

ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE.

# Uma viagem gastronômica

## PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



**DIÁRIO**  
de Notícias

JUNHO 2021

# Uma viagem gastronómica

## PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



### Receita

#### Filete de Polvo confitado, sobre risoto com tinta de choco

(Seleção de pimentos e cebola da Madeira salteados em azeite extra virgem flores comestíveis da Madeira)



*Chef Mauricio Gonçalves*



### //// O Castanheiro Boutique Hotel

O Castanheiro Boutique Hotel é resultado de um cuidadoso restauro arquitetónico combinando um design inovador com altos padrões de serviço, onde a gastronomia e a atenção ao cliente são ponto de honra a cada momento da estadia. Com 81 quartos e situado no centro histórico da cidade, tem como ex-libris uma piscina panorâmica com uma vista soberba sobre a baía do Funchal.

A experiência começa num singular edifício do século XVIII, outrora uma padaria comunitária, estendendo-se até uma mansão senhorial do século XIX e a mais três prédios do início do século XX, num intricado e curioso percurso onde dominam quintais, pátios e terraços.



#### Restaurante Tipografia

##### INGREDIENTES

- Polvo da Madeira 2 a 3 kg
- Risoto Arbório
- Tinta de choco (nero di seppia)
- Pimento vermelho
- Pimento verde
- Pimento amarelo
- Cebola Regional
- Coentro fresco Regional
- Alho
- Azeite virgem extra • Manteiga
- Caldo de peixe feito a partir do pargo da Madeira
- Parmesão • Cebolinho fresco • Sal/pimenta QB
- Louro folhas • Vinho branco • Molho agri-doce
- Açúcar • Rebentos de ervilhas



##### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Congelar o polvo da Madeira, colocar congelado a cozinhar durante 1h.15min num tacho com pouca água, uma cebola e 2 folhas de louro, tapar o tacho.
2. Retirar o polvo e esfriar, cortar os braços do polvo em lamina no sentido do comprimento e reservar.
3. Num tacho colocar manteiga e cebola, um pouco de alho, refugar e adicionar vinho branco, deitar o risoto de uma cozedura prévia de 7min em caldo de peixe, adicionar sempre caldo de peixe para não deixar secar, quando quase cozido juntar o Nero di Seppia e envolver no risoto, de seguida uma noz de manteiga e parmesão, colocar o cebolinho no final.
3. Saltear em azeite os pimentos e a cebola cortados em juliana grossa, adicionar o polvo, regar com azeite e juntar coentros. Retificar sabores.
4. Para o agri-doce, cozinhar pimento vermelho em azeite e açúcar, juntar pimenta da terra e sal, triturar bem para homogeneizar o molho
5. No prato fundo, colocar o risoto alargando do centro do prato para fora, deitar o polvo salteado, colocar os rebentos de ervilhas e agri-doce á volta, regar com uma pequena emulsão de coentros o polvo.

Servir quente e rápido á mesa.



# Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

## Receita

### Tacos de cozido panelo com mostarda Dijon e maionese de chouriço



**Chef Carlos Goncalves**



### //// Savoy Palace

#### Um palácio para sonhar

Inspirado na Madeira, o Savoy Palace é uma homenagem a toda a beleza que a nossa Ilha oferece, as suas gentes, tradições e características únicas: as levadas, os antigos túneis, os bordados, a gastronomia, o maravilhoso vinho e a brandura do clima.

O jardim mágico e a floresta Laurissilva são a inspiração para o Laurea spa, perfeito para sensações de rejuvenescimento e relaxamento. Entre o luxo e a modernidade, o Savoy Palace alia o conforto contemporâneo à hospitalidade. Com uma localização privilegiada e vista panorâmica sobre o Funchal, a sua estadia vai ser verdadeiramente inspiradora.

