

## Royal Savoy apresenta a 5ª edição do Food & Wine

**Uma passagem especial pelos momentos históricos dos Descobrimentos junta sete chefs da coleção Savoy Signature para uma degustação especial de gastronomia e vinhos**

Em homenagem aos feitos históricos portugueses, o Royal Savoy apresenta a 4 de novembro a 5ª edição do Food & Wine, sob o tema 'Os Descobrimentos'. O evento, que já conta com o sucesso de uma edição neste hotel e de outras três no Saccharum, na Calheta, regressa ao Funchal para apresentar uma carta recheada de tesouros gastronómicos e vínicos.

A chef do Royal Savoy, Sandy Luís, é a anfitriã do "Food & Wine", que junta na mesma cozinha sete chefs dos hotéis da Savoy Signature, desta vez para apresentar honrosos momentos da História das conquistas portuguesas, através da gastronomia.

Com uma combinação de sabores de outro mundo, harmonizados com a seleção especial de vinhos nobres dos produtores Caves Montanha e Adega do Monte Branco, esta edição conta com a presença de dois ilustres enólogos, Luís Louro e Bruno Seabra, especialistas na produção de vinhos em Portugal. Um evento gastronómico a não perder, que será comentado pelos produtores e pelos chefs da Savoy Signature.

A degustação começa com uma seleção de canapés da autoria do chef Nélio Rodrigues, com inspiração nos sabores de Ceuta: croquetes de requeijão, espinafres e pimento piquillo, crocante de espada e chutney de pimentela, e almofadinhas de pato aromatizado com especiarias. Para acompanhar, uma bebida de boas-vindas.

A segunda descoberta do menu corresponde à ilha da Madeira e reflete-se no amuse-bouche criado pelo chef executivo da Savoy Signature, Carlos Gonçalves: sandes de carne, maionese de especiaria madeirense e cebolinhas de escabeche, para serem degustadas com um Alento Rosé, da Adega Monte Branco.

O chef Raul Ferreira parte à conquista dos Açores e serve uma entrada fria: ventrecha de atum em crosta de sésamo, tempero ácido e salgado de flor de sal, gengibre, chá verde, malagueta, manga e queijo de São Jorge. Para acompanhar, um Caves Montanha Chardonnay & Arinto Grand Couvé.

Por sua vez, o chef Fernando Silva traz à mesa os sabores das descobertas de África com uma entrada quente: gamba de Moçambique braseada, manteiga mordomo, puré de banana e amendoim e mandioca frita, servida com um Alento Reserva Branco, da Adega Monte Branco.



**ROYAL SAVOY**

Heritage Sea Resort

SAVOY *signature*

O prato de peixe, da autoria da chef Teresa Barradas, representa a chegada à Índia e é harmonizado por um Alento Reserva Branco: pargo, caril Jaipur, arroz de lima e coentros.

Segue-se o prato de carne, apresentado pela chef anfitriã Sandy Luís, que simboliza a descoberta do Brasil: picanha, coxinha de feijoada, couve à mineira, chimichurri e castanha do Brasil. Sabores oriundos da América do Sul que serão acompanhados por um Alento Reserva Tinto, da Adega Monte Branco.

A viagem gastronómica termina com uma merecida sobremesa. O chef Pedro Campas inspirou-se na expansão à Ásia e apresenta um matcha sando, com mousse de arroz e cacau, gelado de caramelo salgado e miso e amendoim com togarashi. Uma delícia que será saboreada com um Montanha Real Grande Reserva Bruto, pela Caves Montanha.

O Food & Wine no Royal Savoy, evento que já provou ser rico em sabores e harmonizado com os melhores vinhos, tem um valor de 55€ por pessoa.

#### Mais informações:

- Evento : Food&Wine | Os Descobrimentos
- Data: 4 Novembro 2022
- Horário: 19h00 Welcome Drink | 19h30 Jantar
- Local: Royal Savoy
- Valor : 55€ por pessoa
- Presença do produtor e enólogo da Adega do Monte Branco Luís Louro, e do diretor de produção e também enólogo das Caves Montanha, Bruno Seabra

#### Para reservas e informações:

+351 291 213 500 | [royal@savoysignature.com](mailto:royal@savoysignature.com)

#### Sobre o Royal Savoy

O Royal Savoy apresenta-se na Madeira como um hotel majestoso e elegante e distingue-se pela magnífica paisagem do Oceano Atlântico e pelo seu interior elegantemente decorado, ao estilo do clássico conforto inglês. Os seus interiores, embelezados por pinturas, esculturas e mobiliário oriundos dos quatro cantos do mundo, testemunham a riqueza e diversidade culturais das regiões por onde o império português se estendeu. Este conceito tem permanecido no Royal Savoy desde o dia da sua abertura.

#### Royal Savoy

Rua Carvalho Araújo, nº 7

9000-022 Funchal

Madeira Island | Portugal

[royalsavoyhotel.pt](http://royalsavoyhotel.pt)