

NOTÍCIAS DE COIMBRA

HOME	COIMBRA	ACADÉMICA	POLÍTICA	ENSINO	SAÚDE	ECONOMIA	JUSTIÇA
O SEXO E A CIDADE	LAZER	PUBLICAÇÕES OFICIAIS					

HÓTEIS · RESTAURANTES

Restaurante do Hotel de Paulo Barradas conquista Berlim

por Notícias de Coimbra Outubro 6, 2015

Os sabores da gastronomia alentejana revisitada por Filipe Ramalho, chef executivo do restaurante Basili – integrado no Torre de Palma Wine Hotel, em Monforte (de Paulo Barradas, da Bluepharma) – conquistaram Berlim, num jantar que juntou representantes do Governo Alemão e do Estado Federal, membros do Corpo Diplomático sediado nesta cidade e ainda elementos da comunidade de portuguesa.

+ ESTADO DA SESSÃO

Não tem sessão iniciada.

Utilizador

Password

INICIAR

[Esqueceu a password? Registe-se](#)

+ PUB

gostamos da nossa água

22 de Março
Dia Mundial da Água



+ PUB



Iguarias como vol au vent de manteiga de azeite; folhado de queijo de cabra com pêra bêbeda; wrap de tártaro de novilho e rebentos de coentros; açorda de poejo à alentejana com sardinha marinada; e, ainda, os doces sabores do toucinho rançoso de Monforte com folha de arroz frita e lemon curd estiveram em destaque neste evento de despedida do embaixador português na Alemanha, Luís de Almeida Sampaio, realizado na sua residência oficial.

O Basili está aberto ao público em geral e aos hóspedes do Torre de Palma Wine Hotel diariamente

Filipe Ramalho foi escolhido pela Agência de Promoção Turística do Alentejo para representar a região neste jantar, tendo os seus pratos sido elogiados por elevarem os aromas alentejanos

+ FACEBOOK

🕒 ÚLTIMAS


- CÂMARA MUNICIPAL DE COIMBRA | INFORMAÇÃO
- José Fanha e Daniel Completo com Mão no Chão e Pé no Ar na Lousã
- ARCA mostra BAÚ
- Vândalos pintam corações no Pinga Amor
- JSD pretende que Coimbra seja a capital política de Portugal
- Quer arranjar emprego?
- Crédito Agrícola reforça o seu apoio às Empresas
- Donos da Renova, Ach Brito, Roff e Fly London no 1º Fórum de Gestão do ISMT
- Nadador de Coimbra representa Portugal no Europeu de Natação Adaptada
- Detido por posse de arma proibida

com simplicidade.


Formado em Gastronómias e Artes Culinárias pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, passou pelo bistrô “100 Maneiras” de Ljubomir Stanisic e pelo Grande Real Villa Itália, Filipe Ramalho é atualmente chef executivo no Basilli e responsável por uma carta que proporciona uma experiência única através do casamento dos sabores, das texturas e dos aromas dos produtos tipicamente alentejanos.

 PARTILHE ESTA NOTÍCIA COM

NOTÍCIA ANTERIOR

 Hotel Parque Serra da Lousã abre sexta-feira

PRÓXIMA NOTÍCIA

Doenças transmissíveis na pessoa idosa em debate na Escola de Enfermagem 

NOTÍCIAS RELACIONADAS



Sobrinho Simões afirma que é terrível que o



Abrigo da Montanha reabre como Hotel Rural &



Tailandeses compram Tivoli
Fevereiro 1,



Caldas da Felgueira Termas & SPA ganha prémio internacional

Governo
esteja a
limitar a
mobilidade
social
Novembro
8, 2013

SPA
Dezembro
1, 2015

2016

Maio 28,
2015

[🏠](#) > [Lazer](#) > [Hóteis](#) > [Restaurante do Hotel de Paulo Barradas conquista Berlim](#)

FICHA TÉCNICA

CONTACTOS

SITEMAP



© Copyright 2013 Notícias de Coimbra

