

Menu de degustação

Começamos com...

Folar de butelo e manteiga de Infusão Mística.

Torricado de bola de azeite com ovas de bacalhau, gel de Infusão Floral.

Escabeche de perdiz, cantarelus e queijo Terrincho.

Bugalho de alheira de Mirandela e amêndoa de Moncorvo.

Quinta do Arcossó Rose, Branco DOC

Infusão Românico Português

Melhor dos montes transmontanos

Empada de javali a baixa temperatura com Infusão Montanha de Sensações.

Quinta do Arcossó Reserva Tinto 2017

Infusão Subtil

Suave brisa do mar

Ras-el-hanout de bacalhau, caldeirada de cuscus gambas e amêijoas.

Quinta do Arcossó Reserva Branco

Infusão Mística

Excelência da nossa terra

Bochecha de porco preto braseada com casca de noqueira, espuma de tortilha de batata e castanha de Vinhais.

Quinta do Arcossó Bastardo 2017

Infusão Vibrante

Momento doce

Pudim de abóbora, caramelo com flor de sal e gelado de azeite.

Quinta do Arcossó Reserva Branco

Infusão Floral



INFUSÕES[®]
E HISTÓRIA



anagil

Tea and Wine Experience

A aposta no conceito Premium – Pairing de Infusões com o menu do chef, trouxe à Infusões com História uma série de ideias criativas, capazes de impulsionar a Alta Gastronomia, entre as quais o “Tea and Wine Experience” (Tea: Talk, Eat, Act).

Esta é “uma experiência gastronómica com Pairing de Infusões ou um festival inteiro em volta dos rituais, da preparação, dos benefícios, dos locais de origem, das músicas que inspiram”.

O chá e o vinho são os protagonistas, estimulando os cinco sentidos. Os blends, a elegância e a exclusividade das Infusões BIO, o terroir, as castas, as vinhas e o savoir-faire dos produtos, colocam as harmonizações no centro das atenções.

As possibilidades são infinitas, as atividades diversificadas e tudo isto dá origem a tertúlias, conferências, provas gastronómicas, eventos exclusivos, atividades culturais e muitas surpresas.

Chef Bruno Cambado

O Chef Bruno Cambado é natural de Vinhais (distrito de Bragança) e com apenas 18 anos saiu de Portugal, tendo vivido em inúmeros países. (França, Suíça, Itália e Espanha).

Hoje, as suas criações apresentam um pouco de tudo o que foi aprendendo ao longo da sua jornada profissional, mantendo um cunho bastante mediterrânico e que explora diversas técnicas que aprendeu lá fora, potenciando assim os pratos e receitas típicos portugueses.

Em 2015, regressou ao nosso país e trabalhou no G Restaurante (uma estrela Michelin). Ainda sobre espaços com estrela Michelin, conta na sua bagagem profissional com a integração na brigada do Restaurante Terraza Del Casino Madrid by Paco Roncero (conta não uma, mas duas estrelas).

Atualmente, chefia o Restaurante Flor de Sal; as suas criações exploram as principais características de ingredientes locais, de excelente qualidade e representativos da cozinha transmontana.

Chef Flávio Gonçalves

O Chef Flávio Gonçalves (filho da D. Maria do Carmo e do Sr. Alberto Gonçalves) cresceu a ouvir os tachos a bater entre si na cozinha, a sentir os cheiros de pratos típicos transmontanos, o ex-libris da cozinha do Restaurante Javali.

Ao mesmo tempo que estudava Gestão Hoteleira, ajudava os pais no restaurante, hábito que se fomentou desde os 13 anos, quando (por necessidade) substituiu uma funcionária e acabou por ajudar no bar e a servir à mesa.

Hoje e após inúmeros estágios em Portugal e no estrangeiro, chefia A Taberna do Javali (situada no ponto mais central do castelo de Bragança), um conceito diferente, que permite que se sirva um tipo de comida mais intimista e descontraída, como as tapas, petiscos tradicionais e, claro está, diferentes receitas de javali.

Em 2021, A Taberna do Javali recebeu uma importantíssima distinção do Guia Michelin, o Bib Gourmand, distinção igualmente atribuída ao Restaurante Javali (mantém-se presente).



Q U I N
T A D E
A R C O
S S Ó

VIPANI

Com peso
e medida

PROVICARNE

TABERNA DO
JAVALI

Infusões com História

A marca 100% portuguesa, Infusões com História, comercializa e combina Infusões Premium de enormíssima qualidade, sendo que trabalha com espécies autóctones da Região do Norte, 100% Naturais e Biológicas.

O processo de produção respeita os costumes e o Passado, a colheita é selecionada e a secagem das plantas aromáticas é feita de forma tradicional – ostenta as certificações BIO, Kosher e o selo Portugal Sou Eu.

As atuais 9 misturas exclusivas não contêm corantes, argila, presença de químicos ou pesticidas, respeitam a vida animal e vegetal, melhoram os ecossistemas, protegem os espaços rurais e a Natureza.

Sim, Infusões com História é Natureza no seu estado mais puro.

Esta é a primeira empresa a explorar o conceito “Pairing de Infusões”, ou seja, a harmonizar Infusões Portuguesas com entradas, pratos principais ou sobremesas, em menus de degustação sublimes. Faz a ponte entre a Alta Gastronomia e os aromas e sabores das nossas plantas aromáticas medicinais, respeitando e perpetuando o Legado nacional.

Flor de Sal

O restaurante Flor de Sal está localizado em Mirandela, junto às margens do rio Tua e é uma referência na região desde 2008.

A qualidade dos ingredientes locais, como a alheira, o azeite, os enchidos ou os maravilhosos queijos, é enaltecida e as emoções são partilhadas sem segredos, pois como o seu lema indica “comer sem azeite, é comer miudinho”.

Quem visita o espaço apaixona-se pelos pormenores decorativos, os vinhos que são servidos, as harmonizações que são promovidas pelo Chef (e Chefs convidados para eventos especiais) ou ainda pela admirável paisagem vislumbrada da esplanada deste incrível restaurante.

Reservas

+351 914 638 560

Parque Dr. José Gama 5370-605 Mirandela

TALK. EAT. ACT.

TEA AND

WINE

30'04'22

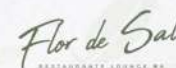
EXPERIENCE

RESTAURANTE FLOR DE SAL, MIRANDELA.

Chef's

Bruno Cambado

Flávio Gonçalves



infusoescomhistoria.pt

