



**Escola Superior de Turismo e Hotelaria**  
Instituto Politécnico da Guarda

# **RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

Licenciatura em Restauração e Catering

José Pedro Dias Rodrigues  
Janeiro 2010



*Escola Superior de Turismo e Hotelaria*  
*Instituto Politécnico da Guarda*  
*Janeiro, 2010*

José Pedro Dias Rodrigues

Nº 6000884

Restauração e Catering

## **Relatório de Estágio 2009/2010**

### **Hotel Marqués de Riscal**





*Escola Superior de Turismo e Hotelaria*  
*Instituto Politécnico da Guarda*  
*Janeiro, 2010*

José Pedro Dias Rodrigues

Nº 6000884

Restauração e Catering

## **Relatório de Estágio 2009/2010**

### **Hotel Marqués de Riscal**

Este relatório foi elaborado no âmbito do estágio curricular realizado no Hotel Marqués de Riscal, sob a orientação do Chef Ramón Piñeiro, e a supervisão da Dra. Zaida Ferreira da ESTH Seia, com vista à obtenção da aprovação na unidade curricular Estágio I da Licenciatura em Restauração e Catering.

## **RESUMO**

O presente relatório incide sobre o estágio realizado pelo aluno, onde se dá a conhecer a empresa acolhedora e as tarefas desempenhadas por este durante o seu período de estágio. O relatório está dividido em três partes. Na primeira parte, procede-se à identificação do estagiário, da empresa, do supervisor e orientador de estágio; a segunda parte está destinada à apresentação da empresa e do hotel, e são explorados ainda alguns aspectos pertinentes acerca do estágio efectuado (análises críticas, organização e dinâmica, etc.); por fim, na terceira parte, encontram-se presentes os anexos.

## **AGRADECIMENTOS**

Não poderia começar este relatório sem deixar algumas palavras de agradecimento. Agradeço aos meus pais, pelo apoio incondicional, pela força e confiança que me foram passando ao longo de todo o estágio. À minha amiga e companheira de viagem, Sandra, por todo o companheirismo. Deixo aqui os meus agradecimentos, também, a toda a equipa do hotel pela forma como me receberam e trataram ao longo de todo o estágio. E por fim, agradeço ao coordenador do curso, Dr. António Melo, e ao GESP toda a preocupação e atenção que demonstram na definição do estágio.

**Índice Geral**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PARTE I.....</b>  | <b>1</b>  |
| 1. Identificação do Aluno.....   | 2         |
| 1.1. Nome.....   | 2         |
| 1.2. Número.....   | 2         |
| 1.3. Ano.....  | 2         |
| 2. Identificação da Empresa.....                                       | 2         |
| 2.1. Nome.....   | 2         |
| 2.2. Tipologia e Categoria.....  | 2         |
| 2.3. Morada.....   | 2         |
| 2.4. Contactos.....  | 2         |
| 3. Identificação do Orientador.....                                    | 2         |
| 3.1. Nome.....   | 2         |
| 3.2. Cargo.....  | 2         |
| 4. Identificação do Supervisor.....                                    | 2         |
| 4.1. Nome.....   | 2         |
| <b>PARTE II.....</b>   | <b>3</b>  |
| 1. Apresentação da Empresa.....  | 4         |
| 1.1. Nome.....   | 7         |
| 1.2. Localização.....  | 7         |
| 1.3. Ficha Técnica dos Serviços da Empresa.....                        | 8         |
| 1.4. Organigrama da empresa.....                                       | 15        |
| 1.5. Análise Crítica à Empresa.....                                    | 16        |
| 2. O Estágio Curricular.....   | 17        |
| 2.1. Plano de Execução.....  | 17        |
| 2.2. Área de Produção Alimentar.....                                   | 17        |
| 2.2.1. Identificação da Secção.....                                    | 17        |
| 2.2.2. Período de Estágio.....   | 17        |
| 2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas.....        | 17        |
| 2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia.....                          | 20        |
| 2.2.5. Funções e tarefas executadas.....                               | 21        |
| 2.2.6. Análise crítica.....  | 22        |
| 2.2.6.1. Aspectos Positivos.....                                       | 22        |
| 2.2.6.2. Aspectos Negativos.....                                       | 22        |
| 2.2.6.3. Auto Análise.....   | 23        |
| 3. Conclusão.....  | 23        |
| 3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional..... | 23        |
| 3.2. Aspectos Positivos.....   | 23        |
| 3.3. Aspectos Negativos.....   | 24        |
| 3.4. Sugestões.....  | 24        |
| <b>Bibliografia.....</b>   | <b>25</b> |
| <b>ANEXOS.....</b>   | <b>26</b> |

