

Uma sobremesa com 'Chivas Regal'

O restaurante portuense Sessenta Setenta foi o vencedor do concurso de sobremesas acompanhadas com *whisky Chivas Regal 12 Anos* cuja final se realizou ontem na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril com a presença de 12 concorrentes finalistas.

Uma péra gelada e cozida em calda de flor de anis e açafrão acompanhada de gelado de limão foi a proposta do chefe Francisco

de Meirelles que melhor impressionou o júri pela apresentação, qualidade da confecção, a originalidade e a harmonia com o *whisky*, nomeadamente do sabor do açafrão.

Em segundo lugar, ficou o restaurante lisboeta A Galeria, com um *Limonetto Regal*, apresentada pelo chefe Augusto Gemelli, com gelatina de citrinos e hortelã, espuma de *mascarpone* e pão de

lô de frutos secos e cristalizados. Em terceiro, o restaurante Luar de Janeiro, de Évora, com um tradicional fidalgo.

Participaram também da final o Muralha da Sé (Viseu), Marquês de Marialva (Cantanhede), Alcântara Café, Doca Peixe e Las Brastas-Docas (todos em Lisboa), Carvalho (Chaves), O Castelo (Montalegre), Quinta do Paço (Vila Real) e O Mário (Fundão).



HARMONIA. A péra gelada do Sessenta Setenta foi a preferida do júri