

A Fundação Biológica e o Porto Palácio Hotel organizam no próximo dia 16 de Outubro às 20 horas, no Restaurante Madrugada do Porto Palácio Hotel, o Jantar de Outono 100% Biológico, uma ementa confeccionada pelo reputado Chef Hélio Loureiro.



O Jantar de Outono 100% Biológico trata-se de um jantar que promove junto dos consumidores produtos portugueses de excelência, produzidos em modo de produção biológico, mais amigos do ambiente e mais saudáveis, difíceis de encontrar no mercado, com a arte de um dos mais reputados Chefes de Cozinha, num ambiente de requinte.

A ementa, da autoria do Chef Hélio Loureiro, alia os sabores tradicionais à criatividade de um grande Chef resultando em pratos com sabores intensos e aromas inconfundíveis, nomeadamente: crepes crocantes de legumes e galinha sobre salada de rúcula e flores comestíveis, queijo de cabra ligeiramente gratinado sobre pão de centeio e fio mel, tarte quente de figos com gelado de amêndoas, café biológico, etc.

O jantar é aberto a todos os interessados mas condicionado a inscrição e à capacidade da sala do restaurante. Faça a sua pré-inscrição online.

Para mais informações sobre o Jantar de Outono visite o [Portal Biológica](#) .