## Índice de Figuras

|   |    |
|---|----|
| Figura 1- Logótipo da Starwood Hotels. ....                                     | 4  |
| Figura 2 - Logótipo The Luxury Collection. ....                                 | 5  |
| Figura 3 - Logótipo Hotel Marqués de Riscal. ....                               | 5  |
| Figura 4 - Localização Elciego. ....  | 7  |
| Figura 5 - Grand Deluxe. ....   | 8  |
| Figura 6 - Executive Suite. ....  | 10 |
| Figura 7 - Gehry Suite. ....  | 10 |
| Figura 8 - Restaurante “Bistró 1860”. ....                                      | 11 |
| Figura 9 - Restaurante “Gastronómico Marqués de Riscal”. ....                   | 12 |
| Figura 10 - Wine Bar. ....  | 13 |
| Figura 11 - Lounge V.I.P. ....  | 13 |
| Figura 12 - Salão Chirel. ....  | 14 |
| Figura 13 - Sala de Convenções São Vicente. ....                                | 14 |
| Figura 14 - Caudalie. ....  | 14 |
| Figura 15 - Caudalie spa. ....  | 15 |
| Figura 16 - Mapa de buffet para pequenos-almoços. ....                          | 15 |
| Figura 17 - Organograma da cozinha do hotel Marqués de Riscal. ....             | 20 |
| Figura 18 - Organograma da Cozinha de Banquetes. ....                           | 20 |
| Figura 19 - Mapa de buffet para pequenos-almoços. ....                          | 34 |
| Figura 20 - Passe principal (partida dos peixes, carnes e pratos quentes). .... | 45 |
| Figura 21 - Partida de entradas quentes. ....                                   | 45 |
| Figura 22 - Partida de carnes. ....   | 45 |
| Figura 23 - Partida de pescado. ....  | 45 |
| Figura 24 - Partida de saladas. ....  | 45 |
| Figura 25 - Pastelaria. ....  | 45 |
| Figura 26 - Refeitório. ....  | 46 |
| Figura 27 - Cozinha de banquetes. ....  | 46 |
| Figura 28 - Hotel juntamente com a ala Spa. ....                                | 46 |
| Figura 29 - Vista através da ponte pedonal. ....                                | 46 |

# PARTE I



## **1. Identificação do Aluno**

### **1.1. Nome**

José Pedro Dias Rodrigues

### **1.2. Número**

6000884

### **1.3. Ano**

1º Ano da Licenciatura de Restauração e Catering

## **2. Identificação da Empresa**

### **2.1. Nome**

Hotel Marqués de Riscal, The Luxury Collection

### **2.2. Tipologia e Categoria**

O Hotel Marqués de Riscal é um hotel de 5 estrela, que chama a atenção pelas suas formas e pela sua localização, tendo sido criado para promoção dos vinhos Marqués de Riscal.

### **2.3. Morada**

Calle Torrea, 1  
Elciego – 01340  
España

### **2.4. Contactos**

Telefone: (34) 945 180880  
Fax: (34) 945180881  
Site Internet: [www.hotel-marquesderiscal.com](http://www.hotel-marquesderiscal.com)

## **3. Identificação do Orientador**

### **3.1. Nome**

José Ramón Piñeiro

### **3.2. Cargo**

Chefe Executivo

## **4. Identificação do Supervisor**

### **4.1. Nome**

Dra. Zaida Ferreira

# PARTE II

## 1. Apresentação da Empresa

### Starwood Hotels & Resorts

Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. é uma das principais empresas hoteleiras e de lazer do mundo. Esta cadeia possui (7%), administra (45%) e franchise (48%) mais de 1000 hotéis, espalhados por quase cem países, através das suas nove marcas de classe mundial.

Tabela 1 - As nove marcas Starwood & Resort Worldwide, Inc.

| Marcas                            | Hotéis | Quartos |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Sheraton °                        | 394    | 137 327 |
| Westin °                          | 179    | 66 974  |
| Four Points by Sheraton °         | 153    | 26 215  |
| Le Méridien °                     | 104    | 26 877  |
| The Luxury Collection °           | 75     | 12 255  |
| Aloft <sup>SM</sup>               | 41     | 6 256   |
| W Hotels °                        | 35     | 10 691  |
| St. Regis °                       | 19     | 3 860   |
| Element <sup>SM</sup>             | 7      | 885     |
| Starwood Vacation Ownership, Inc. | 14     | 7 000   |

Este grupo, com sede em New York, EUA, concentra a maior parte dos seus hotéis, 45%, na América do Norte, seguindo-se a Europa, África e Médio Oriente com 22.2%. A Ásia e a América Latina são os locais onde a empresa apresenta menor número de hotéis, com 13.7% e 5,2%, respectivamente.



Figura 1 - Logótipo da Starwood Hotels.

## The Luxury Collection®

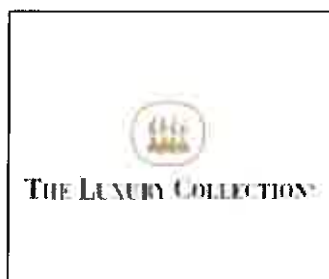


Figura 2 - Logótipo The Luxury Collection.

Em 1994, a Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. adquire a CIGA (Compagnia Italiana Grandi Alberghi) e cria a marca The Luxury Collection®, com o objectivo de criar uma linha única e exclusiva de hotéis e resorts.

A marca The Luxury Collection® conta com 75 hotéis e *resorts*, em mais de 26 países. Esta marca e os seus hotéis são conhecidos pela sua localização, realçando a cultura e riqueza dos arredores de cada

propriedade; pela sua história e arquitectura, desde palácios lendários até às obras mais modernas; pela arte; pela decoração; e pelo serviço. Proporciona assim, aos seus clientes, um serviço de luxo e experiências únicas.

A maioria dos seus hotéis está situada na Europa, África e Médio Oriente, 42. Os restantes 33 hotéis estão distribuídos pela Ásia, América do Norte e América Latina.

Em Portugal, podemos encontrar o Convento do Espinheiro, na histórica cidade de Évora. Um antigo convento do século XV, transformado, agora, num hotel de luxo.

É esta a marca responsável pelo hotel Marqués de Riscal.

## Hotel Marqués de Riscal



Figura 3 - Logótipo Hotel Marqués de Riscal.

