

Chef Hugo Rocha junta as melhores propostas do Real by Casa da Calçada em menu de degustação

4 de Julho, 2022

Composto por cinco momentos, o menu de degustação do restaurante Real by Casa da Calçada reúne os melhores sabores que a gastronomia portuguesa tem para oferecer. A garantia é dada por Hugo Rocha, o chef do restaurante portuense.

O menu de degustação agora disponível, ao jantar, inclui uma entrada fria - Sapateira, salada russa e maracujá da Madeira -, e também uma entrada quente - Lula de anzol, manteiga de cabra e alcaparras. Como pratos principais, o Real sugere a Pescada de anzol, arroz carolino e lingueirão e o Novilho nacional, raízes e espargos verdes, e, para sobremesa, uma Tarte de chocolate, flor de sal e gelado de baunilha. Sabores da estação quente que trazem para a mesa o produto nacional numa mostra da cozinha de autor que o chef tem vindo a desenvolver neste espaço que nasceu em 2021 na invicta.

“Decidimos selecionar algumas das melhores propostas da nossa carta e juntá-las num menu de degustação, para uma experiência diferente, mais completa. Queremos que os nossos clientes tenham uma experiência gastronómica de excelência, focada nos sabores mediterrâneos e no receituário português, e que possam provar numa mesma refeição alguns dos nossos pratos mais emblemáticos, preparados pela nossa equipa. Todas as propostas que compõe este menu são preparadas com produtos cuidadosamente selecionados, e trabalhadas com um twist de modernidade”, afirma o chef Hugo Rocha.

O menu de degustação do restaurante portuense tem um custo de 70€ por pessoa, sem bebidas incluídas, ao que poderá ser adicionada uma harmonização vínica selecionada, por 25€ por pessoa, para uma experiência mais completa. Todos os pratos que compõe este menu especial fazem também parte da carta do Real, estando assim também disponíveis no serviço à carta.

Situado junto ao teatro Rivoli, no centro da cidade, onde outrora se encontrava o icónico Garça Real, o Real pretende entrar no roteiro gastronómico dos portugueses. Este espaço familiar e acolhedor é ideal para usufruir de bons momentos juntos dos amigos e da família, e, claro, para provar o novo menu de degustação, que conta com a criatividade do chef Hugo Rocha.