

Chef António Alexandre desenha menu da primeira cervejaria de Melgaço e quer também conquistar a Galiza

written by O Cidadão | 31 de Outubro, 2023



Com portas a abrir a **1 de novembro**, a cervejaria conta com a colaboração do **conceituado Chef António Alexandre**, que em conjunto com a **Chef Dina Esteves**, preparou uma ementa, baseada em iguarias que harmonizam com as cervejas, espumantes e champanhes, que junta os paladares tradicionais com a gastronomia contemporânea.

Sob a orientação do Chef António Alexandre, **detentor de uma carreira nacional e internacional de 30 anos**, o menu foi meticulosamente criado para agradar os paladares **mais sofisticados**. A ênfase está na harmonização com a **vasta**

seleção de cervejas disponíveis, que combina a tradição com a inovação, enquanto honra as raízes locais. O resultado promete ser uma experiência memorável para todos os visitantes. Para harmonizar, serão mais de **200 as referências de cervejas, de mais de 100 marcas, de diferentes países, que será possível encontrar no novo spot de Melgaço.**

CLIENTES PODERÃO CONTRIBUIR PARA A DEFINIÇÃO DA EMENTA FINAL

Na ânsia de oferecer as melhores experiências gastronómicas, **os clientes serão convidados a votar, dentro da categoria do menu “Outras especialidades”,** nos seus pratos prediletos. No final, os dois pratos com mais votos terão lugar cativo na ementa.

A votação que vai decorrer durante duas semanas, poderá ser feita online ou presencialmente na cervejaria. Esta abordagem inovadora reflete o compromisso da **Cervejaria O Conventual** em incluir os clientes em todas as etapas da marca, proporcionando uma experiência verdadeiramente memorável.



Direitos Reservados

A “CULPA” É DO CONVENTO DAS CARVALHIÇAS

O nome da Cervejaria não foi escolha do acaso. A “culpa” é do **Convento das Carvalhiças**, situado bem perto das instalações. E, assim, nasce a **primeira cervejaria de Melgaço, O CONVENTUAL**, localizada no **Mercado Municipal**: inspirada pelo património cultural e gastronómico e da ambição e do olhar inovador de dois empresários do concelho, **Filipe Vieira e Ana**

Luísa Eira Velha que, aliás, trazem no currículo uma enorme experiência e **paixão pela gastronomia**.

O casal decidiu arriscar e mergulhar **num conceito diferente**, com o objetivo de proporcionar aos visitantes uma experiência inigualável: *«desfrutar de uma experiência sensorial única, onde a cerveja e a gastronomia local se juntam, num ambiente moderno e elegante»*, diz *Filipe Vieira*, garantindo que aqui será possível *«saborear os produtos bem característicos da região num estilo mais informal e descontraído e para todos os gostos»*.

O CONVENTUAL tem tudo para proporcionar um ENCONTRO MEMORÁVEL. *«Queremos ser uma referência no setor. Inicialmente uma referência regional, mas vamos trabalhar para ser uma nacional e também na Galiza.»*, contam os responsáveis, *Filipe Vieira* e *Ana Luísa Eira Velha*.

O CHEF ANTÓNIO ALEXANDRE

Foi galardoado **“Chefe do Ano 2012”** da cadeia Marriott para o continente europeu e nomeado para o mesmo prémio em 2016 e em 2019. Trabalhou nesta cadeia internacional de hotéis durante 15 anos. **Foi um dos professores da 1ª e 2ª edições do programa da RTP1, Chefs Academy.**

O seu dinamismo na inovação e nas técnicas que emprega na sua cozinha, bem como a constante procura de **novos sabores**, são o eixo de diversos projetos pessoais que o chef leva a cabo na área da consultoria, com o intuito de valorizar e dignificar os mais variados produtos, tanto do mar como da terra, tais como: o Endògenos, o experience.NATUREcooking o Wine Chef, o Ouriço Experience, a Terra Maronesa, a Lota Digital, a Caravana AgroEcológica e a Mesa Saloia e a Associação Simbiose. Colabora com regularidade com Associações como a Montis, a Quercus e a Simbiose Associação para a promoção e valorização **dos recursos naturais e tradicionais**.

Morada: R. de São Tiago 28, 4960-507 Melgaço

Horários: De segunda a quarta-feira

12h00 – 21h00

Quinta-feira

Encerrado

Sexta-feira

19h00 – 22h00

Sábado e domingo

12h00 – 21h00