Inaugurado a 10 de Outubro de 2006, este hotel nasce com o objectivo de divulgar os vinhos Marqués de Riscal.

A este projecto alia-se o famoso arquitecto canadiano, Frank Owen Gehry, conhecido por ter desenhado o Museu Guggenheim em Bilbao, com o difícil desafio de desenharmos um hotel que crie sensações, e que, ao mesmo tempo, alie a história dos vinhos Marqués de Riscal, à modernidade que a empresa procura transmitir.

Todo o hotel tem formas um pouco diferentes do que estamos habituados, pois consiste em muitas estruturas curvas, características do tipo de obras deste arquitecto. Destaca-se entre os vinhedos e as casas rústicas da vila de Elciego, dando uma beleza extra a esta localidade. Apesar das várias formas quadradas que o hotel apresenta, são de facto as suas curvas em titânio que mais chamam atenção, estando estas revestidas por três cores diferentes: rosa, que lembra o vinho tinto; dourado, referente à malha que envolve as garrafas de vinho de Riscal; e prata, como referência às cápsulas que cobrem as rolhas das mesmas garrafas.

Ao projecto dos Herdeiros do Marquês de Riscal, junta-se, também, o primeiro cozinheiro galardoado com uma estrela Michelin na região de La Rioja, Francis Panielo. É o responsável pela criação dos pratos servidos nos dois restaurantes do Hotel – Bistro 1860 e Gastronómico. Ao seu lado, encontra-se Ramon Piñeiro, responsável pela interpretação dos seus pratos.

O hotel, com uma superfície de 3.200 metros quadrados, encontra-se “dividido” em duas partes, uma referente ao edifício principal, e a outra que se apresenta separada por uma ponte pedonal suspensa, onde se localiza o spa, escritórios, bem como ainda alguns quartos.

### **Herderos del Marqués de Riscal**

A empresa “Herdeiros Del Marqués de Riscal” foi criada no ano de 1858 e, desde o seu início, tem-se mostrado uma empresa de referência e pioneira no sector vitivinícola.

Os seus vinhos são exportados para mais de 80 países e os seus caldos gozam das mais elevadas distinções internacionais, assim como de vários prémios e menções. Entre os vários prémios e distinções de que foram alvo os vinhos Marqués de Riscal, destaca-se o reconhecimento feito nas exposições de:

- ✓ Bordeaux (1865) – medalha de primeira classe;
- ✓ Bayona (1865);
- ✓ Dublin (1866);
- ✓ Paris (1872);
- ✓ Viena (1873);
- ✓ Paris (1878) – medalha de ouro;

✓ Bordeaux (1895) – diploma de honor, galardão máximo concedido a um vinho.

Hoje em dia, é visível o esforço feito para desenvolver e projectar os seus vinhos. Prova disso é o recente projecto desenvolvido pela empresa. A “cidade do vinho”, um projecto que marca um antes e um depois na maneira de entender o mundo do vinho, composto pela antiga adega de Marqués de Riscal, pelo hotel em si, e pelo edifício spa.

### 1.1. Nome

Hotel Marqués de Riscal, The Luxury Collection

### 1.2. Localização

O Hotel Marqués de Riscal está situado em Elciego, um município pertencente à província de Álava, País Basco. Toda a região, conhecida pela enorme tradição em produção de vinhos, está rodeada por vastas paisagens de vinhedos, que dão um encanto único a este povo, situado no coração da região. É comum esta região e Elciego, em particular, serem visitados por turistas que procuram saborear os vinhos.

#### Elciego

**País:** Espanha

**Comunidade Autónoma:** País Basco

**Província:** Álava

**Área:** 16,32 km<sup>2</sup>

**População:** 1 001 hab. (INE 2007)

**Densidade:** 61,34 hab./km<sup>2</sup>



Figura 4 – Localização Elciego.

### 1.3. Ficha Técnica dos Serviços da Empresa

#### Quartos

O hotel Marqués de Riscal conta com 43 habitações, 11 das quais suites, que surpreendem pelo seu desenho e comodidade. Cada quarto é único e diferente, tanto nas formas como nas vistas que oferece. Estas habitações estão distribuídas por duas alas, que se ligam através de uma ponte: a ala situada no edifício do hotel – ala Gehry –, que contém 12 quartos; e a ala do spa, onde se encontram os restantes 29 quartos, que oferece vistas únicas sobre as vinhas, a ala Gehry e a vila de Elciego.

Todos os quartos colocam ao dispor do cliente um conjunto de serviços, tais como:

- Climatização
- Mini-bar
- Televisão por satélite/cabo
- Cofre
- Serviço de quartos 24h
- Internet
- Máquina de café
- Leitor de cd e rádio

#### Tipologia dos quartos

##### Grand Deluxe

A maioria dos quartos do hotel é deste tipo. Estes quartos caracterizam-se por um estilo contemporâneo num ambiente acolhedor. As pessoas, que escolherem estes quartos durante a sua estadia, dispõem de uma cama tamanho “king” ou de duas camas individuais. Estes quartos possuem também uma casa de banho em mármore com banheira e duche separados. Os quartos Grand Deluxe existem nas duas alas.



Figura 5 - Grand Deluxe.

### Premium Deluxe

Estes quartos, de maiores dimensões que os anteriores, oferecem aos clientes uma vista sobre os vinhedos ou sobre o povo de Elciego. O espaço adicional destes quartos torna-os indicados para clientes que procurem estadias mais prolongadas, ou para quem procura maior independência. O desenho dos quartos, escolhido por Frank O. Gehry, transmite a quem aqui pernoita uma sensação de comodidade e paz.

