

## SABORES DO ATLÂNTICO

Chef



André Cruz  
(Feitoria -  
1\*Michelin)



Sommelier



André Figuinha



Ponta Delgada, Açores  
13 de outubro de 2023

### WELCOME COCKTAIL

Applément

Tempura de nori,  
salsa tomate, carpaccio de novilho e trufa

### AMUSE-BOUCHE

Lírio dos Açores,  
laranja e pimenta da terra

*Terras de Lava Terroir Vulcânico Verdelho 2020  
DO Pico*

### ENTRADA

Atum Galha-ré, batata-doce e Ananás DOP

*Terras de Lava Terroir Vulcânico Verdelho 2020  
DO Pico*

### PEIXE

Pesca do dia, pimento BIO assado,  
Angelica e inhame

*Eruptio 2019  
DO Pico*

### CARNE

Lombo de vaca, cremoso de espinafres  
com queijo da ilha dos mistérios  
e jus de chá verde

*Tinto Terras de Lava 2019  
IG Açores*

### SOBREMESA

Leite de vaca, banana regional e mel

*Ilha do Pico 10 Anos  
DO Pico*

### MÉDIA

[www.restauranteanfiteatro.com](http://www.restauranteanfiteatro.com)  
[www.facebook.com/eftaanfiteatro](https://www.facebook.com/eftaanfiteatro)  
[www.instagram.com/eftaanfiteatro](https://www.instagram.com/eftaanfiteatro)  
#AVEA #vizitazores #saboreaaçores  
@andre\_cruz\_ @andrefiguinha  
[www.andrefiguinha.pt](http://www.andrefiguinha.pt)