

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

#### Main Sponsors



#### Sponsors



#### Wine Partners



#### Partners



#### Media Partners



10 DAYS · 10 CHEFS  
 ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA



**Helena Loureiro<sup>(CA)</sup>**  
 Restaurants Helena & PortusCalle, Montreal

June 20th

#### Wine Partners



#### Main Sponsors





**Chef Helena Loureiro<sup>(CA)</sup>**  
20 de junho

A CHEGADA...

Azeitonas temperadas com manteiga e chouriço  
*Sexy Rosé Brut*

ENTRADA FRIA

Escabeche de cavala

Mousse de alface-do-mar com meloa de Santa Maria, presunto e pérola de xarope de plátano  
*Sexy Rosé Brut*

MAR

Galha-à-ré

Caldo de ervilhas com linguiça e hortelã, molho vilão, amêijoas e pimenta da terra  
*Arinto dos Açores by António Maçanita 2013 - DO Pico*

ENTRADA QUENTE

Lagostim com goraz e molho bisque  
Puré de inhame com salada de coentros e poejo  
*Palpite Reserva Branco 2011 - Vinho Regional Alentejano*

TERRA

Novilho estufado a baixa temperatura  
Creme de morcela com espuma de batata com ervas aromáticas e ananás fumado  
*Preta Tinto 2008 - Vinho Regional Alentejano*

QUEIJOS

Queijo da ilha curado, doce de amoras com frutos secos

SOBREMESA

Suspiros de frutos vermelhos e chocolate



**Chef Helena Loureiro<sup>(CA)</sup>**  
June 20th

THE ARRIVAL...

Seasoned olives with butter and chorizo  
*Sexy Rosé Brut*

COLD STARTER

Mackerel “escabeche”

Sea lettuce mousse with Santa Maria melon, prosciutto and maple syrup pearl  
*Sexy Rosé Brut*

SEA

Yellowfin tuna

Pea broth with chorizo and mint, “molho vilão”, clams and local red pepper  
*Arinto dos Açores by António Maçanita 2013 - DO Pico*

HOT STARTER

Crayfish with blackspot seabream and bisque sauce  
Yam purée with coriander and pennyroyal salad  
*Palpite Reserva White 2011 - Vinho Regional Alentejano*

LAND

Stewed calf at low temperature  
Black pudding sausage cream, potato foam with aromatic herbs and smoked pineapple  
*Preta Red 2008 - Vinho Regional Alentejano*

CHEESE

Cured “queijo da ilha”, blackberry compote with dried fruits

DESSERT

Red fruits and chocolate “suspiros”



#efth\_anfiteatro #tasteazores  
#10festazores #visitazores



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



/EFTH.Anfiteatro