### Executive Suite

As suites executivas são as maiores suites da ala spa, e estão voltadas para a ala Gehry ou para Elciego. Estas suites, que são um magnífico exemplo de modernidade e conforto, caracterizam-se pelos pormenores luxuosos, como por exemplo os candeeiros, desenhados por Frank O. Gehry, a cama tamanho king, que proporciona o melhor dos descansos, e as cortinas opacas, que impedem a entrada de luz.



Figura 6 - Executive Suite.

### Gehry Suite



Figura 7 - Gehry Suite

A modernidade e elegância, transmitida pelo desenho de Frank O. Gehry, fazem com que esta suite seja procurada pelos clientes mais exigentes, que procuram sensações únicas. O luxo desta suite, única no hotel, conta com uma maior sensação de luxo, conforto e privacidade. Este

amplo espaço com um salão e um terraço privado, com a melhor vista sobre Elciego, as vinhas e a cidade do vinho.



## **Restaurantes**

O hotel disponibiliza aos hóspedes e não hóspedes dois restaurantes, o “Bistró 1860” e o “Gastronómico Marqués de Riscal”. Estes dois restaurantes, referência na enogastronomia espanhola, dão a provar a quem os visita comida tradicional basca e riojana, com influências modernas.

Os dois restaurantes disponibilizam uma completa e refinada carta de vinhos, com mais de 300 referências, onde se podem encontrar os vinhos mais cobiçados da região e outros vinhos de renome mundial.

Francis Paniego, o primeiro chef da região de La Rioja a ser galardoado com uma estrela Michelin no seu restaurante – Portal de Echarren –, é o responsável pela criação dos pratos, com a colaboração do chef Ramón Piñeiro, jovem cozinheiro do ano, em 2004, responsável pela interpretação dos mesmos.

### **Bistró 1860**

Quem decidir por este restaurante irá encontrar um espaço que une a tranquilidade e a modernidade. Aqui podem desfrutar de uma cozinha tradicional, com ingredientes frescos e de estação, acompanhado dos melhores vinhos. Enquanto se degustam os maravilhosos pratos que estão à disposição, é também possível apreciar a vista panorâmica, uma verdadeira paisagem inesquecível, Elciego, as vinhas e as montanhas do País Basco.

É também importante referir que, neste restaurante, são servidos os pequenos-almoços.

Cozinha: Regional/Local

Horário: 07:00 – 11:00; 13:30 – 15:30; 21:00 - 23:00

Aberto 7 dias por semana

Atmosfera: Casual e moderna



Figura 8 – Restaurante “Bistró 1860”.

### **Gastronómico Marqués de Riscal**

Neste restaurante, desfruta-se de uma cozinha de autor, onde se podem saborear os pratos mais tradicionais da região com um toque de modernidade, ou seja, uma cozinha tradicional unida com cozinha moderna, para se desfrutar de ambas numa só, sem que nunca se perca o tradicional, apesar de se inovar. As belas paisagens, que rodeiam a “cidade do vinho”, são o complemento para uma refeição perfeita.

Cozinha: Contemporânea

Horário: 13:30 – 15:30; 21:00 – 23:00 (Sextas e Sábados à noite abre às 20:30)

Aberto de Terça a Sábado

Atmosfera: Elegante



Figura 9 – Restaurante “Gastronómico Marqués de Riscal”.

### **Bares**

#### **Wine Bar**

Este espaço foi idealizado para satisfazer aqueles que pretendem saborear um bom vinho, quer seja um Marqués de Riscal ou outro que conste na excelente garrafeira deste bar, com referências de todo o mundo. Para que a experiência seja única, o espaço foi pensado ao pormenor – um ambiente agradável e relaxado e uma vista sobre o povo de Elciego.

Horário: 11:15 – 23:00

Aberto 7 dias por semana

Atmosfera: relaxada, moderna

Capacidade: 35 pessoas no interior e 35 pessoas no exterior



Figura 10 – Wine Bar.

### Lounge V.I.P.



Figura 11 – Lounge V.I.P.

A lounge V.I.P é um espaço acolhedor e descontraído, propício para quem procura ler um pouco, uma vez possui uma excelente colecção de livros. O ambiente deste espaço e a sua vista panorâmica levam a que muitos hóspedes procurem este sítio para tomar um cocktail ou para degustar de umas tapas.

Horário: 15:00 – 01:00

Atmosfera: relaxada

Todos os dias

### Salas de Banquetes

A remodelação das antigas adegas deu origem a um espaço de 1.200 m<sup>2</sup>. Aqui estão localizados o salão Chirel e a sala de convenções de São Vicente, ideais para a realização de grandes eventos, reuniões, conferências, entre outras.

Apesar de haver uma cozinha e uma equipa exclusivas para estes espaços, a assessoria continua nas mãos de Francis Paniego, assim como a chefia, a cargo de Ramón piñeiro. A oferta gastronómica ultrapassa as 100 possibilidades.

Este espaço oferece adicionalmente um auditório com capacidade para 100 congressistas, uma sala de reuniões e espaços multifunções, estando equipado para tal com sistema de projecção, sistemas modernos de tradução e ainda sistemas de áudio.

