



VILA DO CONDE
24ª FEIRA DE GASTRONOMIA

LUGARES DE CAMÕES

16, 17 e 18 de agosto 2024
sexta, sábado e domingo

ENTRADAS

Pataniscas de legumes

Bolinhos crocantes feitos com uma mistura de legumes frescos e temperos (Portugal)

Samosas

Pastéis triangulares aromáticos, recheados com carne e/ou vegetais (Oriente)

Camarões Balchão

Camarões cozidos num molho agri-doce de especiarias e pimenta (Oriente)

SOPAS

Canja de galinha caseira

sopa típica com galinha, arroz ou massinhas e seus condimentos (Portugal)

PEIXE

Caldeirada de peixe

Fusão de sabores do mar e da terra, é um cozido que mistura uma variedade de peixes com legumes (Portugal)

Bacalhau marinado com Miso

Temperado com uma mistura de pasta de miso, saquê, mirin e açúcar, conferindo-lhe um sabor rico e agradável ("umami") antes de ser grelhado ou assado (Oriente)

Arroz de marisco à moda de Macau

Varição do tradicional arroz de marisco português, que para além dos mariscos, pode incluir ingredientes como a linguiça e o açafrão e é decorado refletindo a fusão de culturas (Oriente)

CARNE

Chanfana

Cozido de carne longamente marinada em vinho tinto com alho, louro, pimenta e outros temperos (Portugal)

Frango ao molho de coco e shoyu

Frango marinado com shoyu (soja), alho e gengibre cozido em leite de coco (Oriente)

Bifes com molho de amendoim

Cozidos em um molho cremoso feito à base de amendoim e servidos com batata doce (África)

SOBREMESAS

Queijadas de leite de coco

Feitas com uma mistura de leite, coco ralado, ovos, açúcar e farinha, têm uma textura cremosa por dentro e levemente crocante e dourada por fora (África)

Peras regadas com moscatel

Fervendo-as com vinho, açúcar, canela e casca de laranja, até que as peras fiquem macias e absorvam a calda (Portugal)



VILA DO CONDE
24ª FEIRA DE GASTRONOMIA

LUGARES DE CAMÕES

19 e 20 de agosto 2024
segunda e terça

ENTRADAS

Yakitori

Espetadinhas de frango com molho tare {agridoce} (Oriente)

Favas de coentrada

Salteadas com alho e coentros frescos (Portugal)

Mexilhões de escabeche

Marinados em azeite, vinagre, alho, cebola, louro e especiarias, o que lhes confere um sabor agridoce e aromático (Portugal)

SOPAS

Sopa de ervilhas com quadrinhos de pão frito

(Portugal)

PEIXE

Tibornada

Bacalhau assado sobre batatas e regado com azeite quente, alho e cebola. Acompanhado de broa de milho e azeitonas. (Portugal)

Lulas à setubalense

Cortadas em anéis e cozidas em um refogado de cebola, alho, tomate, louro e vinho branco, e finalizadas com coentros frescos (Portugal)

Ghalieh Mahi

Guisado de peixe em molho de tamarindo, coentros e especiarias (Oriente)

CARNE

Arroz de coelho à caçador

Combina pedaços de coelho marinados em vinho, cebola, salsa picada, alho picado, folha de louro e colorau, com arroz (Portugal)

Beef Korma

Pedaços de carne bovina cozidos lentamente em um molho cremoso e espesso de iogurte ou leite de coco, temperado com especiarias, como coentro, garam masala e pimenta vermelha (Oriente)

Méchoui de Borrego

Assado lentamente, temperado com uma mistura de especiarias, acompanhado por ameixas, amêndoas e ervas frescas (África)

SOBREMESAS

Mango Sticky Rice

Arroz doce de manga feito com arroz glutinoso, manga fresca e leite de coco (Oriente)

Pasteis de Santa Clara de Coimbra

Pela sua massa fina e crocante, recheada com uma mistura doce de gemas de ovo e amêndoas (Portugal)



VILA DO CONDE
24ª FEIRA DE GASTRONOMIA

LUGARES DE CAMÕES

21 e 22 de agosto 2024
quarta e quinta

ENTRADAS

Cogumelos recheados

Com legumes frescos, gratinados com queijo (Portugal)