#### Restaurante Galáxia Skyfood

##### INGREDIENTES (Maionese de chouriço)

- 1 gema
- 50 ml óleo vegetal
- 50 ml de azeite
- 60 g de chouriço de carne
- Sal e pimenta q.b

##### Ingredientes

- 200 g Patinhas de porco • 100 g Orelha de porco
- 200 g Carne de porco • 50 g Batata • 50 g Batata-doce
- 40 g Inhame • 40 g Cenoura • 40 g Couve
- 20 ml de azeite • Sal grosso q.b • Couve kale
- Maionese de chouriço • 40 g de mostarda Dijon



##### MODO DE PREPARAÇÃO

###### (Maionese de chouriço)

1. Corte o chouriço em cubos pequenos, junte o óleo e frite, sem deixar queimar.
2. Coe e separe o óleo do chouriço frito. Deixe arrefecer.
3. Coloque num copo o óleo do chouriço, o azeite, 1 gema, sal e pimenta e triture com a carinha mágica, até obter uma maionese. Reserve no frio.

###### (Modo de Preparação Cozido Panelo)

1. Salgue as carnes de porco durante um dia.
2. Lave a carne, coloque numa panela a cozer com água e quando estiver cozida, adicione os legumes e tubérculos e deixe cozinhar. Deixe arrefecer.
3. Quando frios, desosse as carnes e corte em cubos pequenos, faça o mesmo procedimento com os legumes e tubérculos.
4. Num tacho, coloque o azeite, o chouriço frito (utilizado para fazer a maionese), as carnes e deixe refogar um pouco.
5. Adicione os legumes e tubérculos e retifique os temperos.
6. Rechear folhas de couve kale, e grelhe sobre brasas, até a couve ficar crocante.
7. Servir com mostarda Dijon e maionese de chouriço.



RESERVAS:  
+351 291 213 000  
galaxia@savoysignature.com



## Receita

### O manjar do palácio: Ceviche 1905



*Chef Edgar Pereira*



### //// 1905 Zino's Palace

#### Um lugar histórico para ficar

Este edifício encantador é um dos poucos imóveis de estilo romântico na Madeira sendo, por isso, um importante exemplar do património arquitetónico do arquipélago. O Palacete e a capela anexa – Capela de Santo António – foram construídos no final do século XIX com a finalidade de serem usados como casa de verão da família Zino, aproveitando o excelente clima da zona. Mais tarde, chegou a ser utilizado pelo Estado como Escola Prática Elementar de Agricultura da Madeira e, ainda, como Escola Primária. As obras de recuperação e valorização, em 2002, permitiram dignificar este importante edifício, a sua história e arquitetura.

#### Restaurante Ceviche 1905

#### INGREDIENTES

- Peixe branco  
Dourada /  
Garoupa
- Cebola roxa
- Maracujá
- Lima
- Endívia
- Cebolo
- Azeite
- Flor de sal
- Pimenta preta
- Malagueta vermelha



#### MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o peixe em cubos pequenos e temperar com flor de sal e pimenta preta. Adicionar a cebola roxa, malagueta, sumo de lima e a polpa de maracujá e deixar marinar alguns minutos.

#### EMPRATAMENTO

Disponer as folhas de endívia no centro do prato, seguido do aparelho do ceviche, o cebolo braseado. Decorar com polpa de maracujá e servir.





# Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

## Receita

### Mescla de Peixes e mariscos com batata-doce assada e sucos de caldeirada



**Chef Raúl Ferreira**



#### Restaurante Alambique

##### INGREDIENTES

- 0,50 gr de filete de bodeão fresco
- 0,50 gr de filete de garoupa fresca
- 0,50 gr de filete de pargo
- 0,50 gr de ventrecha de atum fresco
- 0,30 gr de amêijoas com casca
- 0,50gr mexilhão com casca
- 0,120 gr de camarão com casca calibre 21/30
- 0,80 gr de batata doce de cenoura
- 0,50 gr de pimentos verdes e vermelhos
- 0,100 ml azeite
- Vinho branco q.b • 1 folha de louro
- 0,5 gr de orégãos frescos • 2 dentes de alho
- 1 cebola média • ½ malagueta
- 0,10 gr salsa • Sal grosso q.b
- 0,10 gr funcho ou pessegueiro inglês
- 0,120 gr tomate fresco maduro
- 0,20 gr de polpa de tomate



##### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Pique previamente a cebola e o alho, numa frigideira. Adicione o azeite, deixe aquecer um pouco e depois deite a cebola, o alho, os pimentos cortados em juliana, o louro, a malagueta, os orégãos, o funcho (ou o pessegueiro) e deixe refogar um pouco para depois refrescar com o vinho branco.
2. Corte os tomates aos cubos e adicione ao preparado. Em seguida, deite a polpa de tomate.
3. Limpe as variedades de peixes e corte em filetes, adicione um pouco de sal grosso.
4. Coloque as amêijoas e o mexilhão na água para retirar a areia e mude de água pelo menos duas vezes.
5. Lave as batatas-doces, deite um pouco de sal grosso e leve ao forno para assar.
6. Num tacho adicione um pouco do preparado, e as variedades de peixe e mariscos às camadas. Adicione um pouco do molho do preparado, e repita o mesmo processo.
7. Leve ao lume para deixar cozer os peixes e mariscos, deixe ferver e, por fim, retifique os temperos.

### //// Saccharum

#### As portas para a tranquilidade

As portas para a tranquilidade abrem-se para si na nossa casa de água açucarada. Num ambiente inspirado pela produção do açúcar, as imagens ampliadas das canas sacarinas, o tijolo castanho das colunas e o chão texturado fazem viajar no tempo e na história. Entre o mar e as montanhas, o Saccharum é o refúgio perfeito para momentos de descanso e relaxamento. É também o ponto de partida para a aventura e caminhadas revigorantes pelas levadas e trilhos da Calheta. O spa, inspirado na medicina tradicional Ayurvédica, oferece experiências únicas onde os corpos se cobrem de sensações suaves e emoções de bem-estar.



RESERVAS:  
+351 291 820 800  
[alambique.restaurant@savoysignature.com](mailto:alambique.restaurant@savoysignature.com)



## Receita

### Risoto de trigo com cogumelos da serra e avelã e queijo São Jorge



Chef Eric Weidman



#### Restaurante Quinta do Furão

(Receita para 4 pessoas)

#### INGREDIENTES

- 300 gr trigo pilado
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 4 colheres de azeite
- 5 cl de vinho branco
- 2 litros de caldo de frango ou de legumes
- 100 gr de queijo São Jorge
- 50 gr de manteiga com sal
- 1 ramo de salsa
- Sal e pimenta quantidade basta
- 50 gr de avelãs torradas

#### MODO DE PREPARAÇÃO

Num tacho colocar 2 colheres de sopa de azeite, 1 cebola picada e 2 dentes de alho. Quando tudo ficar translúcido, juntar o trigo e saltear por 5 minutos. Regar com o vinho branco e ferver até evaporar, sempre em lume médio/alto.

Adicionar caldo de legumes ou caldo de frango e cozinhar até ficar cozido mexendo ocasionalmente.

Doure os cogumelos no azeite e deixe refogar. Tempere com sal e pimenta. Acrescente o caldo de legumes ou caldo de frango e deixe reduzir um pouco, sem secar, para puxar o caldo dos cogumelos. Junte o trigo cozido e abaixe o fogo para não ferver.

Acrescente o queijo raspado, manteiga, salsa picada. Deixe apurar e reduzir um pouco até atingir consistência cremosa, retificar o tempero. Sirva decorado com avelãs torradas.



### //// O Hotel Quinta do Furão

#### A natureza começa aqui!

No mais prestigiado restaurante da Costa Norte da Ilha, a grande dúvida é a seguinte, o que é mais marcante? A excelência do serviço, a qualidade gastronómica ou a paisagem inesquecível?

Existe toda uma equipa totalmente orientada para que todos os visitantes tenham uma experiência inolvidável - liderada na cozinha pelo Chef Eric Weidman e na sala pelo Maitre José Ferreira.

Absolutamente imperdível!





# Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

## Receita



Chef Thomas Faudry

### Morango Melba

#### Uva Restaurant & Wine Bar

(Receita para  
8 pessoas)

#### INGREDIENTES

##### SUMO DE MORANGO

- 1 kg de morangos
- 100 gr. de açúcar

##### CHANTILLY

- 200 gr. Natas Elle & Vire (35% origem animal preferencialmente)
- 20 gr. de açúcar em pó
- 1 vagem de baunilha

##### SUSPIROS

- 100 gr. de claras
- 225 gr. açúcar em pó
- 50 gr. açúcar
- Gelado de morango
- Flor e micro-manjeriço comestível

#### MODO DE PREPARAÇÃO

##### SUMO DE MORANGO

Colocar os morangos e o açúcar numa taça. Em seguida colocar uma película em cima e deixar cozer no banho maria durante 2 horas. Passar o sumo numa rede fina e reservar no frigorífico.

##### CHANTILLY

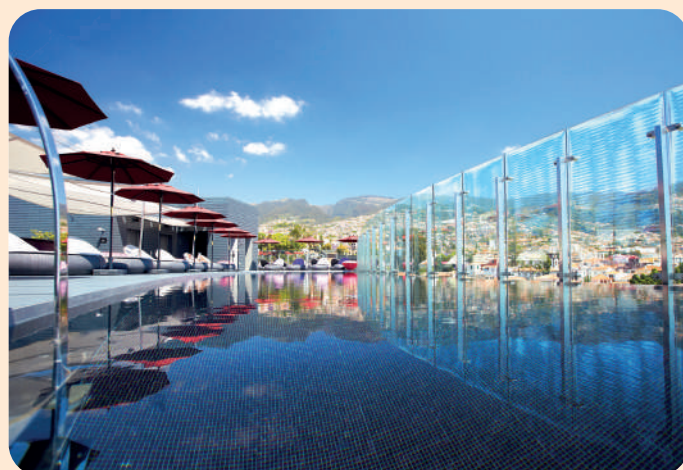
Bater as natas em conjunto com o açúcar e a baunilha

##### SUSPIROS

Bater as claras em castelo com açúcar e incorporar aos poucos o açúcar em pó. Secar no forno a 80°.

##### MORANGOS

Cortá-los em 4 ou 8 pedaços, colocar o sumo, colocar uma bola de gelado de morango, cobrir com chantilly, decorar com suspiros, flores e/ou micro ervas comestíveis.



### //// Hotel The Vine

Em pleno coração da cidade, o hotel The Vine é um ícone de design e estilo, já reconhecido com diversos prémios internacionais e com a inconfundível assinatura de Nini Andrade Silva. O restaurante UVA, no terraço do hotel, oferece magníficas vistas sobre a cidade e um ambiente descontraído onde o convívio flui à volta dum bom prato e dum bom vinho. O menu? Uma surpresa a cada mês! O Chef Thomas Faudry trabalha apenas com produtos frescos, de época e, na sua maioria, de produção local. Existem pratos especiais para partilhar com amigos (sob encomenda), jantares vínicos e jantares de frutos do mar (último sábado de cada mês a partir de 01 de agosto). O pão é de fermentação lenta, usando “massa mãe” e a confeção é caseira, com receitas exclusivas do Chef.

Venha descobrir o novo

# UVA

RESTAURANT AND WINE BAR

Venha descobrir o nosso novo conceito e receba 20% de desconto imediato no seu jantar\* mediante a apresentação deste destacável.

Reserve a sua mesa através do telefone 291 009 000 ou através do e-mail [dining@hotelthevine.com](mailto:dining@hotelthevine.com)

\*Válido até 15/12/2021

# Uma viagem gastronómica

## PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



### //// Vila Baleira Porto Santo 4\*

Localizado na primeira linha de praia, a 5 minutos do centro da vila e do aeroporto internacional, o Vila Baleira Porto Santo foi originalmente pensado e construído por um consórcio de 50 médicos alemães que ao descobrirem as qualidades medicinais das areias da ilha idealizaram o espaço para receber visitantes de todo o mundo num ambiente de completa tranquilidade.

O Resort é composto por 3 áreas distintas e espaçosas. Edifício principal, bloco de apartamentos e Porto Santo Thalasso & Spa/ zona de lazer exterior. O Hotel dispõe de 312 espaçosos quartos com varanda sendo que 56 dos quais são apartamentos e 32 Suites/ Quartos Familiares. Com uma localização perpendicular à linha de praia, da maioria das varandas dos quartos pode apreciar-se uma relaxante vista de mar lateral que convida à leitura.

