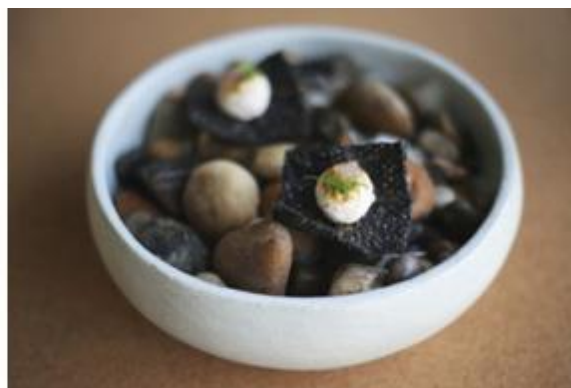


As novidades sazonais na carta do Restaurante da Herdade do Esporão

Restaurante Esporão: O Tempo da Terra não pára na cozinha de Pedro Pena Bastos

#istoéesporão #thisisesporão #esporaoworld



Imagens em alta resolução em: <http://bit.ly/2bBjKJt>

No restaurante da Herdade do Esporão os comandos são assumidos pelo *Chef* Pedro Pena Bastos, mas quem dita as regras é a Natureza. A sazonalidade dos ingredientes, os silvestres ou os produzidos na Herdade, bem como a sua preservação nos períodos de maior abundância e vibração, para que agora possam ser utilizados, ditam as novidades. Na carta mantêm-se as quatro propostas de menu – Vinha, Montanheira, Tempo da Terra e Vegetariano – mas os protagonistas vão alterando.

O conceito Tempo da Terra privilegia a simplicidade dos sabores, a alta qualidade e os ciclos dos ingredientes. Esta vivência harmoniosa com a Natureza permite ao *Chef* Pedro Pena Bastos apresentar frequentemente novidades e alterações à carta. Não se trata de um novo menu, são antes adaptações que têm em conta a sazonalidade dos produtos. Aos comensais promete-se uma redescoberta do restaurante a cada visita. A actual carta oferece desta forma os sabores da estação. Trufas de verão, erva-lúisa, alperces, pêssegos, morangos e alho selvagem são alguns dos ingredientes de época que adornam os pratos. Da cavala ao porco preto, passando pelo pregado até ao borrego alentejano, são várias as combinações harmoniosas que o *Chef* propõe.

A experiência começa com o pão e a manteiga caseiros, bem como uma degustação de Azeites Virgem Extra Esporão. Os torresmos de grão com algas e mousse de ovas de bacalhau, os pezzinhos de porco envolvidos em gelatina de shiso, estreiam a mesa e convidam ao início da viagem de sabores.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge
Isaura Costa Andrade | E-mail: ica@global-press.com | Tlm: 927 975 760
Filipe Rio | E-mail: fr@global-press.com | Tlm: 917 668 299
Av Liberdade 220, 2º Andar / 1250- 147 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 20

CARTA RESTAURANTE ESPORÃO

Menu Vinha

Cavala, abacate, erva do gelo e caldo fumado
Pregado, espargos verdes, quinoa e lardo caseiro
Ou
Porco Preto Alentejano, nabos, nabiças e piso de café e amêndoa
Citrinos, e aveia tostada
Preço: 40€
Queijos: 10€

Menu Montanha

Cavala, abacate, erva do gelo e caldo fumado
Cantaril, curgetes de verão, lagostim do rio e mexilhões
Borrego Alentejano, alcachofras e alperce e requeijão caseiro
Ou
Entrecôte de Novilho, raiz de aipo torrado e mil folhas de batata e cebolas
Amêndoas verdes, lima e aneto
Pêssego, tarte de lavanda e erva-lúisa
Menu: 55€
Flight de Vinhos: 20€
Queijos: 10€

Menu Tempo da Terra

Lula, capuchinhas e morangos verdes
Robalo, brócolo, algas e funcho
Cereais fermentados, ovo e cogumelos
Cordeiro de leite, mel, ervilhas e molho de levístico
Pato do campo, ruibarbo e salsicha de zimbardo
Amêndoas verdes, lima e aneto
Morangos, leite de ovelha, manjerona e pimenta preta
Menu: 70€
Flight de vinhos: 30€
Queijos: 10€

Menu Vegetariano

Alho verde e feno, ervilhas e centáureas
Alcachofras, alperce, shiso e requeijão de ovelha caseiro
Raiz de aipo torrada, cebolote, echalion, noisette e caldo da terra
Cereais verdes, ovo e cogumelos silvestres
Amêndoas verdes, lima e aneto
Pêssego, lavanda e erva-lúisa
Menu: 45€
Queijos: 10€

MORADA	HERDADE DO ESPORÃO / Apartado 31, 7200-999, Reguengos de Monsaraz
TELEFONE	+351 266 509 280
TIPO DE COZINHA	Mediterrânea de Autor
E-MAIL	reservas@esporao.com
SITE	https://www.esporao.com/pt-pt/experiencia/restaurante/
PREÇO MÉDIO	50€
GRUPOS	Sim
ÁREA DE FUMADORES	Não
ESTACIONAMENTO	Sim
ACESSO A DEFICIENTES	Sim
CAPACIDADE	40 pax.
HORÁRIO	Das 12h00 às 15h00 O Restaurante encerra entre os dias 14 e 28 de Novembro.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge
Isaura Costa Andrade | E-mail: ica@global-press.com | Tlm: 927 975 760
Filipe Rio | E-mail: fr@global-press.com | Tlm: 917 668 299
Av Liberdade 220, 2º Andar / 1250- 147 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 20

Sobre Pedro Pena Bastos: Pedro Pena Bastos (23/07/1990) é o Chef do Restaurante Esporão. Natural do Porto, com raízes ribatejanas, é um jovem promissor que depois de ter começado a sua carreira em 2007, no restaurante Cafeina - Porto, ingressou no curso na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Durante o curso (2012-2014) contou com diversos períodos de treino em unidades de elevada reputação nacional e Internacional, com 1 e 2 estrelas Michelin.

Ainda a estudar desenvolveu um projeto próprio, o “Revolta do Palato”, empresa de consultadoria e prestação de serviços exclusivos de catering, o que o levou a trabalhar além-fronteiras nomeadamente na Ásia, para o Grupo Muthu - MGM.

Entre 2013 e 2014 chefiou a cozinha do “Grémio Literário”, um clube privado em Lisboa, projecto que marcou a reestruturação da oferta gastronómica deste espaço carismático na zona do Chiado.

Em Outubro de 2014 assumiu as funções de Chef do Restaurante Esporão onde implementou uma dinâmica baseada na procura de produtos locais através de pequenos produtores e do trabalho diário na própria horta da Herdade. Pedro Pena Bastos desenvolve a oferta gastronómica do Restaurante Esporão respeitando a sazonalidade de cada produto e a disponibilidade dos mesmos.

Neste momento a sua maior inspiração é a gastronomia portuguesa, as origens mais ancestrais, com especial atenção e carinho para a região alentejana, onde o Restaurante Esporão se situa e que todos os dias lhe serve de inspiração.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, 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. O Esporão está presente na região do Alentejo, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Integrado nas adegas, está o Enoturismo da Herdade do Esporão. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 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 o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

Saiba mais sobre o Esporão em:

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

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

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

<http://instagram.com/esporaoworld>