

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA

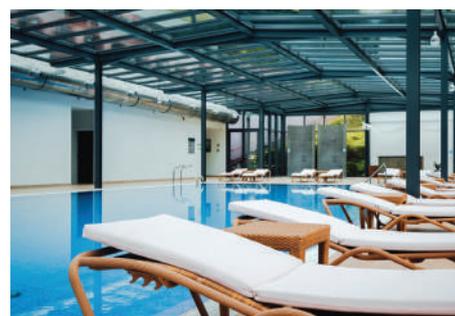
ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE.

2.ª EDIÇÃO



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Hotel Quinta da Serra

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 “bron-

ze - 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.

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.



Chef
Yves
Gautier

- 20 gr de segurelha
- 1 dl de sumo de tomate
- 50 gr de tomate
- 2 dl de caldo de legumes
- 20 gr de perrixil
- 1 cl de azeite
- 25 gr de coentros frescos picados
- qb sal e pimenta
- qb açúcar

Preparação:

1. Colocar uma pedra do calhau no forno com um pouco de azeite
2. Confeccionar o arroz de tomate, puxar a cebola com azeite, juntar o arroz e deitar o sumo, o caldo e o tomate fresco em cubo. Temperar com sal, pimento, açúcar e segurelha
3. Deixar cozer 20 a 25 minutos em lume brando, no final juntar os coentros e um pouco de azeite.
4. Temperar os filetes de peixe, e assar no



forno em cima das pedras quentes, sobre uma camada de perrixil.

5. Servir com arroz malandro de tomate, e pode usar um molho de camarões

Peixe assado num calhau

INGREDIENTES:

- 1 peixe fino em filete
- 70 gr de arroz
- 20 gr de cebola
- 1 dente de alho

RESERVAS



291 640 120



reservations@hotelquintadaserra.com



www.hotelquintadaserra.com



Uma viagem gastronómica PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



NEXT - Connected Sea Hotel

O NEXT posiciona-se como um dos melhores hotéis de 4 estrelas do Funchal, uma unidade nova, moderna, com uma infraestrutura ímpar e tecnologia de ponta, mas ao mesmo tempo como um hotel "Affordable", sem deixar de manter os standards de qualidade SAVOY SIGNATURE. Localizado numa zona calma, próxima do centro do Funchal e com acesso direto ao mar e a vários pontos de interesse nas redondezas, como restaurantes, farmácias,

estádio, centros comerciais ou bancos, este hotel oferece excelentes acessibilidades. O NEXT vem responder às necessidades das novas gerações, mais autónomas, que sabem o que querem e querem-no no imediato. Este conceito diferenciador oferece um cunho contemporâneo e tecnológico, onde os hóspedes têm oportunidade de personalizar a estadia e escolher os serviços que precisam e valorizam - nomeadamente os millennials e todos os que se revêm num estilo de vida descomplicado.



Chef
Fernando
Silva

- 100 ml. de mirin
- 100 ml. de sake
- 10 ml. de vinagre de arroz

Sushi su

- 600 ml. de vinagre de arroz
- 350 gr. de açúcar branco
- 120 gr. de sal marinho fino

Sunomono (Pickle de pepino)

- 250 gr. de pepino cortado em meias-luas sem sementes
- 500 ml. sushi su

Modo de Preparação:

Tempero Zuke

1 - Misturar todos os ingredientes e mexer bem.

Sushi su

2 - Misturar todos os ingredientes, levar ao lume e aquecer até 80 °C, mexendo bem até que todos os ingredientes estejam diluídos.

Sunomono

3 - Retirar as sementes do pepino e cortá-lo em meias-luas. Temperar com sal e deixar descansar durante 30 minutos. Depois, passar por água fria, escorrer bem e juntar o sushi su quente. Tapar e deixar arrefecer.

4 - Colocar o arroz de sushi de molho em água fria, durante 15 minutos. De seguida, lavar bem até que a água saia limpa. Cozinhar o arroz em 440 ml. de água, com a alga kumho, em lume forte até levantar fervura. Depois, baixar o lume e deixar cozinhar em lume brando durante 15 minu-



tos. Retirar do lume e deixar descansar 10 minutos, sempre com a panela tapada.

5 - Colocar o arroz num tabuleiro e juntar a alga wakame cortada em juliana. Temperar a gosto com um fio de azeite, o sushi su, o molho de soja e o sal fino. Deixar arrefecer à temperatura ambiente.