Bruschetta de polvo

Polvo finamente laminado, em tosta de pão condimentada com alho, azeite e aromáticas (Portugal)

Gyozas

Bolinhos recheados com carne de porco e repolho (Oriente)

SOPAS

Sopa de Pedra

Tradicionalmente composta de enchidos, carnes de vaca e de porco, feijão e hortaliça (Portugal)

PEIXE

Raia com Molho de Pitau

Peito de raia delicadamente cozido e servido com um molho aromático de azeite, alho, louro, colorau, vinagre, pimenta e um pouco de fígado da raia (Portugal)

Tataki de atum

Atum fresco levemente selado, marinado em molho de soja, gengibre e outros temperos, servido com uma crosta de sementes de sésamo (Oriente)

Gambas com alho e molho de malagueta

Salteadas com alho fresco, gengibre picado e aipo crocante, acompanhadas com um molho de malagueta suave e arroz a vapor (Oriente)

CARNE

Bifes de cebolada

Suculentos bifes de carne bovina, cozinhados lentamente em um refogado de cebola caramelizada, alho e vinho branco (Portugal)

Trouxas de porco e alface

Delicadas folhas de alface recheadas com carne de porco picada, temperada com ervas frescas, alho, gengibre e molho de peixe, servidas com molho de limão e alho (Oriente)

Frango Cafreal

Marinado em uma mistura aromática de especiarias, ervas frescas, alho e pimenta verde, depois grelhado e servido com um molho de coentros, limão e pimenta (Oriente)

SOBREMESAS

Gulab Jamun

Bolinhas doces com calda de rosas e cardamomo (Oriente)

Pastéis de Feijão

De massa fina e crocante, recheados com um creme suave e doce à base de feijão branco (Portugal)



VILA DO CONDE
24ª FEIRA DE GASTRONOMIA

LUGARES DE CAMÕES

23, 24 e 25 de agosto 2024
sexta, sábado e domingo

ENTRADAS

Ovos mexidos com espargos

Ovos cremosos e leves, preparados com espargos frescos e ligeiramente salteados (Portugal)

Mirza Qasemi

Beringela grelhada com ovo, alho e tomate (Oriente)

Briouat

Pastéis de massa filo recheados com uma combinação aromática de carne de vaca, frango, ou queijo e espinafres, temperados com especiarias (África)

SOPAS

Sopa Miso

À base de dashi (caldo de pescado) e miso (pasta feita a partir de soja) acompanhada por tofu suave, algas wakame e cebolinhas frescas (Oriente)

PEIXE

Bacalhau à Conimbricense

Da sua confeção que integra as batatas, os alhos e as cebolas, os ovos e os ramos de salsa, não falta o bom azeite; nele se frita o bacalhau e as batatas (Portugal)

Moqueca de Peixe

Filetes de peixe fresco cozidos em um molho rico e aromático à base de leite de coco e temperada com gengibre, curcuma e pimenta, servida com arroz jasmim (África)

Papas com choco

Ensopado de choco cozido com cenoura, cebola, pimentão e tomate, batata, ervilhas e aromatizado com vinho branco e especiarias. (Oriente)

CARNE

Posta de novilho na brasa

Grelhada na brasa e servida com batatas a murro e legumes (Portugal)

Kaeng Phet Ped Yang

Pato assado e envolvido em uma mistura de leite de coco, pasta de curry vermelho, e especiarias, servido com om vegetais frescos e ervas (Oriente)

Chacuti de Galinha

Cozido num molho complexo e aromático, feito com coco ralado, especiarias como açafrão, cominhos, cravinho e canela, e miolo de amêndoa moído, finalizado com coentros frescos e um toque de vinagre, servido com salada e arroz branco (Oriente)

SOBREMESAS

Torta de Laranja

Torta enrolada de laranja, com uma textura leve, húmida e ligeiramente caramelizada (Portugal)

Mousse de Matcha

Leve e cremosa, feita com chá verde matcha, que lhe confere um sabor delicadamente amargo e uma cor vibrante (Oriente)