### **Salão Chirel**

O salão Chirel é o espaço mais pequeno, com capacidade para 30 pessoas, ideal para pequenas reuniões e pequenas comemorações. Aqui, é possível observar parte da adega, onde se encontram os enormes tanques de estágio dos vinhos.



Figura 12 – Salão Chirel.

### **Sala de Convenções São Vicente**

Ligeiramente separada do salão Chirel, encontra-se a sala de convenções São Vicente. Esta sala, de dimensões muito maiores do que o salão Chirel, suporta cerca de 400 pessoas. Aqui é possível realizar grandes eventos.



Figura 13 – Sala de Convenções São Vicente.

### **Spa**

A conceituada marca francesa Caudalíe, criada em 1995, tem um dos seus spas na “cidade do vinho”. O Spa de vinoterapia do hotel, pioneiro em Espanha, une-se aos já presentes em França, Itália, Estados Unidos e Taiwan. O primeiro spa inaugurado pela Caudalíe remonta a 1999,



Figura 14 – Caudalíe.

nas vinhas de Château Smith Aut. Laffite, próximo de Bordéus.

Aqui o cliente poderá desfrutar das sensações e benefícios revitalizadores da uva e do vinho. Todos os tratamentos deste spa usam produtos à base de extractos de uvas e água mineral, concebidos exclusivamente para a Caudalíe.

O Spa Caudalíe Vinothérapie esta equipado com:

- ✓ Piscina coberta
- ✓ Sauna
- ✓ Jacuzzi
- ✓ Banho de vapor
- ✓ Centro de fitness
- ✓ Banho de spa
- ✓ 14 salas de tratamentos (com variedade de tratamentos e terapias de massagens com vinho)

A eficácia dos seus tratamentos à base de vinho ficam a dever-se a uma fórmula patenteada de extracção de moléculas da pepita da uva: o *Polyphenol*, que é 100 vezes mais poderoso que a vitamina E.



Figura 15 – Caudalíe spa.

#### **Outros Serviços Disponíveis**

- ✓ Cabeleireiro
- ✓ Bicicletas para se poder apreciar a vila de Elciego e vinhedos
- ✓ Visitas a outras adegas
- ✓ Serviço para animais contendo um dog kit
- ✓ Visitas às adegas Marqués de Riscal
- ✓ Ginásio
- ✓ Parque de estacionamento com capacidade de 50 lugares
- ✓ Internet
- ✓ Baby sitting

1.4. Organigrama da empresa

Aqui deixo o actual organigrama do hotel Marqués de Riscal, dividido por departamentos.

