

**Dolce CampoReal apresenta nova carta de inverno no Restaurante Grande Escolha**

URL:

<https://shoppingspirit.pt/2018/01/09/dolce-camporeal-apresenta-nova-carta-de-inverno-no-restaurante-grande-escolha/>

O Grande Escolha, restaurante fine dining do Dolce CampoReal Lisboa, começa o ano com uma nova carta. Uma verdadeira experiência gastronómica onde o chef executivo Rui Fernandes conjuga a cozinha portuguesa e internacional, com os melhores produtos regionais e os mais premiados vinhos de Lisboa.

No peixe o destaque vai para o salmonete com chanterelles, creme de batata e lascas de presunto crocante, e para o novo prato de marisco: camarão tigre selvagem grelhado com arroz de algas e salicórnia. Os apreciadores de peixe podem ainda optar pelo pargo legítimo com caranguejo de casca mole ou pelo tradicional bacalhau à Zé do Pipo, confeccionado com espargos e cogumelos do bosque.

O já habitual bife Wellington, um dos pratos estrela do restaurante, é agora preparado com veado. Uma iguaria com um sabor intenso, ideal para a nova estação. Ainda nos pratos de carne, está disponível a perna de cordeiro de leite, que é desossada e empratada à mesa pelo chefe de sala, e ainda os aiguilletes de pato com molho de ginja de Óbidos, ou o bife Black Angus à café.

Para finalizar esta viagem gastronómica, o chef Rui sugere uma sobremesa improvável: bolo podre com Lourinhac, limão e cavaquinhas das Caldas da Rainha, confeccionado com aguardante da Lourinhã, uma das três regiões demarcadas do mundo em aguardentes a par com Cognac e Armanac.

Para acompanhar a refeição nada melhor que um dos vinhos da carta, constituída em 70% por referências da região vitivinícola de Lisboa. A cultura da vinha e do vinho está muito presente no Grande Escolha, que conta com uma adega privada homenageando assim a cidade de Torres Vedras que, a par com Alenquer, é em 2018 cidade Europeia do Vinho.

Nas palavras do Chef Rui Fernandes, "esta é uma carta que envolve muito empenho e dedicação por parte de toda a equipa do Grande Escolha. Mais uma vez, quisemos privilegiar os produtos típicos do Oeste e a cozinha tradicional portuguesa, sempre com um toque contemporâneo e internacional, oferecendo um momento gastronómico especial a quem nos visita."

Pub

Partilhar esta informação: [Clique para partilhar no Facebook \(Opens in new window\)](#) [Carregue aqui para partilhar no Twitter \(Opens in new window\)](#) [Clique para partilhar no LinkedIn \(Opens in new window\)](#) [Click to share on Pinterest \(Opens in new window\)](#) [Click to share on Google+ \(Opens in new window\)](#) [Carregue aqui para partilhar por email com um amigo \(Opens in new window\)](#) [Carregue aqui para imprimir \(Opens in new window\)](#)

2018-01-09 13:13:44+00:00