

# Feitoria

Restaurante & Wine Bar



## VAMOS CELEBRAR! JANTAR PRÉMIOS MESA MARCADA 2016

**23 Março 2017 | 20h00**

Este ano de 2017 começou da melhor maneira para a equipa do Feitoria: enquanto João Rodrigues foi eleito o Chefe Preferido de 2016 pelo Blog Mesa Marcada, o Feitoria foi o Restaurante Preferido de 2016 dos mesmos prémios. Um feito, que nos orgulha a todos. Este jantar celebra, em conjunto com os autores do blog, Miguel Pires e Duarte Calvão, esse importante momento para a gastronomia nacional.

### MENU MATÉRIA | MESA MARCADA

Cerveja Estrella Damm

Melão tendral tardio, Hibiscos e lima

Pão, queijo fresco de cabra e presunto | Ramos de grão de bico, toffee e amendoim | Alhos e Bugalhos Zamburinhas

Tártaro de camarão Marreco

Espumante Luiz Costa Bruto Natural 2014 | Bairrada

Atum em conserva e couve roxa

Casal Sta. Maria Malvasia 2015 | Colares

Choco

Casal Sta. Maria Malvasia 2015 | Colares

Peixe galo, açorda de ovas, brocolos queimados

Horacio Simões Grande Reserva Boal 2015 | Setúbal

Ervilhas, barriga curada e gema

Horacio Simões Grande Reserva Boal 2015 | Setúbal

Novilho, aipo assado e cogumelos

Vale das Areias Syrah 2010 | Lisboa

Serra da Estrela

Eucalipto, pinhão e manteiga queimada

Porto Graham's 20 anos

Café e petit fours

Preço por pessoa: 125€ | Vinhos incluídos

Informações e Reservas:

+351 210 400 200 | +351 210 400 208 | [reservationsbelem@altishotels.com](mailto:reservationsbelem@altishotels.com)

ALTIS  
BELEM

Hotel & Spa \*\*\*\*\*

# Feitoria

Restaurante & Wine Bar



## LET'S CELEBRATE! DINNER MESA MARCADA 2016 AWARDS

**23 March 2017 | 20.00pm**

This year of 2017 started the best way for the Feitoria team: while João Rodrigues was elected the Preferred Chef of 2016 by Blog Mesa Marcada, the Feitoria was the Preferred Restaurant of 2016 of the same award. A recognition that makes us proud. This dinner celebrates, together with the authors of the blog, Miguel Pires and Duarte Calvão, this important moment for the national gastronomy.

### MENU MATÉRIA | MESA MARCADA

Estrella Damm Beer

Melon, hibiscos and lime

Bread, cottage cheese and ham | Chickpea trunk, toffee and peanut | Potato, mayonnaise and garlic

Zamburinhas

Shrimp tartare

Sparkling wine Luiz Costa Bruto Natural 2014 | Bairrada

Tuna and red cabbage

Casal Sta. Maria Malvasia 2015 | Colares

Cuttlefish

Casal Sta. Maria Malvasia 2015 | Colares

John Dory, roes bread stew, burnt broccoli

Horacio Simões Grande Reserva Boal 2015 | Setúbal

Green beans, cured belly and egg yolk

Horacio Simões Grande Reserva Boal 2015 | Setúbal

Calf, baked celery and mushrooms

Vale das Areias Syrah 2010 | Lisboa

Serra da Estrela

Eucalyptus, pine nut and butter

Porto Graham's 20 anos

Coffee and petit fours

Price per person: 125€ | Wines included

Informations and reservations:

+351 210 400 200 | +351 210 400 208 | [reservationsbelem@altishotels.com](mailto:reservationsbelem@altishotels.com)

ALTIS  
BELEM

Hotel & Spa \*\*\*\*\*