

# saboreaaçores

TASTING THE ATLANTIC

9 ILHAS | 4 ELEMENTOS

## SABORES DO ATLÂNTICO

Chef



Rodrigo Castelo  
Restaurante Ó Balcão



Sommelier



Milton Furtado  
Balcony Restaurant



Ponta Delgada, Açores  
24 de novembro de 2023

WELCOME COCKTAIL

Falso courato  
Chutney de tomate  
com carne de porco confitada e chouriço  
*Sparkling barrel*

Pão em mó de pedra  
e manteiga Rainha do Pico

1º MOMENTO

Carpaccio de vaca  
com queijo Ilha Velho de S. Miguel (12 meses)  
*Strato Arinto dos Açores e Verdelho 2020 - Pico*

2º MOMENTO

Tártaro de vaca  
com lapas em tostas de bolo lêvedo  
*Pedras Brancas Colheita Seleccionada 2021 - Graciosa*

3º MOMENTO

Sopa dos pés à cabeça  
*Insula Rosé Chão de Lava 2022 - Pico*

4º MOMENTO

Joelho de vaca,  
lula gigante dos Açores e puré de inhame  
*Quinta de S. João Batista Reserva  
Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon 2016 - Tejo*

5º MOMENTO

Nem tudo é limão  
*Lajido Fine Old Reserve 2007 - Pico*

MEDIA

[www.restauranteanfiteatro.com](http://www.restauranteanfiteatro.com)  
[www.facebook.com/efta.anfiteatro](https://www.facebook.com/efta.anfiteatro)  
[www.instagram.com/eftaanfiteatro](https://www.instagram.com/eftaanfiteatro)  
#AVEA #vizitazores #saboreaaçores  
@castelordrigo @tabernaobalcao  
facebook@Milton A S Furtado  
facebook@grandhotelacoresatlantico

ORGANIZAÇÃO



INICIATIVA NO ÂMBITO DO PROJETO SABOREA, CO-FINANCIADO PELO PROGRAMA INTERREG MAC - MADEIRA AÇORES CANÁRIAS.