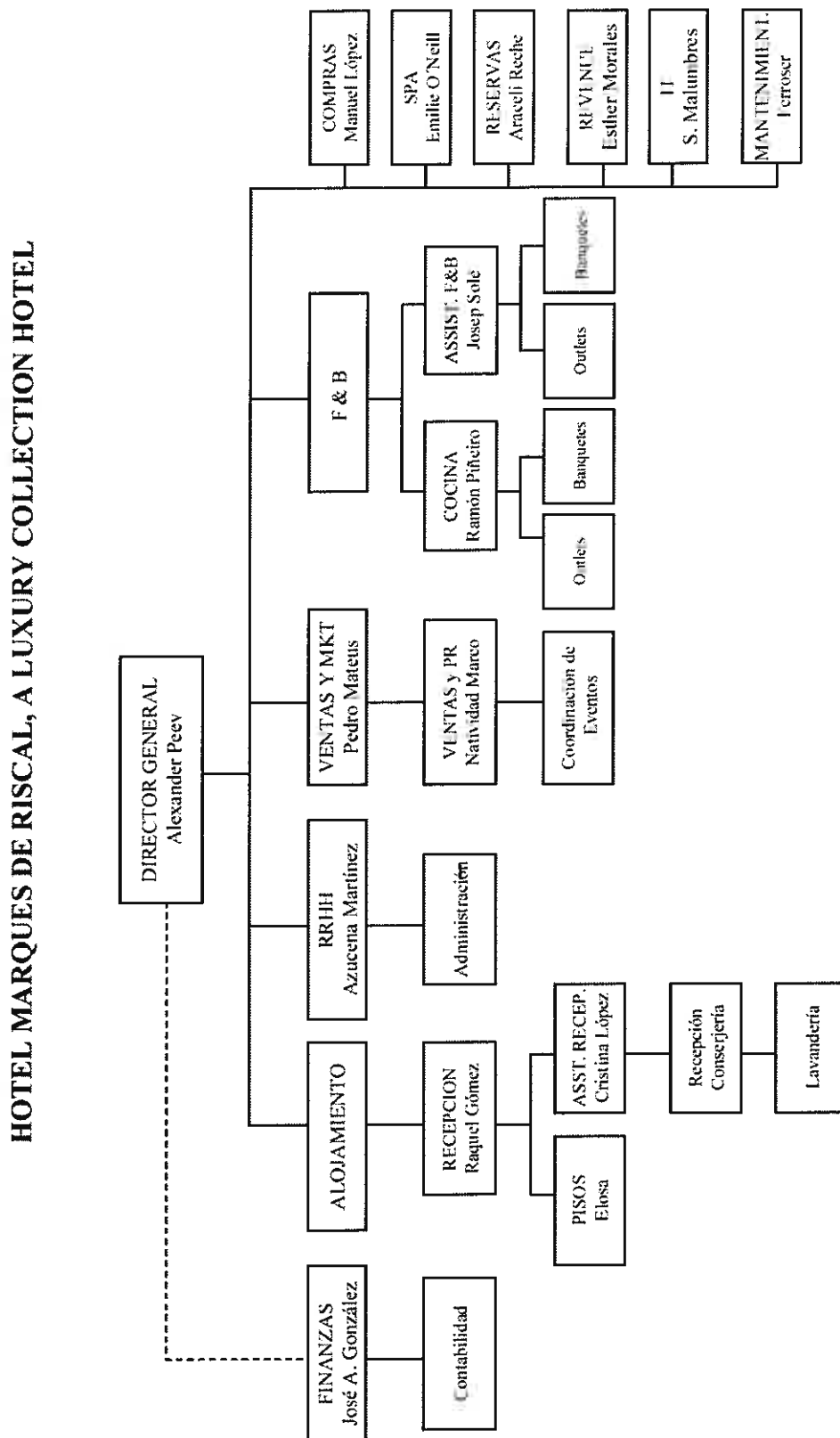


Figura 16 - Mapa de buffet para pequenos-almoços

### **1.5. Análise Crítica à Empresa**

Começo a minha análise à empresa destacando a forma como fui recebido e tratado ao longo de todo o Estágio. Logo à minha chegada, fui recebido pela responsável dos Recursos Humanos, Dra. Azucena Martínez, que me explicou como funcionava o hotel, mostrou-me parte do hotel, esclareceu dúvidas e apresentou-me a equipa de cozinheiros, com quem iria trabalhar durante o meu estágio. Durante todo o período de estágio, quer a equipa de cozinha, quer os restantes colaboradores do hotel, mostraram sempre cooperação, não pondo barreiras ao facto de não saber desenvolver algumas tarefas (pois, em alguns casos, era a primeira vez que as desenvolvia) ou pelo facto de ser de outro país. Durante o desenrolar do estágio, fui-me apercebendo que o ambiente em toda a empresa era muito bom, o que permitia um maior à-vontade e uma maior possibilidade de aprendizagem.

No que se refere à cozinha, secção onde desenvolvi todo o meu estágio, não poderia ter melhor impressão. Toda a equipa, constituída por dez cozinheiros, se esforçou por me receber da melhor forma. Durante o período de estágio, senti que tinham grande confiança no que fazia, dando-me tarefas com importância, o que permitia que me inteirasse mais rapidamente da forma como funcionava a cozinha. Por outro lado, mostravam-se sempre cooperantes quando tinha alguma dúvida ou não entendia algo, devido às barreiras linguísticas. Destaco, também, a dinâmica e espírito jovem que transparecia na cozinha, devido, entre outros motivos, à idade da equipa, apenas três elementos tinham idade superior a 30 anos, o que possibilitava uma maior interacção entre a equipa. Não posso deixar de referir a grande inter-ajuda que havia entre estagiários – durante o meu período de estágio passaram pela cozinha 5 estagiários, três espanhóis e três portugueses.

As refeições durante o período de estágios eram tomadas no refeitório do hotel, exclusivo a funcionário. O facto de podermos almoçar e jantar dentro do hotel permitia que não nos deslocássemos para fora deste. Durante a minha permanência, em Elciego, foi-me concedida uma habitação, com as melhores condições, dentro da área da unidade hoteleira, onde permaneciam também outros estagiários de vários países – Espanha, França, Marrocos –, que desempenhavam as suas tarefas em diferentes secções do hotel.

## **2. O Estágio Curricular**

### **2.1. Plano de Execução**

O estágio desenvolvido no Hotel Marqués de Riscal fez parte do plano curricular do primeiro ano da licenciatura em Restauração e Catering, referente à unidade de Estágio I. O estágio teve uma duração superior ao exigido pela escola, devido ao pedido do próprio hotel, o que permitiu aumentar as competências nesta área, verificando como funciona uma cozinha. O estágio foi todo ele desenvolvido nas cozinhas do hotel.

### **2.2. Área de Produção Alimentar**

#### **2.2.1. Identificação da Secção**

Durante o período de estágio, desenvolvi todas as minhas tarefas em duas das três cozinhas do hotel. Na cozinha do hotel, que confeccionava refeições para os dois restaurantes – “Bistro 1860” e “Gastronómico”, eram preparados os pequenos-almoços, os almoços e jantares; e na cozinha de basquetes, que preparava refeições para diversos eventos. Quanto à cozinha em que não realizei estágio consiste na cozinha que elabora o comer dos colaboradores do hotel.

#### **2.2.2. Período de Estágio**

O estágio teve a duração de dois meses e meio, compreendido entre 1 de Agosto e 20 de Outubro e o dia 20 de Setembro de 2010.

#### **2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas**

A cozinha do hotel é constituída por cinco secções: secção de carnes, secção de entradas quentes, de peixe, de saladas e de pastelaria. As três primeiras secções estão todas no mesmo espaço, embora disponham de material de preparação distintos, e a secção de saladas e pastelaria encontram-se divididas noutros dois espaços. Na cozinha constava ainda outra secção, chamada de quarto frio, separada da restante cozinha por vidro; nesta área, recebia-se a mercadoria e preparavam-se diversas matérias-primas, como peixe, carne, legumes, e outros alimentos, antes da sua confecção. Além destes locais de confecção, a cozinha ainda dispõe de uma *plonge*, bem como uma pequena divisão, onde se encontrava um contentor pequeno do lixo e outro para o vidro, depósitos para o óleo usado, e ainda um sítio onde colocar os panos e fardas sujas.