6 - Cortar a manga aos cubos; o alho francês em juliana; picar o cebolinho; cortar metade do salmão em cubos pequenos e temperar com um pouco de zuke. Brasear o resto do salmão com um maçarico e cortar em fatias.

7 - Colocar primeiro as porções de arroz nas taças e depois as restantes iguarias por cima, tentando não dispor umas em cima das outras. Servir com o zuke restante para temperar a gosto.

Poke Bowl de Salmão

Recharge Bar & Restaurant

(Receita para 4 pessoas)

INGREDIENTES:

- 400 gr. de arroz de sushi
- 5 gr. de alga kumho
- 200 gr. de manga
- 120 gr. alga wakame
- 320 gr. de salmão
- 80 gr. de alho francês
- 10 gr. de cebolinho
- molho de soja c/ baixo teor de sal q.b.
- azeite virgem q.b.

Tempero zuke

- 100 ml. de molho de soja c/ baixo teor de sal

RESERVAS

☎ 291 205 700

✉ reservations.next@savoysignature.com

🌐 www.hotelnext.pt

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



HOTEL VILA BALEIRA FUNCHAL “Da Cidade à Natureza”

Localizado no coração da área do Lido, no Funchal, este hotel de 4 estrelas está a uma curta caminhada do centro da cidade e apresenta interiores contemporâneos e uma piscina exterior com um terraço. E fica muito perto de todos os segretos e belíssimos recantos que a natureza da ilha guarda.

Os quartos do Vila Baleira Funchal oferecem uma varanda com vista para o Oceano Atlântico ou para a nossa Cidade. O Restaurante Atlântico serve pratos tradicionais portugue-

ses com um toque Vila Baleira ao pequeno-almoço e ao jantar. O Bar de piscina propõe uma seleção de snacks e bebidas. Os hóspedes poderão desfrutar de bebidas no bar do átrio.

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



Chef
Fábio
Vieira

Tártaro de pargo com rabo de lagosta e areia de broa de milho

VILA BALEIRA Funchal oferece experiências gastronómicas únicas. Apresentamos mais uma das nossas criações de alta qualidade!

INGREDIENTES:

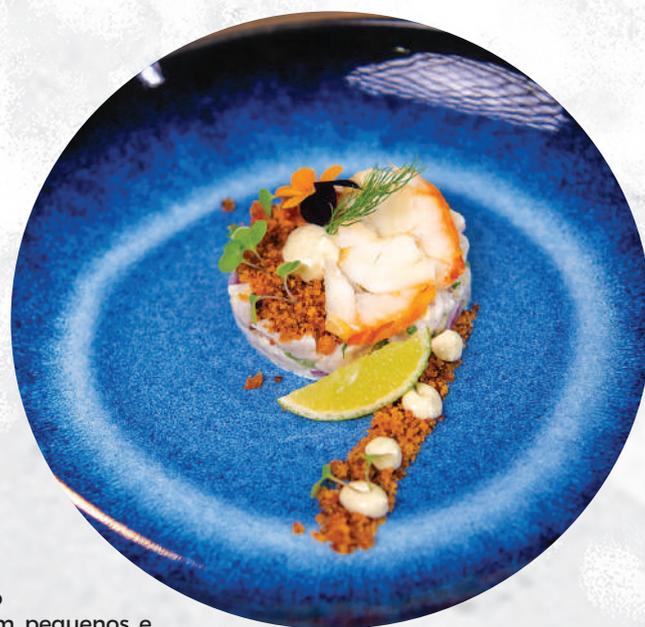
- Pargo 150 gr
- Sumo e rapa de lima 1 uni

- Pimenta da terra 0.005 gr
- Flor de sal Q.B
- Gengibre 5 gr
- Coentros frescos 2 gr
- Rabo de Lagosta 100 gr
- Azeite
- Óleo de sésamo
- Broa de milho 50 gr
- Chouriço 20 gr

Preparação:

Tirar as espinhas e a pele do peixe. Cortar em cubos bem pequenos e colocar numa taça. Com a lima raspe e tire o sumo da mesma, raspe o gengibre, pique a pimenta, o óleo de sésamo e os coentros junto ao peixe.

No sauté, 'salte' o rabo da lagosta com um pouco de azeite e dê um toque de sal. Numa trituradora coloque a broa de milho e o chouriço, enquanto tritura deite um fio



de azeite só para soltar o pão. Leve ao forno a 140° durante cerca de 5 minutos.