O edifício principal é composto por espaços amplos, com cores leves e decorado com materiais locais. É aqui que encontra a receção com a simpatia do nosso staff sempre pronto a ajudar. Estão aqui as várias categorias de quartos, o bar "Navegador" com uma seleção de bebidas nacionais e internacionais, o espaçoso restaurante "Atlântico" com uma variada escolha de comida nacional e internacional sempre com a nossa tradicional qualidade, a nossa serena piscina interior e lojas com vários serviços de apoio.

O divertido Clube Infantil e a nossa mascote, mais conhecido por Zark estão sempre à espera das nossas crianças, e uma equipa com programas de animação para toda a família.

Vila Baleira Resort localizado na Ilha do Porto Santo é a escolha ideal para férias em Tudo Incluído. Desfrute desta Ilha com uma longa extensão de areal dourado com propriedades terapêuticas, águas cristalinas de azul turquesa e uma natureza intocável.

## Receita

### Filete de Bodião a baixa temperatura, puré de batata-doce aromatizado e funcho grelhado



Chef Manuel Santos

#### INGREDIENTES

- 2 filetes de bodião;
- 250g baby curgete;
- 1 kg batata-doce cenoura;
- 200 gr cabeça de funcho;
- 20gr funcho em rama;
- 50gr. Pimento verde;
- 50gr. Pimento vermelho;
- 50 gr. Pimento amarelo;
- Q.b. rebentos ervilha;
- Q.b. Azeite;
- Q.b. leite 1\2 gordo;
- 1 Limão;
- Q.b. sal grosso;
- Q.b. noz-moscada;
- Q.b. Amor perfeito;



#### MODO DE PREPARAÇÃO

##### FILETE DE BODIÃO:

- Cortar o baby curgete às rodelas com ajuda de uma mandolina.
- Colocar uma caçarola ao lume com água e deixar ferver;
- De seguida, colocar as rodelas de curgete e deixar bringir 1 minuto;
- Retirar e colocar em água com gelo.
- Cortar o filete de bodião em pedaços iguais;
- Dispor as rodelas do baby curgete em cima do filete de bodião;
- De seguida colocar num saco de vácuo, com azeite, sal, funcho em rama, limão;
- Cozer a baixa temperatura, a 57° cerca de 20 min.
- Retirar do saco e reservar os sucos.





# Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

## PURÉ DE BATATA-DOCE AROMATIZADO:

- Assar a batata-doce durante 1 hora a 180°;
- Colocar uma caçarola ao lume com leite, cabeça de funcho, noz moscada, sal;
- Deixar ferver;
- Retirar a cabeça do funcho e reservar;
- Passar a batata-doce pelo passe vite;
- Adicionar o preparado do leite lentamente e ir mexendo até ficar um preparado homogéneo;
- Adicionar a manteiga e envolver bem.
- Retificar temperos e reservar;

## LEGUMES GRELHADOS:

- Corar os legumes (pimentos e funcho) em pedaços uniformes.
- Temperar com sal, pimenta, azeite, orégãos;
- Grelhar e reservar.

## MOLHO:

- Colocar os legumes e espinhas num tabuleiro, temperar com azeite, sal, colocar no forno a tostar, a 180°, durante 45min a 1 hora;
- Retirar o tabuleiro do forno, refrescar com vinho branco e deixar reduzir.
- Adicionar caldo de peixe previamente confeccionado;
- Deixar ferver;
- Retificar temperos e reservar.

## EMPRATAMENTO:

- Dispor o puré de batata-doce no prato;
- Adicionar o filete de budião;
- Dispor os legumes grelhados;
- Decorar com os rebentos e funcho em rama;
- Acompanhar com molho à parte.