A cozinha de banquetes, consideravelmente maior que a cozinha do hotel, possuía uma área grande referente à zona onde se preparava, confeccionava e empratava; duas *plonges*, uma mais pequena usada para o dia-a-dia, e outra maior para dias de serviço; uma pastelaria, separada por parede e vidro, da cozinha em geral; um quarto frio; e ainda dois armazéns – um para produtos alimentícios e outro para produtos químicos e outros materiais, como luvas, papel, entre outros.

### **Cozinha do hotel**

O horário de trabalho da cozinha do hotel estava estipulado da seguinte forma:

Pequenos-almoços: 4h – 12h;

Almoços e Jantares: 10h – 16h e 20h – 23h;

Guarda normal: 8h – 13h e 16h – 20h;

Guarda excepcional: 11h – 20h.

Os pequenos-almoços estavam a cargo de dois cozinheiros, embora nem sempre trabalhassem juntos. Apenas em dois dias da semana se encontravam. Estes eram responsáveis por fazer todas as tarefas referentes às preparações e confecções dos pequenos-almoços. Caso fosse necessário ajuda, devido a um número inesperado de clientes, por exemplo, juntavam-se à equipa de pequenos-almoços mais cozinheiros.

No que diz respeito aos almoços e jantares, a equipa era a mesma, constituída por 8 cozinheiros, que alternavam, conforme os seus dias de descanso. Num dia normal, estavam na cozinha 5 a 6 membros da equipa. Excepcionalmente, caso se verificasse muito trabalho poderia estar toda a equipa. No início do dia, cada colaborador dirigia-se à sua secção e verificava o que tinha em falta para poder realizar o dia de trabalho sem que nada lhe faltasse durante as horas de serviço, distribuindo-se assim as tarefas. Das 12h às 12:30h é a hora de almoço, tendo de seguida de se dirigirem à cozinha para ultimar os preparativos para os almoços. Para o início, quer do almoço quer do jantar, a primeira coisa a ser feita era preparar o espaço, colocando tudo o que iria ser necessário durante o serviço, desde material a produtos, e ainda levantar os molhos referentes às carnes, e as refeições referentes à secção de pratos quentes. No final de cada serviço – almoço ou jantar –, era altura de deixar tudo arrumado e limpo, tendo que se levar o lixo todo para os contentores, situados fora da cozinha

Durante o serviço, o chefe/sub-chefe ditava as encomendas referentes aos pedidos dos clientes.

As guardas são efectuadas apenas por um cozinheiro durante as horas mencionadas acima, estando este assim responsável pela cozinha quando os outros cozinheiros não se encontram, preparando os produtos ou confecções necessárias para o serviço, para que nada falte. Quando este inicia às 8h, dá uma ajuda ao cozinheiro dos pequenos-almoços, e ainda dá início à confecção das *potages* do dia. Além disso, é também esta pessoa que realiza as confecções dos pedidos por parte do Wine Bar e Room Service.

### **Cozinha banquetes**

A cozinha de banquetes tinha um horário distinto da cozinha do hotel. Nesta, os cozinheiros entravam às 10h e terminavam o dia às 18h. Eram concedidos 30 minutos para almoço, contudo não havia hora certa, pois dependia do trabalho que houvesse. Em dias de serviço, isto é, quando se realizava algum evento, o horário de entrada e saída alterava.

Nos dias que antecediam o evento, eram preparados e organizadas todos os produtos, desde limpar os produtos, cortar, pré-confeccionar, entre outros. Desta forma, no dia do evento apenas se acabavam os pratos.