No prato faça um montinho com a marinada do peixe, corte o rabo da lagosta em finas rodela e ponha em cima. À volta espalhe o crocante.

RESERVAS

☎ 291 980 800

✉ sales.vilabaleira@ferpinta.pt

🌐 www.vilabaleira.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Les Suites at The Cliff Bay

Com 23 suites de luxo promete uma experiência que reúne conforto, tranquilidade e história através de suites elegantes e um conceito inovador de restauração, o Avista. Duas casas centenárias e uma ala nova ligam-se por bonitos jardins.

Uma piscina infinita e as vistas únicas sobre o mar e a famosa baía do Funchal garantem uma experiência de sonho.



Chef
João
Luz

Húmus de cenoura assada

Restaurante Avista

Húmus de cenoura

INGREDIENTES:

- 300 gr Grão-de-bico descascado
- 400 gr Cenoura assada
- 10 gr Alho
- 65 gr Tahini (pasta de sésamo)
- 50 gr Sumo de limão
- 80 ml Azeite virgem extra
- 25 gr Vinagre vinho tinto
- 60 gr Água
- 8 gr Sal fino

- 3 gr Pimenta preta moída

Triturar todos os ingredientes até obter uma textura cremosa e no final retificar temperos.

Pickle de cenoura

- 100 gr Cenoura bebé
- 100 ml Vinagre de arroz
- 100 ml Vinho branco
- 50 ml Água
- 50 gr Açúcar
- 2 gr Cominhos em grão
- 3 gr Alho
- 2 gr Sal fino
- 1 gr Pimenta preta em grão

Para fazer o caldo de pickle, ferver todos os ingredientes, exceto a cenoura, bebé e deixar arrefecer. Quando estiver frio adicionar a cenoura bebé laminada.

logurte grego com tahini

- 80 gr logurte grego
- 25 gr Tahini (pasta de sésamo)
- 10 gr Sumo de limão
- 2 gr Açúcar
- 1 gr Sal fino

Misturar todos os ingredientes e reservar.



Badji de cebola roxa

- 250 gr Cebola roxa
- 10 gr Coentro em grão
- 8 gr Sementes alcaravia
- 25 gr Fécula de batata
- 7 gr Sal fino

Cortar a cebola roxa e misturar com os restantes ingredientes até obter uma textura que se consiga mol-dar a cebola e fritar até ficar crocante.

Guarnecer com:

- Aneto fresco
- Broa de milho crocante
- Rabanetes laminados
- Azeite Virgem extra

RESERVAS

☎ 291 707 770

✉ lessuites@portobay.pt



www.portobay.com

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



QUINTA DO FURÃO “Saborear a tradição na natureza...”

Situado em Santana, entre a serra e mar, o restaurante Quinta do Furão é paragem obrigatória para locais e turistas que chegam ao norte da ilha.

Um espaço acolhedor, concebido para criar memórias. Um serviço com toque familiar e um cenário digno de contemplação. Uma união perfeita entre a gastronomia madeirense e a natureza.

Fiel à cozinha tradicional madeirense, respira inovação mas não esquece as raízes da gastronomia nacional, privilegiando os produtos de produção regional.

Pratos que cozem durante longas horas em fornos a lenha, os pratos mais tradicionais da cozinha regional, o pão de Santana amassado e cozido na padaria do restaurante, sobremesas surpreendentes como o cheesecake de batata-doce cultivada pelos agricultores locais, ingredientes da própria horta ou diretamente dos produtores locais, fazem do restaurante uma genuína experiência de sabores, num local de impacto natural apaixonante.



Chef
Lina
Câmara

Bife à caldeirão verde

INGREDIENTES:

- 200 gr Filete de vaca
- 20 gr Queijo Roquefort
- 15 gr Batata doce
- 100 gr Legumes da estação

Preparação:

Numa frigideira bem quente com mantei-

ga e alho, selar o tornedó e temperar com sal e pimenta. Após retirar, barrar em ambos os lados com queijo Roquefort e embrulhar em massa folhada. À parte bater uma gema de ovo e pincelar a massa folhada. Colocar no forno durante 10 minutos a 170°

Guarnição:

Assar batata doce e depois triturar até ficar em puré bem fino. Assar legumes

e saltear em azeite com sal e pimenta. Montar uma base com o puré de batata e legumes salteados. Ao lado colocar o bife.



