

MERCADOS

AHORRO

EMPRESAS

ECONOMÍA

EMPRENEDORES&EMPLEO

JURÍDICO

TECNOLOGÍA

OPINIÓN

DIRECTIVOS

ECONOMÍA DIGITAL

Directivos

▶ Estilo de Vida

▶ Gastronomía

▶ Casas

| Tendencias

| Sociedad

| Tecnología

| Fuera de Serie

| Nauta360

GASTRONOMÍA

Sabores del Alentejo a cuatro horas de Madrid

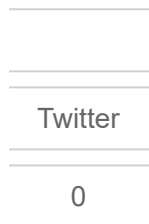


El restaurante Basilio se basa en el recetario alentejano pero con un punto de sofisticación. | EXPANSIÓN

POR NEREA SERRANO | MADRID

Actualizado: 10/11/2017 11:41 horas

0 comentarios



Basilio muestra los sabores tradicionales del Alentejo portugués con un toque de sofisticación y con la firma del chef Filipe Ramalho a cuatro horas de Madrid.

ÚLTIMA HORA



16:40 La filial suiza de HSBC pagará 300 millones para evitar un juicio en Francia

16:24 Goirigolzarri, premio 'Tintero 2017', y Sánchez Galán, 'premio Secante'

16:16 Nueva Pescanova aspira a incrementar sus ventas un 50% en Estados Unidos para 2020

LO MÁS LEÍDO



1 Tesla corre el riesgo de verse superado por la competencia



Suscríbete

El restaurante Basillii toma su nombre de la familia que habitó la villa romana junto a la que ahora se erige Torre de Palma Wine Hotel, miembro de Design Hotels, en el Alentejo portugués. Las ruinas de la antigua villa no son el único vestigio de un pasado romano que los dueños del complejo, Isabel y Paulo Barradas Rebelo, han intentado mantener en la filosofía del establecimiento y en su apuesta por el aceite, el vino y la cría de caballos.

El restaurante -abierto también a quienes nos son huéspedes del hotel- es una puerta de entrada a los sabores tradicionales del diverso Alentejo con un toque de sofisticación y con la firma del chef Filipe Ramalho. Además de contar con platos en los que aparece el sello de "producto alentejano", el restaurante se nutre de la huerta que hay en el complejo.



Plato de Basillii

La carta incluye entrantes u opciones para compartir entre las que destacan Palomitas de Cerdo, Lima e Satê, Setas Portobello salteadas con huevo a 65 grados y polvo de Boletus; Gazpacho alentejano; Empanizado de verduras de nuestra huerta en harina de castaña ahumada y alioli de cilantro; o la Sopa de cazón fresco y pan Torre de Palma.

En el apartado de pescados, el bacalao es una apuesta clara (no olviden que estamos en el país vecino). Le aconsejamos uno de los platos más típicos de

- 2 Iberdrola reta al Gobierno y anuncia el cierre de sus centrales de carbón
- 3 Torrot, el principal fabricante de motos de España, se traslada a Zaragoza
- 4 Los coches híbridos y eléctricos sólo copan el 5% del mercado
- 5 El Ibex 35 se deja un 2,5% en la semana y cede el 10.100

Ganhe destaque com o AdWorc

Começar agora

com um crédito de €6

Google AdWord

OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- La Guía Michelin calienta motores
- Cita con Joan Roca y Aduriz en Roca Moo

tomate, cereza y polvo de oliva. Recomendable también el polvo, el nombre portugués con el que se designa al pulpo, servido aquí con patata dulce y tomate concassé.

Uno de los platos más singulares en su presentación es el Gin Tártaro, servido en una copa de gin tonic donde se mezclan los sabores del steak tartar, la ginebra, el huevo de codorniz, la mostaza Ancienne y las alcaparras.



Otro plato de Basillii

La oferta líquida se centra en los vinos de la casa, ya que Torre de Palma cuenta con su propia bodega dentro del complejo.

BASILII

- **Dónde:** En Torre de Palma Wine Hotel, en el Alentejo portugués.
- **Fórmula:** cocina alentejana con una base contemporánea.
- **Precio medio:** 35 euros.
- **Horario:** Abre todos los días en horario de comida y cena.

▪ La casa de Carme Ruscalleda en Japón

▪ Ekeko, la 'sanguchería' peruana de The Loaf

ETTOOLS

+