

Special Guests - June 19th to 28th



**10Fest Baker Chef**  
**Chef Mitch Stamm (US)**  
 Johnson & Wales University,  
 Providence



**10Fest Barman**  
**João Couto (PT)**  
 EFTH/ Restaurante Anfiteatro Lounge,  
 Ponta Delgada

#### Organization



Governo dos Açores

#### Support

#### Main Sponsors



#### Sponsors



#### Wine Partners



#### Partners



#### Media Partners



# 10 FEST AZORES'14

10 DAYS • 10 CHEFS

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA



**Albano Lourenço (PT)**  
 Quinta das Lágrimas Hotel, Coimbra

June 22nd

#### Wine Partners



#### Main Sponsors





**Chef Albano Lourenço (PT)**  
22 de junho

Filete de cavala, tártaro de chicharro e meloa de Santa Maria  
*Herdade São Miguel Sauvignon blanc 2013 - Vinho Regional Alentejano*

Lombo de atum, vinagreta de ananás dos Açores e ovas de salmão  
*Herdade São Miguel Branco Colheita Seleccionada 2013 - Vinho Regional Alentejano*

Alfonsim, funcho, bola de aipo, molho de lajido e pimenta rosa  
*Herdade São Miguel Tinto Colheita Seleccionada 2012 - Vinho Regional Alentejano*

Lombinho de vitela dos Açores, crosta de ervas, queijo da ilha e açorda de espargos  
*Herdade São Miguel Tinto Private Collection 2010 - Vinho Regional Alentejano*

Mousse de chocolate, azeite virgem e flor de sal  
*Herdade São Miguel Tinto Private Collection 2010 - Vinho Regional Alentejano*  
*Herdade São Miguel Late Harvest Passi 2011 - Vinho Regional Alentejano*

Leite creme das Lágrimas queimado, gelado de tomilho e telha de amêndoa  
*Herdade São Miguel Late Harvest Passi 2011 - Vinho Regional Alentejano*



**Chef Albano Lourenço (PT)**  
June 22nd

Chub mackerel fillet, blue jack mackerel tartar and Santa Maria melon  
*Herdade São Miguel Sauvignon blanc 2013 - Vinho Regional Alentejano*

Tuna loin, Azorean pineapple vinaigrette and salmon spawn  
*Herdade São Miguel White Colheita Seleccionada 2013 - Vinho Regional Alentejano*

Splendid alfonsino, fennel, celery ball, Lajido sauce and pink pepper  
*Herdade São Miguel Red Colheita Seleccionada 2012 - Vinho Regional Alentejano*

Azorean veal tenderloin, herbs crust, S. Jorge cheese and asparagus “açorda”  
*Herdade São Miguel Red Private Collection 2010 - Vinho Regional Alentejano*

Chocolate mousse, virgin olive oil and flower of salt  
*Herdade São Miguel Red Private Collection 2010 - Vinho Regional Alentejano*  
*Herdade São Miguel Late Harvest Passi 2011 - Vinho Regional Alentejano*

“Lágrimas” custard, thyme ice cream and almond tile  
*Herdade São Miguel Late Harvest Passi 2011 - Vinho Regional Alentejano*



#efth\_anfiteatro #tasteazores  
#10festazores #visitazores



[www.efth.com.pt](http://www.efth.com.pt)



/EFTH.Anfiteatro