RESERVAS

☎ 291 510 100

✉ info@quintadofurao.com



www.quintadofurao.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



PortoBay Serra Golf

Junto ao campo de golfe do Santo da Serra, o PortoBay Serra Golf é um boutique hotel de charme rodeado pela natureza, ambientes acolhedores e tradições madeirenses. A casa principal, de 1920, foi recuperada em 1999 e está classificada como património regional. O antigo salão da Casa de Chá do Santo da Serra deu lugar ao atual Restaurante Avó Micas. Além do menu à la carte, ao jantar, disponibiliza também um menu de chá da tarde. Bolos e compotas caseiras, uma seleção de chás e cafés e os

famosos scones da casa são servidos na sala de estar, à beira da lareira.

A piscina interior aquecida promete momentos relaxantes para descansar o corpo e a mente.



Chef
Irene
Gouveia

Scones

Restaurante Avó Micas

(Receita para 20 scones)

INGREDIENTES:

- 1 kg farinha
- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de leite
- 6 colheres de sopa de manteiga
- 6 colheres de sopa de açúcar

- 6 colheres de sopa de fermento

Preparação:

Juntar a farinha, o fermento, o açúcar, os ovos, o leite, derreter a manteiga e misturar tudo muito bem.

Fazer bolinhas com a mão e vai ao forno durante 15 minutos a 125°.

Sirva ainda mornos acompanhados com manteiga ou compota de frutos caseira.



RESERVAS

☎ 291 550 500

✉ serragolf@portobay.pt

🌐 www.portobay.com

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



HOTEL VILA BALEIRA SUITES “Tranquilidade sobre Dunas”

Apresentamos o Novo Hotel Vila Baleira Suites. Pretendemos ter esta oferta ao nosso cliente que procura qualidade e tranquilidade, e tão perto da paz e beleza da praia da ilha do Porto Santo. Localizado na Primeira linha da Praia e, com os seus 114 Apartamentos T1, o Vila Baleira Suites oferece o melhor conforto para férias na Praia

e oferta de espaços de Gastronomia com um Restaurante Buffet e dois Restaurantes / Bares ‘A La Carte’.

Tudo pensado e, será continuamente melhorado, para uma experiência de férias inesquecível e tranquila.



Chef
Fábio
Vieira

Sinfonia do mar

Tão próximos do Mar! Este prato rico oferece uma sinfonia perfeita de sabores e texturas Vila Baleira Suites!

INGREDIENTES:

- Carabineiro 180 gr
- Mexilhão 80 gr
- Vieira 10 gr
- Atum fresco 80 gr
- Salada de algas 60 gr
- Óleo sésamo
- Molho soja
- Gengibre

- Lima
- Molho de ostra
- Coentros
- Micro ervas
- Alho seco

Preparação:

Num tacho, com água e sal, coza o marisco por 1 minuto, retire e deite no gelo com água para parar a cozedura. Numa taça deite a raspa de lima, o gengibre, molho de ostra, óleo de sésamo e o molho de soja. Em seguida, com um maçarico, sele o atum de todos os lados e cor-

te em fatias de 1 cm. Decore o prato ao seu gosto e com o molho regue todos os ingredientes.



RESERVAS

☎ 291 980 800

✉ sales.vilabaleira@ferpinta.pt

🌐 www.vilabaleira.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Hotel Vila Galé Santa Cruz

Com uma localização privilegiada à beira-mar, o hotel Vila Galé Santa Cruz oferece uma vista incomparável sobre o Atlântico, aliada ao ambiente pitoresco da vila. Conta com 262 quartos – incluindo quatro suites adequadas para famílias –, piscina exterior e Satsanga Spa & Wellness, com piscina interior aquecida, sauna, piscina de hidromassagem,

banho turco, ginásio e salas para massagens. Têm ainda dois restaurantes, um com buffet e outro com oferta à carta, incluindo propostas vegetarianas e vegan, e dois bares. Todos estes espaços e serviços estão também à disposição de clientes que não fiquem alojados no hotel.



Chef
Basílio
Rodrigues

Tártaro de salmão, camarão e abacate

(para 4 pessoas)

INGREDIENTES: Tártaro

- 400 gr. de filete de salmão
- 300 gr. de abacate regional
- 150 gr. de camarão descascado
- 3 limões
- 2 cebolas roxas médias
- 1 embalagem de rebentos de salada
- 4 dentes de alho
- Pimenta rosa q.b.
- Coentros frescos q.b.

