

ARREBITA IDANHA BIO/ CARTAZ COMPLETO

Idanha-a-Velha, 2 de outubro

Marcella Ghirelli (Comida Independente, Lisboa) - Sandes de almôndegas de coelho em pão de batata/ Sandes de focaccia, beringela assada e queijo de cabra da Beira Baixa

Rodolfo Lavrador (Ofício, Lisboa/ Sangue na Guelra) - Tosta sourdough frita e embebida em caldo de cozido com doce de framboesa, couve portuguesa grelhada, presa porco preto grelhada, toucinho laminado e emulsão de hortelã e coentros

Carolina Pereira (Pasteleira, ex-LOCO) – Marmelos e Cardamomo

João Pupo Lameiras (Bacalhau, Porto) - Cevadinha de abóbora com bochecha e rabo de boi e vinagre de framboesa (disponível versão vegetariana)

Pedro Braga (Mito, Porto) - Flatbread de centeio, labneh, pimento fumado fermentado, cabrito assado, tabbouleh

Francesco Ogliari + Marisa Tiago (Tua Madre, Évora) - Durum Kebab de javali

Lara Espírito Santo + George Mcleod (SEM, Lisboa) - Espetada de borrego, batatas bêbadas e salada selvagem

Rui Barata e Bruno Rodrigues (BRB Monsanto) - Sandes em bolo do caco de porco bísaro bio na panela de ferro com piso raiano de queijo de cabra

Pedro Oliveira - Porco braseado em soja com daikon e cebola crocante (disponível versão vegetariana)

Maria de Sousa (Casa da Velha Fonte na Casa da Amoreira, Idanha-a-Velha) - Sopa de nabo romano e pão romano

Luís Gaspar (Sala de Corte, Lisboa) - Tarte tatin de maçã da Beira Baixa e mouse de queijo amarelo DOP da Beira Baixa

Artur Gomes - Cherovia, queijo da serra, cogumelos e avelãs

Daniel Rente (Sushi Café Avenida) - Tártaro de cavala com vinagrete de cebolo/ Agedashi de tofu

Filipe Rebocho (Híbrido, Évora) - Hot Cow - Salsicha de vaca picante, beterraba fermentada, maionese de boletos

Catarina Race ('83, Chaves) - Taco de Franganito Pibil

Mário Rolando (Padeiro) – Pão de fermentação natural

Penha Garcia, 3 de outubro

Ricardo Costa (The Yeatman, V.N. Gaia, 2* Michelin) – Caça & Cogumelos (cevadinha. Tomilho e azeite de trufa)/ Sanduíche de porco bísaro, kimchi e coentros

Pedro Almeida (Midori, Sinta, 1* Michelin) - Bao de bochecha de porco com hoisin, tomate assado e pickle de cebola roxa

Vincent Farges (Epur, Lisboa, 1* Michelin) – “A Matança” por Vincent Farges (couve, cabeça de porco, chispe, orelhas, enchidos e papada com azeite bio)

Hugo Brito (Boi-Cavalo, Lisboa) e Joaquim Saragga Leal (Taberna santo Humberto, Évora) - Sandes de barriga de porco fumada, salada de couve, maionese de lagostim

Tiago Bonito (Largo do Paço, Amarante, 1* Michelin) e Angélica Salvador (InDiferente, Porto) - Moqueca de camarão, batata doce assada, gengibre e coentros/ Caldo de Mocotó

Sr. Domingos (Guardião dos moinhos de Penha Garcia) – Sopa de grão tradicional em pote de ferro

Miguel Peres (Pigmeu, Lisboa) - Javali e chicharos do Monte Silveira

Renato Cunha (Ferrugem, V.N. Famalicão) - Feijoada de feijoca branca. tomate coração de boi e cogumelos

Raquel Ramos (Geocakes) - Tigelada de Idanha, espuma de abóbora confitada e telha de amêndoa

Natalie Castro e Joana Costa (ISCO, Lisboa) – Queijo de ovelha folhado/ Tosta de bolo de azeite, queijo, mel e frutos secos

Arnaldo Azevedo (Villa Hotel Foz & Spa, Porto) – Sandes de massa mãe com rabo de boi e queijo de ovelha/ Beringela miso e caldo de grão