

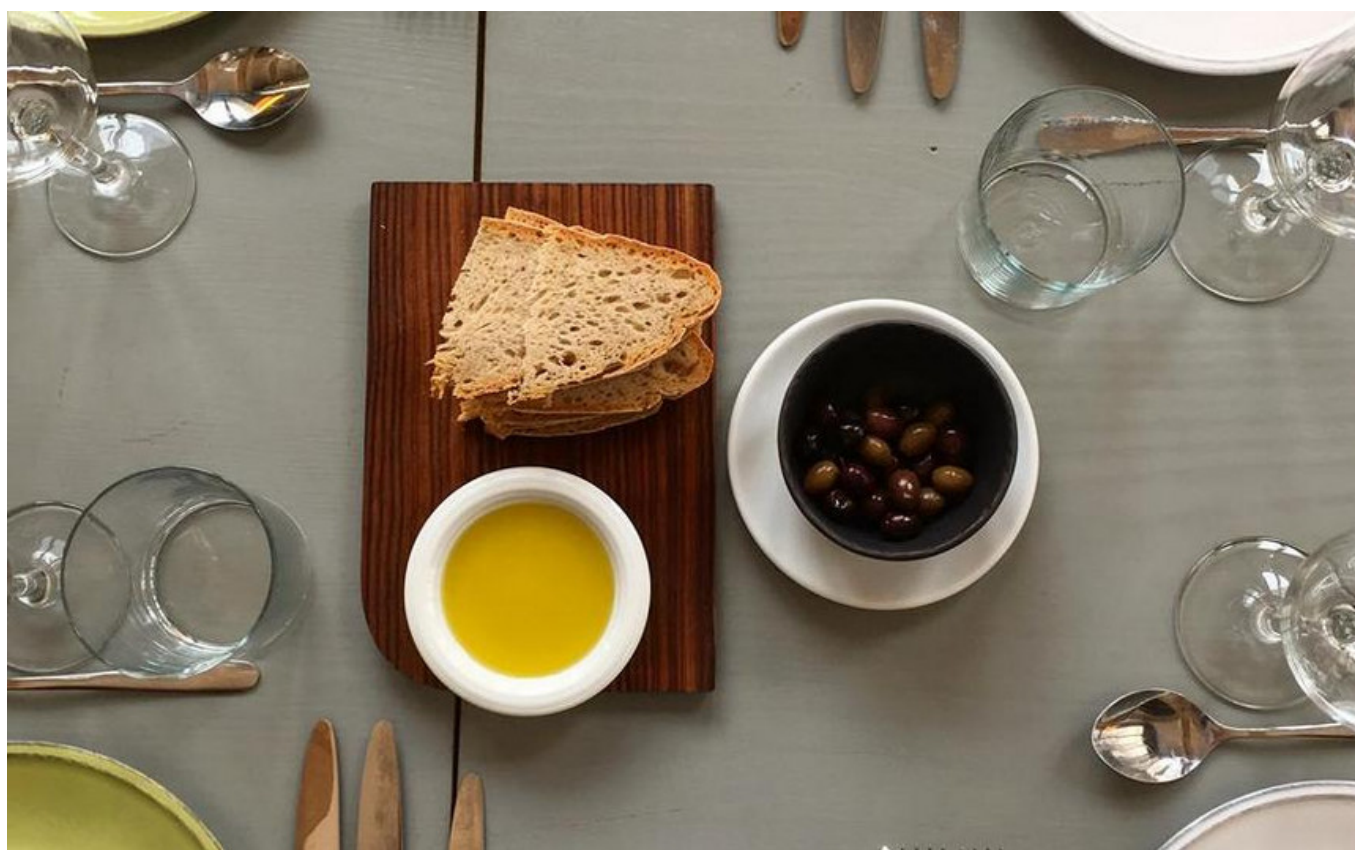


BOA MESA

Café Garrett: Alentejo irreverente no Teatro Nacional D. Maria II

20.02.2018 às 8h40

|  0



Esta noite, a sala do Café Garrett vai ser palco de uma noite única dedicada à caça e ao Alentejo, pelas mãos dos chefes Leopoldo Calhau e Filipe Ramalho



