



## China City

### Entrada: Crepe chinês

Ingredientes: Farinha, Água, Couve, Cenoura, Cebola e Alho francês.

Preparação: Faz-se a massa juntando a farinha com a água até ter uma consistência firme e maleável. Entende-se a massa e colocam-se os legumes cortados. Vai a fritar até alourar.

### Prato Principal: Carne de Galinha à Hong Kong

Ingredientes: Carne de galinha fatiada, Ovo, Sal, Vinho e Molho especial.

Preparação: Tempera-se a galinha com sal e vinho. Cobre-se a carne com ovo e farinha e vai a fritar até alourar. Serve-se com um molho especial.

### Sobremesa: Crepe Doce

Ingredientes: Farinha, Água, Doce de morango e Gelado de baunilha.

Preparação: Faz-se a massa juntando a farinha com a água até ter uma consistência firme. Estender a massa, colocar o doce de morango e fazer o molde de crepe. Vai a fritar até ficar louro. Serve-se com gelado de baunilha.

## China House

### Entrada: Wan Tan Frito

Ingredientes: Farinha, Água e Carne de frango picada.

Preparação: Faz-se a massa juntando a farinha com a água até ter uma consistência firme e maleável. Coze-se a carne do frango picada e temperada com sal, vinho e açúcar. Entende-se a massa e coloca-se a mistura anterior no centro. Cobre-se e corta-se em forma de triângulo. Vai a fritar até alourar. Serve-se com molho agri-doce.

### Prato Principal: Frango na Chapa

Ingredientes: Peito de frango fatiado, Cogumelos chineses, Bambu, Brócolos, Cebola, Alho, Picante e Manteiga.



Preparação: Coze-se o frango fatiado durante 5 minutos. Depois de arrefecer, coloca-se no wok o frango, cogumelos chineses, bambu, brócolos, cebola, cenoura, alho e picante e cozinha-se durante 2 minutos. Coloca-se a mistura anterior numa chapa aquecida com um pouco de manteiga e cebola picada.

### **Sobremesa: Crepe Doce**

Ingredientes: Farinha, Água, Doce de morango e Gelado de baunilha.

Preparação: Faz-se a massa juntando a farinha com a água até ter uma consistência firme. Estender a massa, colocar o doce de morango e fazer o molde de crepe. Vai a fritar até ficar louro. Serve-se com gelado de baunilha.

## **Mediterrâneo**

### **Entrada:Petisco de Porco Preto**

Ingredientes: Linguiça de Porco Preto, Morcela de Porco, Farinheira de Porco Preto, Bacon, Azeite, Alho e Pickles.

Preparação: Cortam-se os enchidos às rodelas. Prepara-se uma frigideira com azeite e alho picado e leva-se ao lume. De seguida salteiam-se os enchidos na frigideira. Por fim, coloca-se o preparado anterior numa meia-lua enfeitado com pickles e sirva.

### **Prato Principal: Filetes de Tamboril Panados acompanhados com Arroz de Gambas**

Ingredientes: Azeite, Sal, Alho, Knorr, Cebola, Salsa, Coentros, Hortelã, Pimentos, Tomate, Arroz, Gambas, Tamboril, Pão ralado, Farinha, Ovo, Sal, Limão, Laranja, Alho e Louro.

Preparação:

Arroz

Picam-se a cebola, os cheiros, os pimentos e o alho e coloca-se num tacho onde se acrescenta o azeite, o sal, o knorr e faz-se um refogado. Junta-se o tomate em pedaços e tapa-se o tacho, deixando cozer em lume brando durante 10 minutos. Junta-se o arroz lavado e escorrido ao preparado anterior e coze cerca de 15 minutos. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescenta-se as gambas descascadas e deixa-se cozer mais um pouco.



### Filetes de Tamboril Panados

Corta-se o tamboril em filetes e colocam-se num tabuleiro. Tempera-se de sal, sumo de limão, sumo de laranja, alho picado e louro. Enquanto os filetes estão de molho prepara-se uma frigideira em lume brando com óleo, um prato com farinha, um prato com pão ralado e uma tigela com ovo mexido. Depois passam-se os filetes por farinha, ovo e pão ralado e coloca-se a fritar. Quando estiverem fritos colocam-se os filetes numa travessa e enfeita-se com rodela de laranja e limão.

