

Cozinha a fogo no Restaurante da Herdade do Esporão



©Esporão #istoéesporão #EsporãonoAlentejo @esporaoworld

Imagens em alta resolução: <https://bit.ly/32DdNV2>

O Restaurante da Herdade do Esporão acrescenta o fogo à sua oferta. Num novo espaço e cozinha ao ar livre situados ao lado da horta do jardim e com vista para as vinhas é possível usufruir de uma experiência gastronómica única e exclusiva. Num ambiente descontraído, e em mesa corrida, é possível jantar durante os dias mais longos do ano ao ritmo do pôr do sol. A partilha é novamente característica essencial do menu criado pela equipa liderada pelo Chef Carlos de Albuquerque.

Existem dois menus neste novo espaço da Herdade, com opção vegetariana incluída, elaborados consoante o que é colhido nas hortas da Herdade do Esporão. Lagostins grelhados com molho de alho e ervas, bacalhau na brasa, grelos e batatinhas com *tapenade* de azeite e alho, vaca alentejana com *chimichurri*, pão de forno e salada da época, pêssegos grelhados na brasa, com *sabayon* de magistral e massa folhada são algumas das sugestões do chef Carlos de Albuquerque. Ambos os menus encontram-se disponíveis para grupos entre 10 a 16 pessoas, mediante reserva com antecedência mínima de 1 semana.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm.: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

Antes do jantar, para conhecer um pouco melhor a [Herdade do Esporão](#), pode fazer uma visita guiada com prova de vinhos incluída ou visitar o [Lagar de Azeite](#) com prova comentada de 3 azeites.

HERDADE DO ESPORÃO – RESTAURANTE JARDIM

MENU 1 composto por: 4 Entradas, 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne e 1 Sobremesa

MENU 2 composto por: 4 entradas, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne e 1 Sobremesa

Reguengos de Monsaraz

Reservas: reservas@esporao.com ou [\(+351\) 266 509 280](tel:+351266509280)

Horário: Das 19h às 23h. Encerra à segunda e terça-feira

Preço médio: 40 euros (sem vinhos e bebidas)

NOTA: É necessário efetuar reserva antecipada até 1 semana antes do jantar

SOBRE O ESPORÃO: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World’s Most Admired Wine Brands 2020.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm.: 914 369 706 | **Carla Macedo** / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27