



ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

Chefs EFTH & Friends dão a provar
os Açores em 2 menus irrepetíveis.

Ponha-se à prova!

7 e 8
de Novembro

Restaurante
Anfiteatro

Organization



Anfiteatro
RESTAURANTE & LOUNGE

Support



Main Sponsor



Sponsor



Wine Partners



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

QUINTA DO NOVAL

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



POTE DOS DESEJOS

Media Partner



EMENTA



7 de Novembro

Tártaro de novilho dos Açores com raiz forte,
puré de salsa, salada de funcho e folhas de mostarda

By Miguel Laffan

Branco Espumante Lapa Bruto - Tejo

Ovo a 62°, Queijo Velho de São Miguel, presunto bísaro,
espargos verdes e trufa de outono

By André Silva

Branco Espumante Lapa Bruto - Tejo

Polvo, coentrada de lula,
puré de alho da Graciosa e pickle de cenoura

By Pedro Oliveira

Branco Verdelho Magma 2013 - D.O. Biscoitos

Linguado, carabineiro, enguia fumada, cozido das Furnas, inhame,
emulsão de Verdelho e Arinto dos Açores com açafroa

By Vítor Matos

Branco Redoma Reserva 2013 - Douro Doc



7 de Novembro

Atum com crosta de pé de torresmo,
ragoût de Shitake e caldo Asiático

By Sandro Meireles

Tinto Proeza 2011 - Dão Doc

Carne do Ramo Grande confitada, puré e chip de batata-doce,
cebolinha glaceada em vinho de cheiro e jus de fumo

By Alexandre Ferreira

Tinto Herdade S. Miguel Reserva 2011 - Vinho Regional Alentejano

São Martinho...

Mil folhas de castanha com sorbet de vinho abafado,
fudge de funcho e homemade muesli

By Nuno Santos

Quinta do Noval Porto Tawny 10 anos

Café de S. Jorge e fofas da Povoação



#efthanfiteatro ♦ #acoresgastronomiaviva ♦ #visitazores ♦ #tasteazores



**Miguel
Laffan**

*L'And Vineyards (*Michelin)*



**André
Silva**

Casa da Calçada



**Pedro
Oliveira**

EFTH/Restaurante Anfiteatro



**Vítor
Matos**

*Casa da Calçada (*Michelin)*



**Sandro
Meireles**

EFTH/Restaurante Anfiteatro



**Alexandre
Ferreira**

EFTH Douro-Lamego



**Nuno
Santos**

EFTH/Restaurante Anfiteatro