

Pimenta Preta, em Carvoeiro, promove evento

# Promoção da nova geração de cozinha

O 'chef' Pedro Luís do Pimenta Preta convidou Rui Prado, do Hotel Laguna Mar, Quinta do Lago, a apresentar um menu de degustação de oito pratos.

Filipe Correia

●●● O restaurante Pimenta Preta, situado no Complexo Turístico Pestana Palm Gardens, em Carvoeiro, foi o palco, a 3 de Fevereiro, de um jantar temático de promoção da nova geração de cozinha, juntando cerca de 30 pessoas, entre 'chefs' de cozinha, elementos da Escola Hoteleira de Portimão, produtores de vinhos e firmas de distribuição, como Decante Vinhos, S.V.Q, António João Pacheco, Vinhos Cabrita, Quinta do Francês, Tapada da Torre, Paxá, entre outros, e o enólogo do Douro Rui Cunha.

"A ideia foi promover os 'chefs' e fomentar o convívio entre profissionais da área, convidando outros a organizar iniciativas semelhantes", explica à Algarve Vivo Nuno Diogo, sócio-gerente do Pimenta Preta, também sócio do restaurante A Colina, no Poço Partido. O menu incluiu oito pratos de cozinha moderna com sabores tipicamente algarvios. Este é um evento mensal que se vai prolongar até Junho no Pimenta Preta, com o objectivo de promover os 'chefs', as iguarias tradicionais, bem como os vinhos produzidos no Algarve. No jantar de Março, o 'chef' convidado será Bertílio Gomes do Restaurante Vírgula, em Lisboa. ●●●



Fotos: Paulo Azev

## Menu

### ENTRADAS

1. Sopa de mesda de cogumelos com lascas de bacalhau, ostra suada em porto branco seco em gotas de azeite baunilhado
2. Miolo de vieira assada com azeite extra acidez 0.3 com flor de sal queijo da serra amanteigado e espuma de dorofila

### PEIXES

3. Ovas de choco com esparguete de algas cubo de batata assada
4. Anchova panada com farinha de alfarroba e puré de favas e espargos de Navarra

### CARNES

5. Medalhão de sela de coelho recheado com presunto fumado, alheira de caça grelos e ravilli de maça esmofe
6. Bochecha de porco preto estufada em vinho licoroso da Tapada da Torre em cama de acelgas e feijão azuki com miso

### SOBREMESAS

7. Tártaro doce de salmão marinado em açúcar amarelo, armagnac em xarope do mesmo com sorbet de funcho
8. Bolo de figo seco em espuma de medronho e chocolate amargo de lavanda



## Pimenta Preta

Situado no Complexo Turístico Pestana Palm Gardens, o restaurante Pimenta Preta assume-se como um espaço de nova geração, pequeno, mas acolhedor. Com capacidade para cerca de 40 pessoas, está aberto ao público e apresenta um óptimo serviço de mesa e vinhos. Oferece diferentes menus de degustação de sete pratos, quando solicitados com um dia de antecedência. Um restaurante onde domina a cozinha portuguesa e mediterrânea.

