



SACCHARUM

Hedonist Design Resort

S A V O Y *signature*

Informação à imprensa | fevereiro de 2024

Experiência gastronómica junta seis chefs da coleção hoteleira no mesmo evento

8.ª edição do Food & Wine Experience dedicada aos jardins da Savoy Signature

O *Food & Wine Experience* regressa para a 8.ª edição, marcada para 9 de março, sábado, a partir das 19:00, no Saccharum. Em 2024, este jantar exclusivo valoriza a gastronomia sustentável, numa experiência dedicada aos ingredientes frescos e sazonais colhidos nos jardins e hortas da Savoy Signature.

Os jantares *Food & Wine* juntam os chefs da Savoy Signature na mesma cozinha e apresentam uma carta recheada de delícias gastronómicas, harmonizada com vinhos de topo. Nesta 8.ª edição, os chefs Fernando Silva, Nélio Rodrigues, Raúl Ferreira, Renato Camacho, Sandy Luís e Teresa Barradas, e o chef pasteleiro Pedro Campas, apresentarão momentos únicos de degustação aos entusiastas da alta gastronomia.

A experiência criativa começa na esplanada do restaurante Engenho, onde serão servidos canapés criados pela chef Sandy Luís, com ervas aromáticas colhidas na horta do hotel Royal Savoy: **mini quiche de cogumelos em aroma de manjerição; tártaro de atum marinado com kumquat, cebolinho e puré de abacate em crocante de wonton e mini espetada de frango e gergelim com molho menta.** A escolha do vinho recai sobre as regiões do Douro e do Alentejo, com Cais do Reguengo e Paço dos Infantes, respetivamente, a acompanhar.

Já na sala Melação do Saccharum, a degustação começa com um amuse-bouche pelas mãos do chef Renato Camacho: uma deliciosa **tempura de espada, banana e miso, com alho social** cultivado na fazenda da Meia Légua, no concelho da Ribeira Brava. Para harmonizar, um Quinta de Santiago 100% Alvarinho, produzido em Monção e Melgaço.

Depois será tempo para a degustação da entrada fria com assinatura do chef anfitrião, Raúl Ferreira, que escolheu **vieira e gamba, com húmus de beterraba, puré de lima e ovas de salmão, tomate**

Saccharum

Rua da Serra d'Água, nº 1
9370-083 Arco da Calheta

Madeira Island | Portugal
savoysignature.com/saccharumhotel



SACCHARUM

Hedonist Design Resort

S A V O Y *signature*

cherry e flores do jardim do hotel Saccharum. Para acompanhar, será servido um Paço dos Infantes Antão Vaz, reconhecido vinho da região alentejana.

A entrada quente fica a cargo do chef Fernando Silva, que irá servir um **folhadinho de requeijão do Santo da Serra com noz de macadâmia, chutney de mango, pimenta rosa e salada**, e que será harmonizado com um Quinta de Santiago SOU Alvarinho, oriundo de Monção e Melgaço.

Será depois tempo para saborear o prato de peixe, elaborado pela chef Teresa Barradas, que preparará uma **tranche de pargo braseado, com um aveludado de couve flor e cogumelos shitake, emulsão de ervas finas e citrinos**, servido com um Cortes do Reguengo Tinto, da região duriense.

O prato de carne é uma criação do chef Nélio Rodrigues, um **ossobuco com aroma a ervas do jardim, mousse de batata doce e hortelã e espargos com molho marchand du vin**. O vinho Cortes do Reguengo Premium harmonizará este prato.

Para finalizar, o chef pasteleiro Pedro Campas dedicou-se a uma criação com queijo, tomate e manjeriço, que acompanha com um Convés Brut produzido no Alentejo.

A 8ª edição do Food & Wine é uma celebração da ligação entre a terra e a mesa, em que cada prato é uma obra-prima cuidadosamente confeccionada, captando a essência e a vitalidade das plantas, ervas e frutas que crescem nos jardins e nas hortas da Savoy Signature.

Para além do jantar de assinatura e de degustação, a oferta contempla um concerto ao vivo com Cristina Barbosa e Vítor Abreu, cocktail de boas-vindas, estacionamento gratuito e, para quem tem crianças, serviço de supervisão de menores até às 00h.

O evento tem um valor associado de 65 euros por adulto e de 35 euros para menores de 18 anos (neste caso, a experiência tem lugar noutra restaurante do Saccharum, o Engenho, com o menu 'Food&Juices'). Para aqueles que pretendem ficar alojados no hotel, os pacotes com jantar e estadia para duas pessoas começam nos 293 euros.

Depois do sucesso das edições anteriores, a experiência, que é rica em sabores e texturas, promete mais uma noite de elegância com gastronomia de excelência e harmonizada pelos vinhos dos melhores produtores.

Para informações e reservas:

- +351 291 820 800
- saccharum@savoysignature.com

Saccharum

Rua da Serra d'Água, nº 1
9370-083 Arco da Calheta
Madeira Island | Portugal
savoysignature.com/saccharumhotel