



FOTOS JOANA SOUSA

GASTRONOMIA

# Sabores de outra Galáxia com travo madeirense

Está pronto a sair o novo menu do Galáxia Skyfood, no hotel Savoy Palace. A carta contempla uma experiência de paladares explorados com a essência da verdadeira cozinha regional, do mar à serra.

Por **Catarina Gouveia**  
catarina.gouveia@jm-madeira.pt

É com a chegada da primavera que surge o novo menu do Galáxia Skyfood. Um reflexo, numa carta cada vez mais variada, da evolução de uma equipa vencedora liderada pelo chef Carlos Gonçalves.

A aposta naquela que é a quarta carta criada desde a abertura do Galáxia, no 16.º piso do hotel Savoy Palace, teve como base o cariz regional, tanto nos produtos utilizados como em todo o receituário.

Foi num aprofundar de conhecimentos da gastronomia e costumes tipicamente regionais que o chef voltou a elevar a fasquia e quis mostrar que também é possível, nos restaurantes de 'fine dining', colocar pratos fiéis ao tradicional, mas com sensações, sabores e texturas singulares.

Para ir mais além, nomeadamente na resposta à tendência que o cliente mais procura, o Galáxia Skyfood vai passar a dispor de quatro menus de degustação, agora também com a

inclusão de uma oferta para vegetarianos. Num rol de opções entre o vegetariano (adaptável a veganos), os menus de cinco pratos (Galáxia) e de sete pratos (Intergalático), que combinam o local e o internacional, é no menu 'Madeira Experience' - Experiências da Madeira, o claro destaque entre as novidades deste espaço, que se fazem chegar à mesa os paladares de uma autêntica viagem pela gastronomia e natureza madeirenses.

Com opções de seis ou nove pratos, com a adição de um 'wine pairing' que pode também ser um chá ou uma cerveja, surgem abordagens aparentemente simples com execu-



## Menu a provar com experiência completa

As delícias gastronómicas que compõem o novo menu do Galáxia Skyfood são dadas a conhecer, pela primeira vez, num jantar de apresentação da nova carta que acontece no próximo sábado, dia 20 de março. O menu de degustação especialmente reunido para esta noite, que oferece pratos aparentemente tradicionais com um 'twist', será

acompanhado por uma harmonização de vinhos, numa experiência sensorial que pode ser prolongada com uma noite de estadia no Savoy Palace. A unidade disponibiliza 'packs' que incluem estadia de uma ou duas noites em Ocean Room, um jantar de degustação para duas pessoas e acesso ao Laurea Spa com preços a partir dos 287 euros.

ção desigual. A experiência começa num pão artesanal com levedação lenta, saboreado com azeite extra virgem e manteiga caseira, e segue para os 'snacks'. A oferta neste aspeto contempla uma diferente versão das lapas com o sabor fiel ao mar, com crocante de alga, puré de limão e funcho.

Do mar à serra, o segundo 'snack' mantém-se desde a primeira carta e transporta-nos até ao Chão da Ribeira, no Seixal, com os tacos de cozido panelo com mostarda dijon e maionese de chouriço. A espetada regional surge no terceiro momento da degustação, com o protagonismo na carne rica em flor, acompanhada por um 'crumble' crocante de pão e alho.

Numa passagem para as entradas, segue-se o gaiado preparado numa versão aprimorada em relação ao que se faz no Caniçal, acompanhado com manga, abacate e molho ponzu com tomate-inglês, e os tortellini a homenagear o requeijão do Santo da Serra com jus de vitela e emulsão de hortelã.

Entre as novidades, está o prato de peixe, que explora a fundo a truta do Seixal, ligeiramente salmonada, e acompanhada com funcho e curgete. Nas carnes, uma interpretação peculiar ao macarrão de mendincha das tasca madeirenses, que já fazia parte da oferta do restaurante vizinho, o Terreiro, e que se destaca pela mendincha cozinhada durante largas horas, acompanhada por uma emulsão que conforta o paladar.

Antes da sobremesa final, é ainda explorada a receita de panqueca de abóbora de Machico, com 'toffee' de mel de cana, gelado de requeijão e fava tonka, e sementes de abóbora com flor de sal.

Causa estranheza, a sugestão de uma poncha regional com amendoins ou de uma banana de prata para a sobremesa num restaurante de alta cozinha. No entanto, pela mão do chef de pasteleria Pedro Campas, o encerramento deste menu de degustação tem tanto de simples como de desconcertante com uma abordagem surpreendente. Isto, uma vez que aquilo que parece uma poncha ou uma banana de prata é, na verdade, uma pequena obra de arte com texturas de pasteleria, com sabores que transportam para momentos específicos, seja da infância, seja de um copo com os amigos.

"A ideia é que o cliente que vem ter esta experiência não só tenha a memória do espaço, do serviço ou dos vinhos, mas que nunca mais se esqueça do que aqui provou. E que sinta, até, curiosidade em ir provar os pratos em que nos inspirámos pela Madeira, que é o destino que queremos sempre homenagear", afirmou Carlos Gonçalves.

jm-madeira.pt

JM

LER EM PAPEL  
É SEGURO

## Cabo submarino garante "independência digital"

Governo Regional elogia o investimento, mas a Altice, proprietária do atual cabo submarino, questiona utilidade e benefícios. Págs. 16 e 17

# 23 milhões para renovar o vale da Ribeira de João Gomes

Entrou esta semana em discussão pública o plano da Câmara do Funchal para reabilitar todo o vale da Ribeira de João Gomes. Entre 10 medidas está a substituição de habitações degradadas por um edifício novo, um jardim, a valorização dos socalcos e um acesso mecanizado para subir a encosta. O projeto, para 10 a 15 anos, obriga a um investimento de 23 milhões de euros. Págs. 4 e 5 IRU Caderno 35



FOTO: JADANA SOUSA

COVID-19

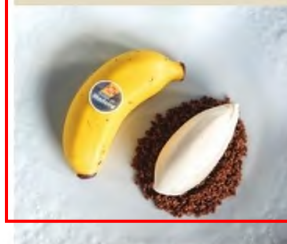
## Laboratório de patologia já estava preparado

A médica Graça Andrade recorda o que mudou num ano de pandemia. Pág. 5

GASTRONOMIA

## Nova carta oferece sabores de outra Galáxia

Chef Carlos Gonçalves antecipa proposta que valoriza a essência da cozinha regional. E recria receitas como o panelo. Pág. 15



FUNCHAL

## BE na coligação só com lugares elegíveis

Proposta de Paulino Ascensão deixa claro que o partido exige cargos na vereação, nas assembleias e nas empresas municipais. Pág. 3

**Agriloja**  
FUNCHAL

Promoções e preços válidos na loja Agriloja da Região Autónoma da Madeira, de 16 Março a 13 de Maio de 2021, salvo rutura de stocks, erro tipográfico ou erro de imagem. Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor.

PUB