



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

EMENTA

Organization



Anfiteatro
RESTAURANTE & LOUNGE

Support



Main Sponsor



Sponsor



Wine Partners



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



Media Partner





8 de Novembro

Castanha de sapateira, gel de cogumelos,
puré de beterraba e gelatina de funcho

By Alexandre Ferreira

Branco Maçanita, Irmãos e Enólogos 2013 - Douro Doc

Foie gras, crocante de massa sovada,
gel de mandarina, butiá e baguinha

By Sandro Meireles

Sour de Mandarina

Toro de atum, cavala, escabeche de mexilhão,
caviar, planta do gelo e coentros

By Vítor Matos

Branco Palha-Canas 2012 - Vinho Regional Lisboa

Encharéu, raviolo de lapa, consommé de marisco e ar de açafroa

By Pedro Oliveira

Branco Carm Reserva 2013 - Douro Doc



8 de Novembro

Lula dos Açores salteada e em caldeirada,
salada morna de batata, cebola e coentros

By Miguel Laffan

Branco Castello d'Alba Vinhas Velhas Grande Reserva 2013 - Douro Doc

Novilho dos Açores, boletos, cenoura assada,
aipo, cebolinhas e segurelha

By André Silva

Tinto Vargas Reserva 2009 - Vinho Regional Alentejano

Mousse de mandarina, spongecake de ruibarbo,
sorbet de araçá e Maria-Luís, sablé de pistácio e chocolate com maracujá

By Nuno Santos

Niepoort The Senior Tawny

Café de S. Jorge e fofas da Povoação



#efthanfiteatro ♦ #acoresgastronomiaviva ♦ #visitazores ♦ #tasteazores



**Alexandre
Ferreira**

ETH Douro-Lamego



**Sandro
Meireles**

EFTH/Restaurante Anfiteatro



**Vítor
Matos**

Casa da Calçada (*Michelin)



**Pedro
Oliveira**

EFTH/Restaurante Anfiteatro



**Miguel
Laffan**

L'And Vineyards (*Michelin)



**André
Silva**

Casa da Calçada



**Nuno
Santos**

EFTH/Restaurante Anfiteatro