

## Mesa do Chef



### Miguel Castro Silva e o Singular branco 2015

No DE CASTRO, à Praça das Flores, em Lisboa...

... Miguel Castro Silva foi o anfitrião da apresentação do Singular, um vinho produzido pela A&D Wines com uvas provenientes da Quinta de Santa Teresa, na fronteira entre as regiões dos Vinhos Verdes e do Douro.

Tendo o almoço começado porém com os três varietais Monólogo de 2015: o frutado e elegante Avesso, casta típica do concelho de Baião; o fresco e aromático Arinto; e ainda o complexo Chardonnay.

Para os quais Miguel Castro Silva preparou três pratos.

Um bem-sucedido tártaro de camarão com toranja, cardamomo e malagueta – e que foi uma novidade absoluta, inspirada nos vinhos!

O clássico tártaro de carapau de Miguel Castro Silva, com gengibre.

E ainda a ideia nova de juntar queijo, requeijão e ovo – a qual foi corporizada num saboroso raviolo de requeijão com gema de ovo de codorniz e parmesão.



Monólogo Avesso P67 branco 2015 / Monólogo Arinto P24 branco 2015 / Monólogo Chardonnay P706 branco 2015



**Tártaro de camarão / Tártaro de carapau / Raviolo de requeijão**

A seguir...

... Miguel Castro Silva apresentou duas abordagens diferentes do mesmo peixe.

Primeiro, realçando os sabores a mar...

... num arroz de garoupa com amêijoas.

Que foi acompanhado pelo Espinhosos de 2015, um lote de Avesso (70%) e Chardonnay (30%) da Quinta dos Espinhosos, a 450 metros de altitude, na sub-região de Baião.



**Espinhosos branco 2015**



**Arroz de garoupa com amêijoas**

Já na segunda abordagem à garoupa...

... a tónica foi posta antes nos sabores da terra, com o peixe – grelhado – a ser acompanhado de couve-chinesa e de um apurado creme de cogumelos shiitake!

Conjugados com o fresco e mineral Casa do Arrabalde de 2015, um lote de Avesso (40%), Alvarinho (20%) e Arinto (40%) da quinta que dá o nome ao vinho e cuja cota

mais alta atinge os 600 metros de altitude.



**Casa do Arrabalde branco 2015**



**Garoupa grelhada com creme de shiitake**

O almoço só de brancos...

... culminou então com a apresentação do Singular.

Um Vinho Verde da colheita de 2015 – a primeira vinificada pela A&D Wines na recém-adquirida Quinta de Santa Teresa, na fronteira entre as regiões dos Vinhos Verdes e do Douro...

... que será diferente todos os anos!

Muito gastronómico...

... complexo e encorpado...

... é o resultado de um lote feito com 50% de vinhas velhas que o enólogo Fernando Moura desenha de modo a que não haja a prevalência de qualquer casta...

... e em que prescinde do aroma para ir em busca da estrutura!

Daí o seu nome... Singular!



### Singular branco 2015

O qual acompanhou um rolo do peito de vitela com alecrim...

... em que se destacava o suave toque da mostarda, no molho.



### Rolo do peito de vitela com alecrim

E também a sobremesa...

... de maçã.



Gratinado de maçã com molho inglês [DE CASTRO](#) | Rua Marcos Portugal, 1, Lisboa, Portugal | [Chef Miguel Castro Silva](#)

### Autoria e outros dados (tags, etc)

Tags: