Colares - 3 de maio de 2016

11h00 Prova Técnica de novas colheitas de Colares

12h30 Welcome drink para todos os convidados

13h00 Almoço com Vinhos de Colares e Carcavelos

Ementa do Chef António Escudeiro

Seleção de vinhos de Colares e Carcavelos pelo enólogo Aníbal Coutinho

Welcome Cocktail

Canapés

Espumante Stanley, Fundação Stanley Ho, 2010, Rosé Bruto, Regional Lisboa

Casal Sta. Maria, Malvasia, 2013, Branco, Regional Lisboa

Entrada

Creme Diplomata (servido em menu de 1935)

Arenae, Adega Regional de Colares, 2006, Branco, Colares DOC

Peixe

Surpresas de Linguado com Molho Camarão (servido em menu de 1937)

Viúva Gomes, Jacinto L. Baeta & Filhos 1969, Tinto, Colares DOC

Carne

Vitela Assada à Moda de Sintra (servido em menu de 1938)

Colares Chitas, António Paulo da Silva, 1996, Tinto, Colares DOC

Sobremesa

Os clássicos: Travesseiro de Sintra, queijada, nozes de Galamares...

Villa Oeiras, Município de Oeiras, generoso branco, Carcavelos DOC



Villa Oeiras, Município de Oeiras, generoso branco, Carcavelos DOC

Preço por pessoa: 45 euros

Semana Histórica da Gastronomia e Vinhos de Colares

Ementa do Chef António Escudeiro (Tivoli Palácio de Seteais)

Seleção de vinhos de Colares e Carcavelos pelo enólogo Aníbal Coutinho

Ementa disponível ao almoço e ao jantar de 4 a 13 de maio

Entradas

Creme diplomata (servido em 1935) 7.50€

Caldo verde 6.50€

Salada de polvo à moda das Azenhas do Mar 10.00€

Pastéis de massa folhada à financeiro 8.50€

(pastéis servidos na 1.ª Festa Vindimária nos anos 30)

Peixes

Surpresas de linguado com camarão (Menu de 1937) 28.00€

Caldeirada de peixe e marisco à moda da Ericeira (Menu de 1930) 23.00€

Filetes de bacalhau frito com feijão fradinho (Menu de 1973) 19.00€

Robalo de mar da Adraga em crosta de salsa (Menu de 1996) 42.00€

Vegetariano

Feijão carrapato guisado 16.00€

Carne

Coq au vin de Colares 15.00€

Vitela assada à moda de Sintra 23.00€

Barriga de leitão à Seteais (Menu de 2009) 19.00€

Coelho à particular (Menu de 1934) 17.00€

Sobremesas

Misto de doçaria tradicional 12.50€

(queijadas de Sintra, travesseiros e pérolas de Colares)

Nozes de Galamares (Menu de 1973) 9.50€

Maçã de Fontanelas (Menu de 1989) 6.00€

Pera parda em vinho e canela (Menu de 1945) 8.00€

Carta de Vinhos

DOC Colares Branco

Arenae (50cl) 35.00€

Chitas 35.00€

Viúva Gomes (50cl) 39.50€

Fundação Oriente 47.50€

Casal de Santa Maria (50cl) 50.00€

DOC Colares Tinto

Arenae (50cl) 35.00€

Chitas 35.00€

Viúva Gomes 39.50€

Fundação Oriente 47.50€

Villa Oeiras, Município de Oeiras, generoso branco, Carcavelos DOC (copo) 10.00€

Informações e Reservas:

Tivoli Palácio de Seteais

Rua Barbosa du Bocage, 8

2710-517 Sintra

T: 219 233 200

E: experience.seteais@tivolihotels.com

A **Tivoli Hotels & Resorts** faz parte do Minor Hotel Group e está presente como marca em 12 unidades em Portugal e duas no Brasil. Com mais de 80 anos de existência, a Tivoli Hotels & Resorts destaca-se pela oferta de experiências únicas que dão a conhecer o mais autêntico em cada destino, e por um serviço inovador e de excelência. Em Portugal, a Tivoli está presente nos principais destinos turísticos: da cosmopolita cidade de Lisboa, à romântica vila de Sintra e às praias e campos de golfe do Algarve. No Brasil, marca presença na vibrante cidade de São Paulo e na calorosa Bahia. A Tivoli Hotels & Resorts integra a Global Hotel Alliance, uma aliança mundial de 32 marcas hoteleiras, que oferecem aos seus clientes o programa de fidelização **DISCOVERY**. Este programa dá acesso a fantásticas experiências locais, para além de privilégios e serviços personalizados em mais de 550 hotéis.

facebook.com/tivolipalaciodeseteaisfacebook.com/tivolihotelsinstagram.com/tivolihotelsyoutube.com/tivolihotelstwitter.com/tivolihotels

Minor Hotel Group (MHG) é um proprietário de hotéis, operador e investidor, atualmente com um portfólio de 145 hotéis e serviced suites a funcionar sob as marcas Anantara, AVANI, PER AQUUM, Oaks, Tivoli, Elewana, Marriott, Four Seasons, St. Regis e Minor international. Atualmente, o MHG funciona em 22 países em toda a Ásia-Pacífico, Médio Oriente, África, Oceano Índico, Europa e América do Sul. Com planos ambiciosos para fazer crescer o grupo hoteleiro para 190 propriedades, o MHG continua a expandir as marcas locais Anantara e AVANI, ao mesmo tempo que anuncia aquisições estratégicas. Para mais informações, consulte www.minorinternational.com.

[f Share](#) [0](#) [f Like](#) [0](#) [t Tweet](#) [in Share](#) [G+ Share](#) [0](#)

0 Comments

Sort by **Oldest** ▼

Add a comment...

[f](#) Facebook Comments Plugin

NEXT ARTICLE

CVR Tejo atravessa o Atlântico e regressa aos Estados Unidos da América

*generate stable monthly income FOR LIFE...***build your own online business**

MAPA DO SITE

[APRESENTAÇÃO](#) ▲[NOTÍCIAS](#)[EVENTOS](#)[PUBLICIDADE](#)[GALERIA](#)[CONTACTOS](#)

LINKS

[LINKEDIN](#)[FACEBOOK](#)[CONFORTURIS](#)[EMPREGO E FORMAÇÃO](#)

FACEBOOK



METEOROLOGIA



Lisboa