- Cebolinho fresco q.b.
- Tomate cherry q.b.

MAIONESE DE CARIL:

- 3 gemas
- 1 colher de chá de mostarda
- 180ml de óleo
- 1 colher chá de caril em pó
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta q.b.

Preparação: Maionese de caril

Numa batedeira, junte as gemas, o sal, pimenta preta a gosto e a mostarda até obter uma mistura homogênea. Aos poucos junto o óleo até chegar a uma consistência de maionese, depois junte o caril em pó e misture tudo. Reserve no frio.

TÁRTARO

Corte o salmão em cubos e tempere com sal, pimenta preta a gosto e sumo de limão. Adicione os coentros e o cebolinho bem picados. Misture e reserve. Lamine a cebola roxa e passe-a por água fria. Escorra bem, misture-a com o salmão e reserve.



Numa frigideira bem quente, coloque um fio de azeite e salteie o alho com o camarão picado. Tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe arrefecer e reserve. Descasque a abacate e corte-a em cubos. Regue com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta e reserve. No prato, comece por colocar a maionese. Depois, com a ajuda de um aro, coloque em camadas a abacate, o salmão e por último o camarão. Por cima do tartar, disponha rebentos de salada e o tomate cherry. Salpique com pimenta rosa esmagada.

RESERVAS

☎ 291 529 000

✉ madeira@vilagale.com

🌐 www.vilagale.com

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Meliá Madeira Mare e o nosso Restaurante à La Carte il Massimo

Com uma vista deslumbrante sobre o oceano atlântico e com acesso à “promenade” marítima bem como à pequena praia do gorgulho, o Meliá Madeira Mare está em plena zona do Lido, apenas a dez minutos do centro do Funchal, cinco dos principais centros comerciais e de lazer da zona turística e a cerca de vinte do aeroporto. contando com 220 quartos modernos e confortáveis, com varanda privativa e, na sua maioria, vista para o mar, as linhas do hotel são contemporâneas e de inspi-

ração marítima, numa envolvência total com o meio ambiente que o rodeia. Integrado no Hotel Meliá Madeira Mare, o restaurante à la carte il Massimo oferece pratos de cozinha internacional. Com decoração moderna em ambiente acolhedor, proporciona a oportunidade de jantar na sala ou no deck com vista mar. Ideal para jantares românticos, pequenos jantares de grupo e/ou pequenas festas/celebrações ou eventos privados.



Chef
José Manuel
Mendonça

Espada Girassol Restaurante à La Carte il Massimo

INGREDIENTES:

- 0,02 Kg Alho Seco
- 0,015 Lt Azeite
- 0,15 Kg Filete de Salmão
- 0,001 Kg Ervas de Provence
- 0,08 Kg Farinha
- 0,1 Kg Farinha de Milho
- 0,15 Kg Filete de Espada
- 0,1 Lt Leite Meio Cordo
- 0,02 Kg Limão
- 0,02 Kg Manteiga

- 0,015 Lt Molho Pesto Genovese
- 0,002 Kg Orégãos em Folha
- 0,002 Kg Pimenta Preta Moída
- 0,003 Kg Sal Grosso
- 0,003 Kg Salsa
- 0,02 Kg Segurelha

Preparação:

Para o milho:

Numa panela junte a manteiga ou banna, a segurelha e o alho e refogue. Num pouco de água fria desfaça a farinha de milho e deixe cozer mexendo de vez em quando, no início e sem parar. Quando levantar fervura junte as folhas de couve bem picadas. Deixe cozer durante cerca de uma hora. Quando o milho estiver bem cozido deite num tabuleiro. Depois de esfriar cortar em cubos.

Preparação do peixe:

Enrolar a espada e o salmão, juntos, para que formem uma roda. Temperar com sumo de limão, sal e pimenta (q.b). De seguida, fritar com um pouco de azeite.



Molho:

Misturar alho e salsa picada e sumo de limão na manteiga derretida. Para acompanhar legumes da estação, juntamente com o milho já frito.

Empratamento:

Colocar a espada e o salmão, já fritos, em cima dos legumes da estação que foram salteados com um pouco de azeite e sal. De seguida, adicionar os cubos de milho. Decorar com um pouco de salsa, uma rodela de limão, segurelha e um pouco de pesto.

RESERVAS

☎ 291 724 140

✉ melia.madeira@meliaportugal.com



www.meliamaadeira.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



TUI Blue Madeira Gardens - Panoramic Adults-Only Hotel

No Gardens, hotel adults-only de cidade, o conforto, atendimento personalizado, os restaurantes de comida regional e internacional e os bares para diferentes ocasiões são garantia de momentos únicos. Situado numa das encostas mais solarengas do Funchal, é possível fazer agradáveis caminhadas

até ao centro da cidade, repousar na piscina, relaxar no spa e terminar o dia no bar do terraço do hotel, enquanto aprecia o pôr-do-sol numa magnífica panorâmica - o Funchal ao anoitecer.



Chef
Teresa
Barradas

Atum braseado com redução de vinho Madeira e Mel de Cana

Culinarium

INGREDIENTES:

- 400 gr. de atum
- 100 ml de azeite
- 3 dentes de alho
- sal q.b.
- Oregãos q.b.
- pimenta preta q.b.

- 50 gr. de sementes de sésamo pretas
- 50 gr. de sementes de sésamo brancas

Redução de vinho Madeira e mel de cana:

- 200 ml. de vinho madeira meio seco
- 200 ml. de mel de cana

Milho frito:

- 1 kg. de farinha de milho
- 3 lt. de água
- 50 gr. de banha de porco
- 500 gr. de couve picada
- 1 ramo de segurelha
- 1 pimenta da terra

Modo de Preparação:

1. Temperar o atum previamente, com alho picado, pimenta, oregãos e sal.
2. Colocar as sementes de sésamo num tabuleiro.
3. Passar o atum nas sementes pressionan-



do bem para que o peixe fique com uma crosta uniforme.

4. Aquecer o azeite numa frigideira anti-aderente e, quando estiver bem quente, selar o atum até ficar com um tom rosado no interior.

5. Cortar e servir com milho frito e legumes grelhados a gosto.

RESERVAS



291 213 600



reservations.gardens@savoysignature.com



www.savoysignature.com/
gardenshotel/pt/

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



HOTEL VILA BALEIRA PORTO SANTO “Tudo em Família”

Desfrute da ilha do Porto Santo com o nosso Hotel! Com uma longa extensão de areal dourado com propriedades terapêuticas, águas cristalinas de azul-turquesa e uma natureza intocável, esta é a escolha ideal para Férias em Família com Tudo Incluído.

Localizado na primeira linha de praia, a 5 minutos do centro da vila e do aeroporto internacional, o Hotel 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. Hoje este Resort é composto por 3 áreas distintas: o edifício principal, o bloco de apartamentos e o Porto Santo Thalasso & Spa e 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 onde a maioria das varandas dos quartos pode apreciar-se uma relaxante vista de mar lateral que convida à leitura.



Chef
Fábio
Vieira

Coelho bravo

Inspirada na tradição, nas cores e clima da ilha dourada, o nosso Chef Fábio concebeu esta receita com produtos regionais e da época.

INGREDIENTES:

- Coelho 250 gr
- Trigo 50 gr
- Alheira de caça 30 gr
- Chouriço normal 20 gr
- Cebola 10 gr
- Legumes baby 20 gr
- Batata 60 gr

- Foie Gras 10 gr
- Leite
- Manteiga
- Molho de carne caseiro
- Alecrim
- Alho
- Pimenta preta
- Louro
- Vinho tinto do Porto Santo
- Acelgas

Preparação:

Retire a perna e o centro da barriga do coelho. Tire os ossos da barriga e a coluna e tempere com sal e pimenta preta.

Num tacho, com um pouco de água, coze o trigo com os enchidos. Ao mesmo tempo coza as batatas para fazer o puré.

Quando o trigo estiver cozido, abra a barriga do coelho e recheie com o trigo e os enchidos. Enrole em película e coza em vapor durante 30 minutos.

Entretanto confeccione o puré de batata tradicional e no final deite o foie gras. Coloque a perna do coelho numa panela submersa de azeite, louro, grão de pimen-



ta preta e sal.

Deixe cozer em lume muito baixo durante 1 hora.

No sauté deite um pouco do azeite onde esteve a perna do coelho. Salteie os legumes babys e retire. Deite mais um pouco de azeite e sele o rolo da barriga já recheado.

No prato faça uma cama de puré, coloque a barriga e a perna, à volta coloque os legumes e regue um pouco do molho de carne com alecrim.

