



Chef de Feitoria, Lisboa

1 - Tartaleta de conserva de tomate y papada de Cerdo a la Alentejana

2 - 'Piedras vivas'

3 - Atún rojo, caviar y daikon

4 - Cómo se hace el 'Bacalao a Bras'
[Bacalao dorado]

5 - Carabinero y arroz Carolino de Salicornia quemada

6 - Pescado Fresco de la Lonja de Peniche,
brotes, berberechos y castaña

7 - 'Portugal en un plato'

8 - Vaca Maronesa, lechuga a la parrila y cebolla

9 - Pudín de Huevos y caramelo de vinagre
de Moscatel de Setúbal

10 - Setas, avellanas y topinambo