BCBM

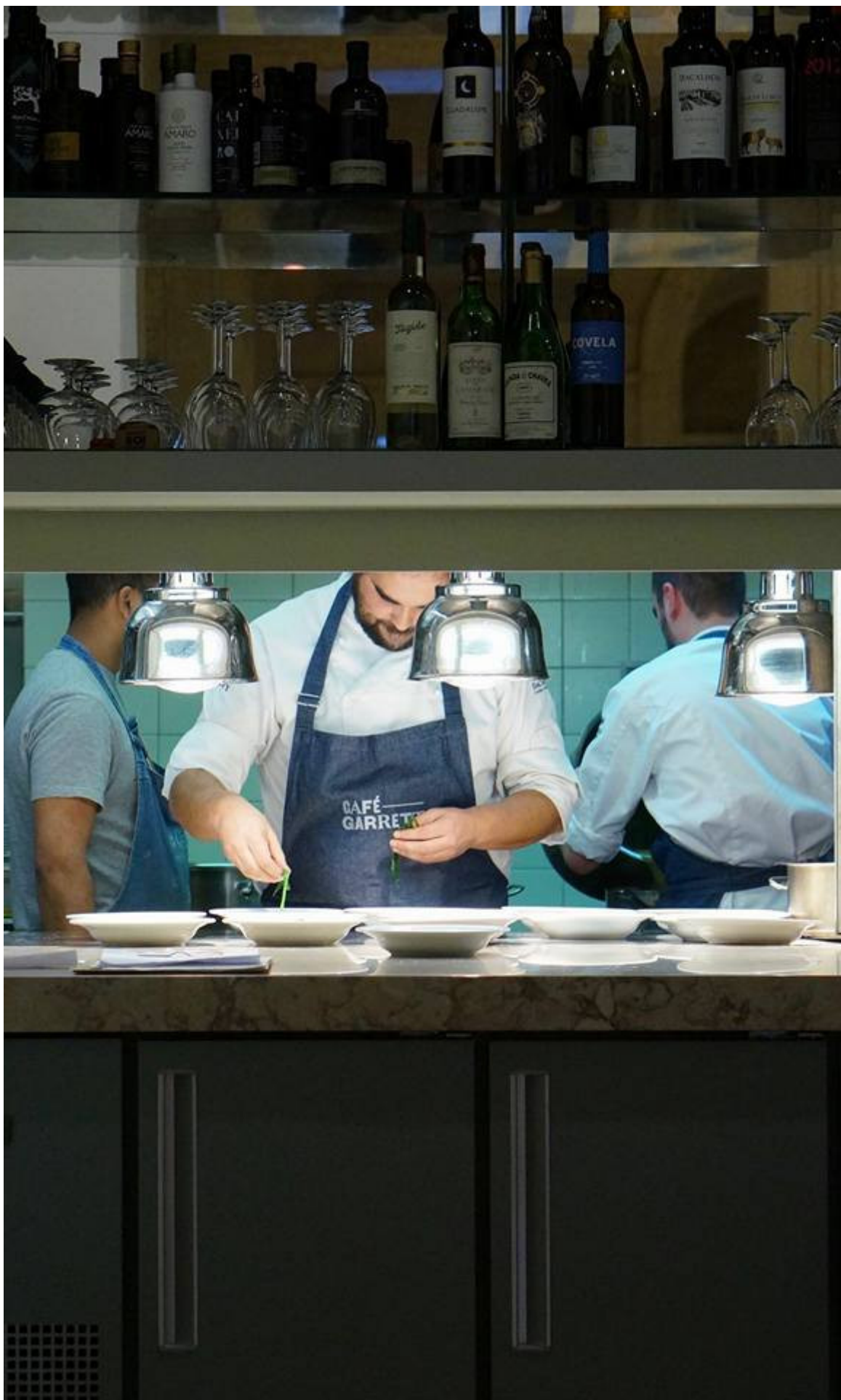
Já lá vão dois anos. Leopoldo Garcia Calhau, um arquiteto alentejano que descobriu tarde, mas ainda bem tempo, a sua paixão pela cozinha, instalou-se em 2016 na cafetaria do Teatro Nacional D. Maria II, em Lisboa. O [Café Garrett](#) ganhou alma e tornou-se num espaço de referência, com os produtos (comidas e vinhos) alentejanos como grandes protagonistas. Foi estranho para muitos, mas o projeto conquistou os mais desconfiados. Afinal, o Café Garrett não era apenas a cafetaria do teatro, mas antes um espaço com ótimo ambiente, melhor comida e, por vezes, algumas loucuras, preparadas por **Leopoldo Calhau** e muitos chefes e produtores convidados para almoços e jantares especiais que se transformam em verdadeiras tertúlias gastronómicas.