## //// Vila Baleira Funchal 4\*

Na Ilha da Madeira o Vila Baleira Funchal, em plena zona do Lido, centro do Funchal, é a sua base para a descoberta desta Ilha de Natureza exuberante, paisagens repletas de flores, as conhecidas levadas e Fajãs, as piscinas naturais e praias de areia vulcânica memoráveis. Explore a capital do Funchal, repleta de mercados, e seus notáveis jardins botânicos de inúmeras espécies e as famosas caves do Vinho Madeira. Os 86 quartos oferecem o máximo conforto, todos equipados com wifi gratuito, smart tv, mini bar e todos com varanda com vista Oceano Atlântico ou para a Cidade.

O Restaurante Botânico serve pratos tradicionais portugueses ao pequeno-almoço e ao jantar. No nosso terraço com vista para o mar ou para a cidade poderá usufruir da nossa piscina e optar por uma seleção de snacks e bebidas no nosso Baleira Terrace Bar.

No final do dia, no nosso Bar 1419, convidamos a desfrutar da tradicional e famosa poncha regional.

O Vila Baleira Funchal disponibiliza uma receção 24 horas com decoração contemporânea, estacionamento pago numa garagem e um serviço de aluguer de automóveis.





## Receita

### Cerejas em Mil-Folhas, Sorvete de cerejas e agrião, Molho de Salsa e Poejo



Chef Yves Gautier

#### INGREDIENTES

- 500g de massa folhada
- 50g de açúcar
- 300g Poejo
- 200g de salsa simples
- 5g de Maizena

#### CREME DE CEREJAS PRETAS

- 100ml de polpa de cerejas pretas
- 100ml de leite de côco
- 2,5 un de gema de ovo
- 30g de açúcar
- 2,5 un. folhas de gelatina
- 150 ml de nata
- 100g de queijo filadelfia
- 20g de lima

#### SORVETE DE CEREJAS PRETAS E AGRIÃO

- 100g de polpa de cerejas
- 150 ml de água
- 50g de açúcar
- 20g de glucose
- 70g de folhas de agrião

#### MODO DE PREPARAÇÃO

Estender a massa folhada, cortar e assar na torradeira (máquina de toast mista), juntar o açúcar, reservar. Confeccionar a creme de cerejas pretas, com leite, polpa de cerejas, gema de ovo e açúcar a 80°C. Juntar as folhas de gelatina demolhadas, e arrefecer no frio. Bater a nata com o queijo. Incorporar este creme dentro do creme frio, mas mole. Raspar uma lima, e colocar em saco. Reservar no frio. Congelar o sorvete, xarope com polpa de cerejas e juntar as folhas de agrião, congelar, e triturar a seguir. Branquear as folhas de salsa e de poejos em água salgada, arrefecer e triturar com Maizena, cozer um minuto e triturar, reservar o frio. No prato redondo, colocar uma camada de creme de cerejas em cima da massa folhada fria, tapar com uma outra massa folhada, colocar de novo o creme e a massa, decorar com molho verde, e uma bola de sorvete. Confeccionar um creme com leite, polpa de cerejas, gema de ovo e açúcar, Juntar as folhas de gelatina demolhadas, e arrefecer no frio. Bater a nata com o queijo. Incorporar este creme dentro do creme fria mas mole. Raspar uma lima, e colocar em saco. Reservar no frio.



## Hotel Quinta da Serra



Situado a 820 metros de altitude, o Hotel Quinta da Serra proporciona um ambiente exclusivo e requintado em comunhão com a natureza, convida-o a descansar e renovar energias, de forma tranquila e relaxante. Junto aos frondosos jardins existe uma piscina interior de água doce aquecida a 28 graus, jacuzzi, sauna, sala de massagens com vários tratamentos (pagos) e um ginásio com vista para os jardins. Todos os quartos proporcionam vista mar ou jardim a partir das suas varandas. Os quartos estão equipados com ar condicionado, televisão por cabo, minibar, wi-fi grátis e casa de banho privativa.

O Hotel Quinta da Serra conta com um excelente restaurante com cozinha internacional e biológica (certificação "bronze - 30% a 60% BIO) com vista sobre os jardins do hotel. Dispõe ainda de dois bares, um situado no edifício da Casa-mãe e outro no alpendre da piscina interior, onde poderá usufruir de uma reconfortante bebida ou de uma refeição ligeira em perfeito conforto.

