



COMER / sete



Ricardo Costa



Miguel Vieira



Michel van der Kroft



Jordi Esteve



Benoit Sinthon



Henrique Sá Pessoa



Marlene Vieira

Cozinha estrelada

The Yeatman recebe uma nova edição da Rota das Estrelas, com três jantares exclusivos. Caviar, foie gras e ostras não vão faltar **FLORBELA ALVES**

Por estes dias, a cozinha do restaurante do hotel The Yeatman, em Vila Nova de Gaia, é, certamente, o lugar com maior número de chefes com estrela Michelin por metro quadrado. Ricardo Costa – o anfitrião desta terceira Rota das Estrelas e, atualmente, único chefe «estrelado» do Porto – arrisca dizer que será a edição «com maior carácter de criatividade e de partilha de experiências».

Esta quinta-feira, 5, primeiro dia do evento, o jantar À Mesa com os Chefs juntará Ricardo Costa ao português Miguel Vieira (restaurante Costes,

Budapeste, Hungria), ao holandês Michel van der Kroft (restaurante T Nonnetje, em Harderwijk), ao fundador da associação Nova Cozinha Asturiana, José António Campoviejo (do restaurante El Corral del Indiano, nas Astúrias), e a Jordi Esteve (do Nectari, em Barcelona). Em comum, todos têm o facto de possuírem uma estrela Michelin e proporem um menu de degustação com comida preparada ao mais alto nível. Mais descontraído, será

o jantar de sexta, 6, Kitchen Party, no qual se juntarão os chefes Benoit Sinthon (do Il Galo D'Oro, Funchal), Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa), Marlene Vieira (Avenue, Lisboa), Paulo Morais (Umai, Lisboa) bem como a pastelaria de Rui Costa (Marbela, Esposende) e a cozinha do músico Miguel Gameiro. O Grand Finale está reservado para o dia seguinte, sábado, 7, com um jantar preparado pelos chefes mais premiados com duas e, pela

Números

- 14 chefes de cozinha
- 30 cozinheiros
- 350 pessoas participam nos três jantares
- 800 garrafas de vinho serão servidas

JANTARES ROTA DAS ESTRELAS

The Yeatman Hotel, Vila Nova de Gaia Reservas T. 22 013 3100

À Mesa com os Chefs

5 jun, 19 e 30. €95 (vinhos incluídos)

Kitchen Party

6 jun, sex 20h. €110 (vinhos incluídos)

Grand Finale

7 jun, sáb 19h30. €200 (vinhos incluídos)

primeira vez, três Estrelas Michelin: Dieter Koschina (Vila Joya, Albufeira) e Erlantz Gorostiza (MB, Tenerife) juntam-se ao alemão de descendência espanhola Juan Amador (restaurante Amador, Alemanha) galardoado com três estrelas.

À mesa, sabe-se que não faltarão ostras, lagostim, foie gras e caviar, assim como recriações de tamboril e de cozido à Portuguesa. Tudo regado com muitos (e bons) vinhos, escolhidos pela diretora de vinhos Beatriz Machado. O Rota das Estrelas voltará a 19 e 20 de setembro, no restaurante Feitoria, em Lisboa...



Mais uma Rota das Estrelas, no The Yeatman p.14