Hoje, dia 20 de fevereiro, a partir das 20h00, o Café Garrett vai receber mais uma dessas noites, com um **jantar a 4 mãos, intitulado “A caça e o Alentejo”**. Na cozinha, além do anfitrião, vai estar o também irreverente e jovem chefe do [restaurante Basili](#), instalado no [Torre de Palma Wine Hotel](#), no concelho de Monforte. **Filipe Ramalho** é filho de cozinheiros e tem vindo a “inovar na gastronomia alentejana respeitando sempre a sua história e os seus sabores”.



Esta noite, harmonizados com **vinhos de Torre de Palma**, os dois cozinheiros apresentam um menu de degustação único e irrepetível. Para começar, **“Cabeça de Xara e Alhos”**, seguido de **“Narcejas e Codornizes, Aipo e Grelos”**, ambos acompanhados de vinho branco Torre de Palma 2016 (Alvarinho, Arinto e Antão Vaz). Depois, chega à mesa **“Pombo, Romã e Mangerona”**, casado com vinho branco Torre de Palma 2017 (Alvarinho e Arinto). O menu de degustação de Leopoldo Calhau e Filipe Ramalho entra depois na zona dos pesos pesados da caça: **“Javali, Papada de Porco Alentejano e Cenoura”**, harmonizado com vinho tinto Torre de Palma 2015 (Touriga Nacional, Tinta Miúda, Aragonez e Alicante Bouschet); e **“Lebre, Cogumelos da Serra e Arroz”**, que vai á mesa com um Private Collection, tinto Torre de Palma 2011 (Touriga Nacional, Tinta Miúda, Aragonez e Alicante Bouschet).

Para encerrar o menu, que custa €40, por pessoa, a sala do Café Garrett vai poder provar **“Arroz Doce Bêbado”**, com charutos de Vaiamonte e Pudim de noz da Joana, que será acompanhado por vinho tinto Torre de Palma 2017 (Alicante Bouschet). Reservas através dos telefones: 919489545 / 211933532.



Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no [Facebook](#) e no [Instagram](#)!

Palavras-chave

- SOCIEDADE (GERAL)
- ALENTEJO
- QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / ALIMENTOS
- QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO
- FILIFE RAMALHO
- BOA CAMA BOA MESA
- TORRE DE PALMA WINE HOTEL
- ARTES, CULTURA E ENTRETENIMENTO
- BASILII
- LISBOA
- QUESTÕES SOCIAIS
- ESTILO DE VIDA E LAZER
- GASTRONOMIA
- TEATRO NACIONAL D. MARIA II
- VIDA / ANIMAIS / AVES
- TURISMO
- CAFÉ GARRETT
- INDÚSTRIA TRANSFORMADORA
- MONFORTE
- PERCEPÇÃO / GOSTO / GOSTO
- RESTAURAÇÃO
- ALIMENTAÇÃO
- LEOPOLDO GARCIA CALHAU



Relacionados



Restaurante Basilio: sabores alentejanos à lupa da cozinha contemporânea



Santiago Hotel : um elogio à região do Alentejo



Na Boca do Lobo: a nova tasca de José Júlio Vintém

Comentários

MAIS ARTIGOS