No edifício da Casa-mãe pode desfrutar de uma sala de jogos com bilhar, e de uma biblioteca onde pode repousar lendo um livro ou um jornal. Todo o hotel está coberto por uma rede de wi-fi gratuita de elevada qualidade e dispõe de um pequeno business center.

O Hotel, por estar localizado nas bonitas encostas da serra da ilha da Madeira, também tem produção agrícola biológica certificada, nomeadamente a sua vinha da casta Sercial, utilizando os produtos que cultiva na preparação das refeições que serve aos seus clientes.

Nos seus 140.000m2 de terreno, poderá encontrar muitos motivos para uns agradáveis passeios, inúmeros locais onde poderá sentar-se a ler um livro ou simplesmente a ouvir os sons da natureza, além de vários sítios perfeitos para tirar "aquela" foto.

Pode também usufruir dos nossos serviços especiais, como as nossas tábuas de queijos e enchidos, sempre acompanhadas por um bom vinho, que poderá até ser biológico, do nosso jantar temático e da animação que acontece em determinados dias. Os seus almoços, à beira da piscina, são o complemento perfeito para um dia que se quer relaxado e de usufruto de todos os serviços que disponibilizamos.

Como dizia um nosso amigo e hóspede frequente: "O Hotel Quinta da Serra - Bio Hotel é o sítio perfeito para não se fazer nada, mas fazê-lo com muita qualidade".

**Esperamos por si. Venha descobrir um cantinho do céu, aqui tão perto.**



# Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

## Receita

### Filete de espada com banana e molho de maracujá



*Chef Nelio Rodrigues*



### //// Calheta Beach

#### Férias perfeitas em família

Os finos grãos de areia dourada da praia da Calheta são a promessa de dias bens passados em família. O Calheta Beach oferece um serviço tudo-incluído e aqui é mesmo possível fazer um pouco de tudo, desde satisfazer os desejos das crianças a recarregar as energias dos adultos. Tudo, menos stress. Os dias são todos diferentes nesta baía, onde não faltam momentos de entretenimento, refeições deliciosas, acesso direto à praia, bebidas para refrescar e o indispensável kids club. Mesmo ao lado, a marina recebe os barcos de pesca que trazem, diariamente, uma enorme variedade de peixes, na sua máxima frescura.

#### Restaurante Onda Azul

##### INGREDIENTES

- 0,150gr Filete de Espada
- 1 Un Ovo
- 0,40gr Farinha t.55
- 1 Un Banana
- 0,30gr Maracujá
- 0,15ml Concentrado maracujá
- 0,25ml Nata vegetal
- 0,15ml Vinho Branco
- 0,80gr Arroz vaporizado
- 0,20gr Manteiga c/sal
- 0,20ml Vinho Madeira doce
- 0,15gr Açúcar
- 0,10gr Cebola
- 0,5gr Alho
- 0,8gr Limão • 0,5gr Salsa



##### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Comece por temperar a espada com sumo de limão, sal fino, salsa e alho picado.
2. Passe pela farinha e em seguida pelo ovo batido.
3. Num sauté com o óleo previamente quente, frite os filetes de espada. Depois de fritar coloque num tabuleiro e disponha de papel absorvente para descansar os filetes de espada.
4. Num outro sauté coloque a manteiga e deixe alourar sem queimar, em seguida coloque a banana adicione um pouco de açúcar e flameje com vinho madeira.
5. Numa caçarola junte cebola picada com a polpa do maracujá adicione o vinho madeira e o concentrado de maracujá e deixe cozinhar por breves momentos, posto isto junte as natas, deixe levantar fervura e reserve o molho.

