

NOVIDADE CASA FOI INAUGURADA NO INÍCIO DE DEZEMBRO E APOSTA NA TRADICIONAL CULINÁRIA DO PAÍS EUROPEU PARA O FINAL DE ANO



Pronto para as festas. Bolinho da Villa promete fazer sucesso durante as festas de fim de ano, que já estão sendo preparadas pelo recém-inaugurado Portal da Villa

Portal da Villa aposta em várias receitas alemãs durante as festas

Drinks, entradas, porções, hambúrgueres e sobremesas foram desenvolvidos no menu; um dos pratos mais bem apreciados, principalmente em festas, é salsicha alemã, acompanhada por mostarda, chucrute e mini pães

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Da Redação
@jornalovale

A cozinha do Portal da Villa, em São José dos Campos, reúne tradicionais receitas alemãs, e alguns pratos com um toque brasileiro. As porções são bem servidas e nas festas de fim de ano não podem faltar na ceia o Joelho de Porco, de gosto bem popular, e uma sobremesa a base de frutas.

O chef Fabrício Guerreiro que tem experiência de 17 anos como Cozinheiro Chef Internacional, com formação pelo Senac, já atuou no Blue Tree Park Resort Búzios, no restaurante Kame Kami, foi Chef Supervisor da Copa Mundo 2014 – Arena Corinthians e da Rede Othon. Participou da 1ª temporada do Cozinha Sob Pressão do SBT e foi chef do 2º Evento Mr. Moo Churrascada. Há oito anos faz consultorias, realizando readequações e implantações em restaurantes pelo Brasil.

Para o menu do Portal da Villa Choperia, o chef Fabrício desenvolveu drinks, entradas, porções, hambúrgueres e sobremesas.

Para a entrada, entre as saladas e couvert, os destaques



Sobremesa. Rote grutze é boa pedida após o jantar



Bebida. Caipirinha onça pintada é destaque



Diversidade. Vários tipos de bebidas oferecidos



Tradição. Joelho de porco vai bem no fim de ano

são para a batatinha pirulito gratinada com bacon e parmesão e o Quiabo envolto no bacon assado.

Entre as várias porções, o tradicionalíssimo Joelho de Porco, confitado e cozido, acompanhado de batatinha pirulito temperada na manteiga de garrafa, e chucrute. Outro prato bem apreciado, principalmente em festas, é Salsicha Alemã, acompanhada por mostarda, chucrute e mini pães.

A brasilidade das porções está em duas receitas bem criativas do chef: o Torresmo com Geleia de Goiabada que leva panceta de porco confitada no vinho branco e especiarias com geleia de goiabada, levemente picante.

E o bolinho da Villa, que são bolinhos de carne moída empanados, com tomate seco, berinjela e queijo.

“Nosso cardápio trouxe algumas opções diferenciadas da culinária alemã sem deixar de lado a ousadia de oferecer pratos com elementos brasileiros como a goiaba e o quiabo”, disse o chef Fabrício.

“O período tem tudo a ver com a casa, a tradição alemã pede boa comida, bebida e alegria. Queremos ser um local de boas comemorações em família e entre amigos”, comentou um dos sócios, Marco Lessa. ■