

Monchique Resort & Spa tem novo chef executivo

23 de Maio, 2023

O restaurante Serra, localizado no Monchique Resort & Spa tem um novo chef executivo, anunciou a **Discovery Hotel Management** (DHM), proprietária da unidade hoteleira. Luís Santos apresenta uma nova carta baseada na gastronomia portuguesa, com principal foco na tradição da região do Algarve.

Em comunicado, a DHM apresenta a nova cara do restaurante. Natural de Albufeira, o chef Luís Santos é formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Faro e tem uma pós-graduação em cozinha avançada da Universidade Lusófona. Já passou por vários hotéis e restaurantes, em Portugal continental e na Madeira, em Moçambique, no Dubai e em Macau. Recentemente, liderou a cozinha do NAU Lago Montargil & Villas, em Montargil, e, de seguida, o Wyndham Grand Algarve, em Almancil, nota a DHM.

“A gastronomia algarvia está enraizada na minha cozinha e este novo desafio não será exceção. No restaurante Serra, estamos a desenvolver uma experiência única, onde se podem degustar sabores da Serra de Monchique e do Algarve, com algumas inspirações do meu percurso internacional”, refere **Luís Santos, chef executivo do restaurante Serra**, citado no comunicado.

O chef traz assim, segundo a DHM, novos sabores para a cozinha do restaurante Serra, “sempre inspirados no melhor que Portugal e Monchique têm para oferecer, como o javali estufado com ameixas, polvo com texturas de batata-doce e chalota caramelizada”.

“Como sobremesas a sugestão do chef recai sobre a pera bêbeda à Serra, cozida em melosa com dacquoise de noz, ou o arroz-doce com figo marinado”, acrescenta a marca proprietária do restaurante.