

# WORKSHOP

## REGIONAL TREATS\*

### 1. CARNE DE PORCO À ALENTEJANA PORK MEAT FROM THE ALENTEJO

Um dos clássicos do Alentejo, torne-se um mestre desta iguaria.

A classic from the Alentejo, become a master of thist dish.

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*

**MIN.:** 1      **MAX.:** 8

**€30 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

### 2. MIGAS

Aprenda o que pode fazer com o pão alentejano, as tão famosas migas alentejanas.

Learn what you can do with Alentejo bread, the famous crumbs.

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 6

**€25 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

### 3. SOPA DE CAÇÃO DOGFISH SOUP

A perfeita combinação entre o Cação e os Coentros numa sopa típica Alentejana.

The perfect combination between the dogfish and coriander in the typical Alentejo's soup.

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 6

**€30 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

## LA VIANDE ROSE\*

Os clássicos da cozinha francesa no Alentejo. Conheça a história de cada receita e aprenda a sua preparação. Escolha o seu prato a partir da sugestão do nosso Chefe.

The classics of the French cuisine in Alentejo. Find out the story of each recipe and learn how to prepare it. Choose your dish from our Chef's suggestions.

### 1. MAGRET DE PATO DUCK MAGRET

**DURAÇÃO · DURATION:** 120min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 4

**€45 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

### 2. LOMBO DE VACA WELLINGTON WELLINGTON LOIN

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 4

**€35 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

### 3. COQ AU VIN

**DURAÇÃO · DURATION:** 120min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*\*

**MIN.:** 4      **MAX.:** 4

**€30 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 48 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 48 hours in advance.

## 4. BIFE DE VACA TÁRTARO TARTAR BEEF STEAK

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*

**MIN.:** 1      **MAX.:** 4

**€45 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Oferta de um welcome drink por pessoa.

Reserva com 24 horas de antecedência.

Offer of one welcome drink per person.

Book wih 24 hours in advance.

## GAME OF BONES

Os cortes de carne têm toda a importância na qualidade de confecção e seu resultado. Compare vários tipos de cortes, a confecção, os resultados e as texturas. Ganhe o savoir-faire na preparação das diferentes marinadas e conheça os ingredientes e os tempos adequado.

The meat cuts are all-important in the quality of the preparation and its results. Compare different types of cuts, its preparation, and check results and textures. Get the know-how in the preparation of marinades and distinguish the ingredients and the proper times.

**DURAÇÃO · DURATION:** 120min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 6

**€35 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Reserva com 24 horas de antecedência.

Book 24 hours in advance.

## WILY WONKA CHOCOLATE FACTORY

Frio, quente, temperado, ganaches, bombons e a utilização em pratos salgados ... escolha e divirta-se aprendendo!

Cold, hot, temper, ganaches, bonbons and its use in savory dishes ... choose and have fun learning!

**DURAÇÃO · DURATION:** 60min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*\*

**MIN.:** 1      **MAX.:** 4

**€40 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Reserva com 24 horas de antecedência.

Book 24 hours in advance.

## DR. COD

Seco ou Fresco, aprenda a confeccionar alguns pratos deste peixe tão presente na gastronomia nacional.

Dry or Fresh, learn how to prepare some dishes of this fish so present in the national gastronomy.

**DURAÇÃO · DURATION:** 90min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*\*\*

**MIN.:** 2      **MAX.:** 4

**€45 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Reserva com 24 horas de antecedência.

Book 24 hours in advance.

## LA PIZZA E BELLA

Pizza ou Massa Fresca, você é que escolhe. Pizza or Fresh Pasta, you choose.

**DURAÇÃO · DURATION:** 45min

**DIFICULDADE · DIFFICULTY:** \*

**MIN.:** 1      **MAX.:** 6

**€30 POR PESSOA · PER PERSON**

**CONDIÇÕES · CONDITIONS:**

Reserva com 24 horas de antecedência.

Book 24 hours in advance.

\* Escolha uma das opções | Choose one of the options