RESERVAS

☎ 291 980 800

✉ sales.vilabaleira@ferpinta.pt



www.vilabaleira.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Il Basilico Madeira



Il Basilico Lisboa



Il Basilico Porto

Vila Porto Mare

Um resort que combina a vista sobre o oceano com uma extensa área de jardins tropicais. 5 piscinas, campos desportivos, ambientes para crianças, 4 bares e 5 restaurantes, entre os quais o Il Basilico. Localizado junto à promenade do Lido, o Il Basilico é um restaurante de inspiração italiana. Serve



Chef
Cristiano
Cutietta

Risoto com camarão, curgete e açafrão

Restaurante Il Basilico

INGREDIENTES:

- Arroz para risoto 400 gr
- Camarão 40/60 com casca 700 gr
- Curgete limpa 400 gr
- Açafrão em pó cerca de 1 colher de café
- Cebola picada finamente 150 gr
- Queijo Parmesão raspado 100 gr
- Manteiga 50 gr
- Azeite extra virgem q.b.
- Vinho branco 1 dl
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta do moinho q.b.
- Folhas de salsa picadas grossas q.b.

Para o caldo:

- Cebola descascada 150 gr

- Cenoura descascada 150 gr
- Rama de aipo limpa 100 gr
- Ramo de salsa 20 gr
- 1 folha de louro
- Vinho branco 1 dl
- Água 2 litros
- Azeite extra virgem q.b.
- Sal grosso q.b.

Preparação:

Descasque os camarões e guarde as cabeças e as cascas.

Para o caldo:

Numa panela, aqueça um fio de azeite e junte os legumes cortados grosseiramente, o louro e a salsa picada. Deixe refogar durante 5 minutos, junte as cascas do camarão e um pouco de sal e refogando mais 3 minutos. De seguida, regue com o vinho, deixe evaporar o álcool e junte a água fria. Em lume moderado, leve a cozer durante 1 hora. Reserve quente.

Para o risoto:

Numa frigideira, junte os dentes de alho com um fio de azeite e deixe refogar até dourar. De seguida, junte a curgete cortada em cubos e salteie durante 3 minutos a lume forte, adicione 100 ml (½ copo) de caldo e, uma vez que o caldo seja absorvido, junte o camarão. Apure o sal e pimenta e refogue até o camarão chegar a ¾ de cozedura. Retire do lume, junte um pouco de salsa picada e deixe arrefecer.

almoços e jantares à carta, quer no interior, quer na acolhedora e solarenga esplanada de madeira. Os sabores do Il Basilico podem agora ser degustados em Lisboa e Porto, com a abertura de mais dois restaurantes da marca nos hotéis PortoBay Marquês e PortoBay Teatro!



Numa panela baixa e larga, junte metade da manteiga e um fio de azeite, aqueça e junte a cebola, deixe refogar a lume baixo e adicione um pouco de caldo. De seguida, junte o arroz e deixe cozer até ferver. De seguida, regue com o vinho e deixe evaporar. Junte ½ litro de caldo quente, um pouco de açafrão e deixe refogar a lume baixo, mexendo sempre delicadamente até o líquido quase secar. De seguida junte o caldo aos poucos, até completar a cozedura do risoto. Quando faltarem apenas 2 minutos para o risoto estar cozido, ajuste o sal e açafrão e junte o camarão com a curgete. Retire do lume ainda um pouco caldoso e junte o resto da manteiga e parmesão raspado, mexa e envolva delicadamente até ficar cremoso. Finalize com salsa picada por cima. Sirva bem quente e desfrute!

RESERVAS

📞 291 703 700

✉ portomare@portobay.pt



www.portobay.com

Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Hotel Socalco Nature Calheta

No Socalco Nature Calheta, combinamos turismo rural, atelier gastronómico e farming numa única experiência. Aqui, os nossos hóspedes entram em contacto com a natureza e metem a “mão na massa”. Seja numa aula de cozinha com o chef, nos passeios gastronómicos, nas jornadas vínicas ou nas tarefas da quinta preparando compotas

e fazendo pão -, todos os dias podem ser surpreendentes. As plantas, as flores, as árvores de frutos, os cursos de água, as grutas e as vistas deslumbrantes sobre o mar fazem da sua estadia no Socalco uma experiência inesquecível.