### **Sobremesa: Delícia de Canela**

Ingredientes: Leite condensado, Bolachas, Canela em pó, Ovos, Casca de uma laranja, Casca de um limão, 3 Paus de canela, Açúcar e Natas.

Preparação: Num tacho coloca-se a casca de limão e de laranja, os paus de canela e o leite condensado. Mexe-se tudo muito bem e vai ao lume a ferver. Numa terrina batem-se as gemas e adiciona-se o açúcar. Mexe-se tudo muito bem e junta-se ao preparado anterior deixando cozer mais um pouco. Coloca-se em taças individuais por camadas: uma camada do preparado anterior, canela em pó e uma bolacha molhada em café. Numa terrina batem-se as natas com o açúcar e coloca-se em cima da bolacha e polvilha-se com canela em pó.

## **O Forno do Largo**

### **Entrada: Canja de Bacalhau**

Ingredientes: 2 postas de bacalhau, 10 dentes de alho, 1 molho de coentro, 4 ovos e quadrinhos de pão torrado.

Preparação: Leva ao lume 2L de água com metade dos coentros finos e dos alhos e 3 colheres de sopa de azeite. Quando levantar fervura, introduzir o bacalhau. Quando o bacalhau estiver cozido retire, parta em lascas e reserve. Junte em seguida o resto dos alhos e dos coentros e os quadrinhos de pão. Deixe levantar fervura e adicione as lascas de bacalhau e por último os ovos batidos, mexendo bem.

### **Prato Principal: Filete de tamboril em cama de batata salteada e confitado de cebola**

Ingredientes: 1 filete de tamboril, 2 batatas, 1 cebola, 2 dentes de alho, sal, pimenta e limão;



Preparação: Tempere o filete de tamboril com alho, sal e pimenta, leve a cozer 2 batatas com pele. Depois de cozidas, parte em rodela grossas, descasque e reserve. Faça o confitado de cebola, com uma cebola cortada finamente, 2 dentes de alho esmagados e frite em 1 dl de azeite, frite o filete e leve a saltear as batatas no azeite da cebolada. Em outro prato, ponho o filete, a batata e a cebola, decorando com 2 camarões.

### **Sobremesa: Manjar de Ginja e amêndoas à Forno**

Ingredientes: 500 gr de açúcar, 6 gemas de ovo, 100 gr de amêndoas ralada e 150 gr de gila.

Preparação: Leve o açúcar ao lume até dar ponto, junte a gila e a amêndoa e por último as gemas batidas. Ponha em taças e decore.

## **Taverna dos Piratas**

### **Entrada: Camarão no Mastro**

Ingredientes: Camarão, sal, alho, limão, farinha, ovo, pão ralado, coco, molho de manga salada rúcula e vinagre balsâmico.

Preparação: Tempera-se o camarão já descascado com sal, alho e limão. Colocam-se no espeto, passam-se na farinha, no ovo, no pão ralado, por fim, no coco e vai a fritar. É acompanhado com molho de manga e salada rúcula temperada com vinagre balsâmico.

### **Prato principal: Zarzuela das Caraíbas**

Preparação: Faz-se o refogado com azeite, cebola, tomate e um pouco de vinho branco. Juntam-se as lulas cortadas à rodela finas, o miolo de camarão e deixa-se cozinhar durante 5 minutos. Junta-se de seguida os peixes: tamboril, garoupa, cherne, pargo, robalo, salmão (conforme os peixes frescos disponíveis no dia). Por cima põe-se o camarão tigre cortado a meio, o mexilhão, a salsa e rega-se com caldo de peixe temperado a gosto. Tapa-se e deixa-se cozinhar durante 15 minutos. Acompanha-se com pão frito, arroz branco e batata frita.

### **Sobremesa: Tesouro Tropical**

Preparação: Corta-se o abacaxi fresco ao meio, no sentido longitudinal. Retira-se o miolo. Faz-se uma salada de fruta com o miolo do abacaxi, manga, papaia, banana, kiwi, pêro, laranja, pêsego. Faz-se uma calda com açúcar mascavado, sumo de ananás, triple seco e rum. Recheia-se a casca



com a salada de fruta, rega-se com a calda, cobre-se com merengue e leva-se a alourar no forno por 5 minutos. Por fim polvilha-se com canela.