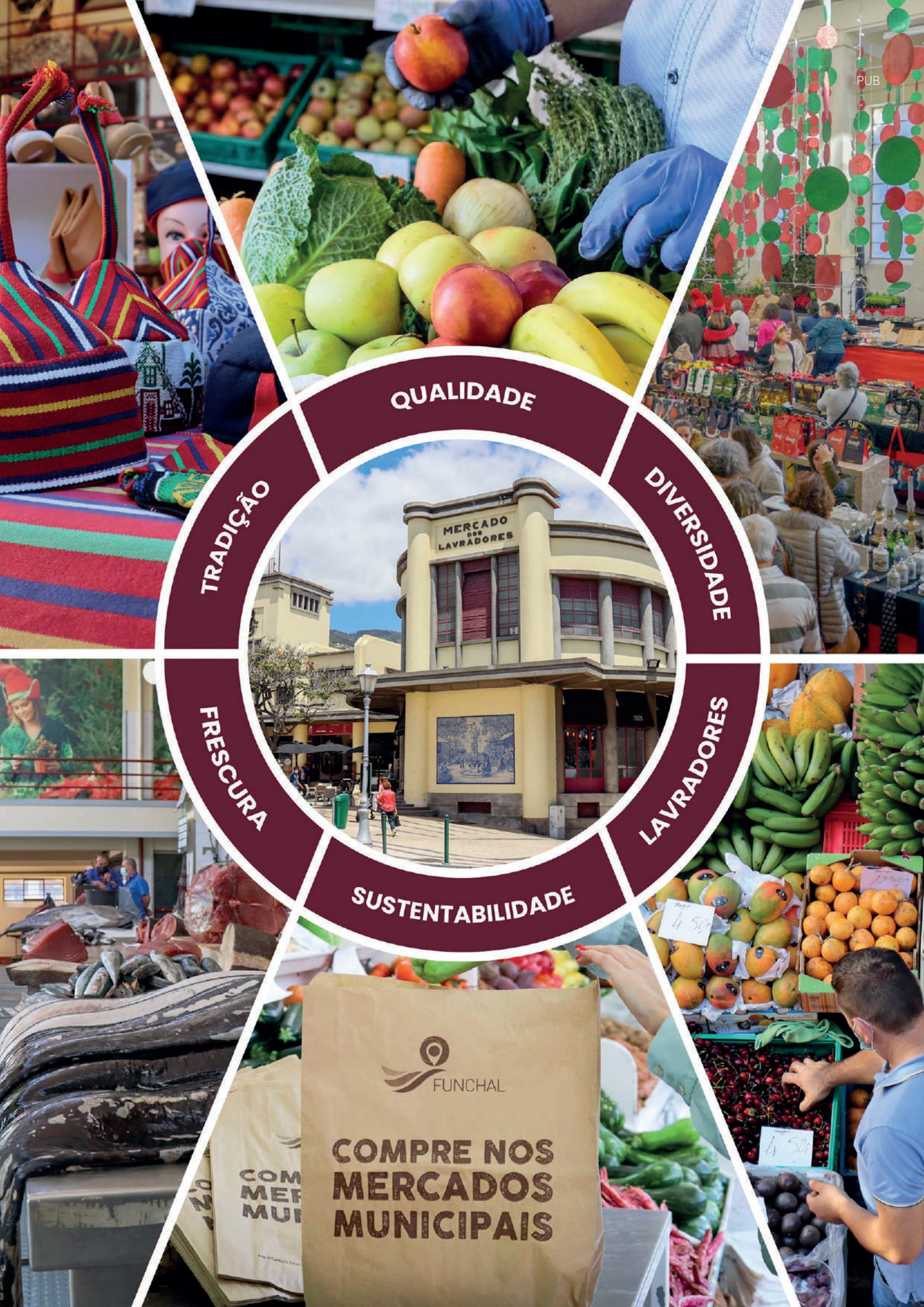
Para acompanhamento, sugerimos arroz de verduras da época. Coloque a banana sobre a espada e finalize com o molho de maracujá.



RESERVAS:

+351 291 820 300

[ondaazul.restaurant@savoysignature.com](mailto:ondaazul.restaurant@savoysignature.com)



QUALIDADE

DIVERSIDADE

TRADIÇÃO

MERCADO  
DOS  
LAVRADORES

LAVRADORES

FRESCURA

SUSTENTABILIDADE



**COMPRE NOS  
MERCADOS  
MUNICIPAIS**

COM  
MER  
MUN