

O Dolce CampoReal é a Grande Escolha neste inverno

URL:

<https://www.briefing.pt/out-of-office/41918-o-dolce-camporeal-%C3%A9-a-grande-escolha-neste-inverno.html>

sexta, 12 janeiro 2018 11:55

O Grande Escolha, restaurante fine dining do hotel Dolce CampoReal Lisboa, lançou uma nova carta a pensar nos dias frios. O chef executivo Rui Fernandes juntou "os melhores produtos regionais" aos "mais premiados vinhos de Lisboa" num menu que conjuga cozinha portuguesa com internacional.

A alguns pratos já habituais, juntam-se algumas novidades. Do mar chega o camarão tigre selvagem grelhado com arroz de algas e salicórnias, para carne a boa nova é para os amantes de bife Wellington, que passa agora a ser preparado com veado, e para terminar em grande a refeição o chef sugere bolo podre com Lourinhac, limão e cavaquinhas das Caldas da Rainha, confeccionado com aguardente da Lourinhã.

Para acompanhar, o restaurante garante ter um vinho perfeito na sua adega privada, onde 70% dos produtos são da região vitivinícola de Lisboa.

"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", afirma o chef Rui Fernandes.

Este endereço de email está protegido contra piratas. Necessita ativar o JavaScript para o visualizar.

Tem nova carta, novas experiências.