Chef
Octávio
Freitas

Fregola de Tomate e Ervas Finas com Pargo e Azeitona Preta

Restaurante Razão

(para 2 pessoas)

INGREDIENTES:

- 350 Gr - Filete de Pargo
- 150 Gr - Fregola
- 1 Lt - Caldo de peixe com Ervas aromáticas
- 50 Gr - Cenoura em cubinhos
- 50 Gr - Cebola roxa Picada

- 1 Dente - Alho Picado
- 1 uni - Tomate sem sementes Picado
- 1 Colher Sopa - Gengibre
- 20 ml - Azeite extra virgem
- 80 Gr - Puré de Tomate
- 50 Gr - Azeitona Preta sem Caroço
- Q.B - Sal e Pimenta Preta

Preparação:

1. Frite suavemente com azeite a cenoura, cebola, alho, gengibre e o tomate picado;
2. Adicione ao preparado anterior, a fregola



la e o puré de tomate e vá juntando o caldo de peixe aos poucos até obter a cozedura desejada na fregola;

3. Cozedura do Peixe Pargo - Pré aquecimento do Forno 180 Gr. Cozedura 12 Minutos com azeite, sal e pimenta a gosto;
4. Guarnição - Azeitona preta desidratada triturada.

RESERVAS

☎ 291 146 910

✉ info@socalconaturehotel.com



www.socalconature.com



Uma viagem gastronómica

PELOS HOTÉIS DA MADEIRA



Royal Savoy - Heritage Sea Resort

A história de uma nobre viagem começa no Royal Savoy, onde já é longa a tradição do bem receber e o ambiente acolhedor que faz com que os hóspedes se sintam em casa. Inspirado nos descobrimentos, este hotel de estilo clássico deve a sua atmosfera aristocrática ao estilo de decoração britânico envolvente. As pinturas, esculturas e peças de mobiliário dos quatro cantos do mundo comprovam a riqueza cultural das regiões por onde os portugue-

ses passaram. O acesso direto ao mar e a comunhão com o meio envolvente permite desfrutar da experiência na sua plenitude. Daqui, é possível partir à descoberta da diversidade de oferta da cidade do Funchal - marina, porto de cruzeiros, museus, zona histórica - passeando a pé pelos jardins, praças e esplanadas.



• Chef
Sandy
Abreu

Camarão Tigre grelhado em manteiga de ervas e citrinos, arroz jasmim de coco, gengibre, citronela, amendoim e pimenta da terra

Neptunos

INGREDIENTES:

- 1 camarão tigre calibre 2/4.
- 2 dentes de alho picado
- 20 gr. de manteiga de alho
- 1 lima (meia para o sumo e meia para a

- guarnição)
- 20 gr. de salsa picada
- 80 gr. de arroz jasmim
- 2 gr. de pimenta da terra
- 20 ml. de leite de coco
- 2 gr. de erva caninha
- 5 gr. de gengibre
- 10 gr. amendoim caramelizado

Guarnição: Salada de chicória e cebola roxa com vinagre de mostarda e mel

- 4 gr. de chicória
- 5 gr. de cebola roxa
- 5 gr. de mostarda ancienne
- 5 gr. de mel de abelha
- 10 ml. de vinagre de sidra
- 15 ml. de azeite virgem
- sal q.b.
- Pimenta preta em grão q.b.

Modo de Preparação:

1. Confeccionar um caramelo e, quando estiver no ponto, adicionar o amendoim mexendo sempre até obter uma textura solta. Deixar arrefecer à temperatura ambiente e triturar, depois de frio.
2. Cozinhar o arroz jasmim em água abundante. Depois de cozido, coar e



deixar arrefecer.

3. Cortar o camarão ao meio e temperar com sal, pimenta e azeite a gosto. Depois deste preparado, grelhar o camarão. Quando estiver no ponto, regar com a manteiga de alho, o sumo de lima e a salsa picada.
4. Num sauté em azeite, saltear o arroz com gengibre, pimenta da terra, erva caninha bem como o amendoim caramelizado já triturado.
5. Temperar a salada com o vinagrete de mostarda e mel.

RESERVAS



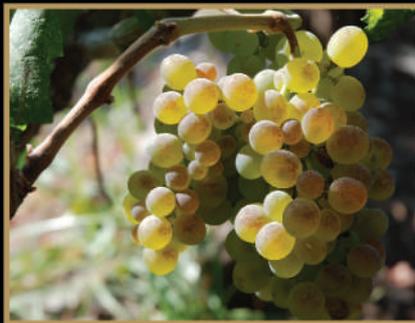
291 213 500



reservations.royal@savoysignature.com



www.savoysignature.com/
royalsavoyhotel/pt/



ESTABLISHED 1870

JUSTINO'S

MADEIRA