2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia

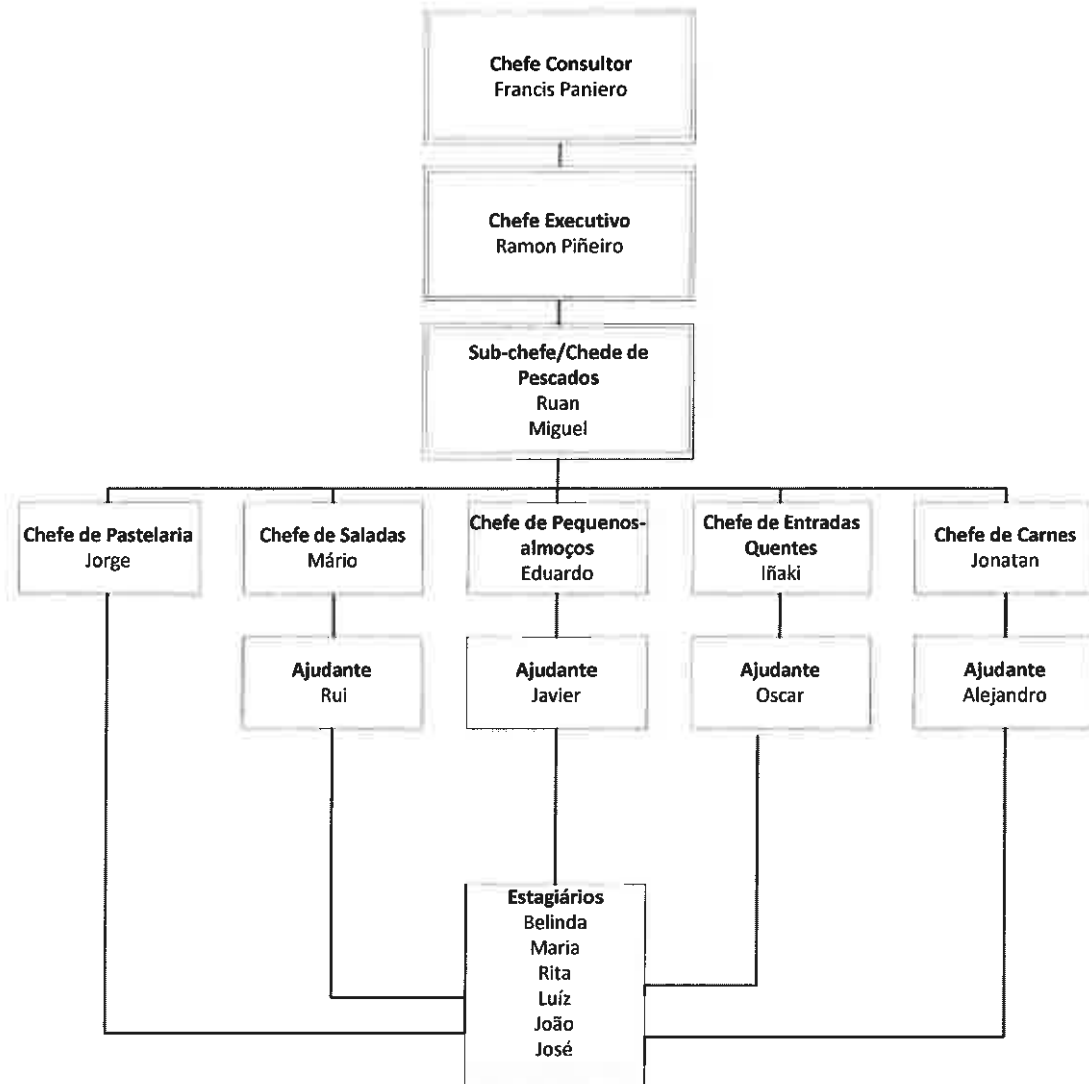


Figura 17 - Organograma da cozinha do hotel Marqués de Riscal.

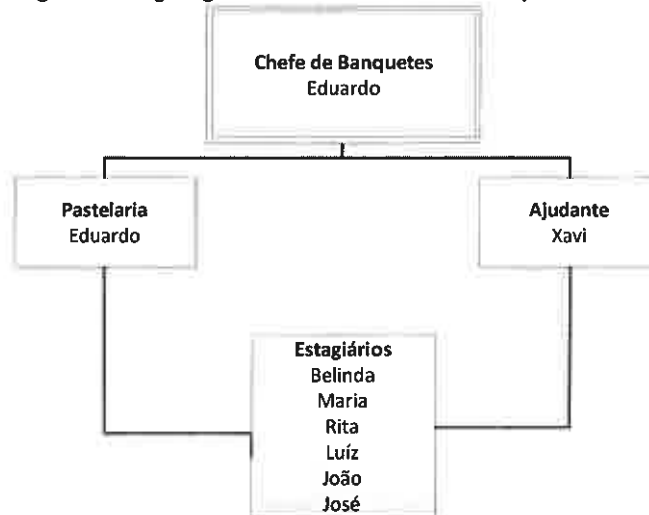


Figura 18 - Organograma da Cozinha de Banquetes.

### 2.2.5. Funções e tarefas executadas

Durante os dois meses e meio de estágio, foram várias as tarefas desempenhadas por mim. Nos primeiros dias, fui logo inserido numa das cinco partidas, onde era dirigido pelo cozinheiro responsável por esta. Este procedimento permitia que me fosse apercebendo da forma como a cozinha e a partida em particular funcionavam. Nesta primeira partida, das entradas quentes, tinha várias tarefas: tratamento de legumes (descascar, limpar, cortar, cozinhar) que iriam servir para a *menestra* e para a pasta de legumes; preparação e confecção de molhos e guarnições (espargos, alho francês, presunto, chouriço, entre outros), que iriam acompanhar os pratos; preparação dos *potages*, almôndegas, pasta e sopa de tomate. Esta foi a partida onde passei mais tempo.

Nas restantes partidas, não estive tanto tempo, no entanto passei por todas elas. Na partida das saladas, tinha como funções ajudar na preparação e lavagem dos legumes necessários (alfaces, tomate, espargos, pimentos, entre outros), preparar sandes, torrar pão, preparar *Foie gras*, fazer reduções de vinho, preparar vinagreta, entre outras tarefas. Enquanto estive na pastelaria, sob o comando do pasteleiro, desempenhava diversas tarefas, como a confecção de diversas receitas, corte de frutas, aquecimento de pão, ou a recolha de folhas (hortelã, tomilho, etc.) necessárias para a confecção e empratamento de diversos pratos. Na partida dos peixes, estava responsável por ajudar na preparação de peixe (tirar pele, cortar, tirar espinhas, limpar) e por confeccionar e prepara molhos (caldo de peixe, molho de salsa, entre outros) e guarnições (pimentos, cogumelos, entre outros). Por fim, na partida das carnes, tinha tarefas muito similares à partida dos peixes – aqui estava responsável por tratar da carne (limpar e cortar) e por confeccionar e preparar molhos (molho de carne, de carneiro, de leitão, etc.) e guarnições (maça, pêra, alface, tomate, ovos). Durante o horário das refeições, estava responsável por ajudar na confecção e empratamento

Foi-me também pedido para ajudar nos pequenos-almoços. Aqui tinha de ajudar o cozinheiro responsável nas tarefas necessárias, que passavam por cortar e torrar pão, cortar fruta, preparar guarnições, confeccionar tortilhas (espanhola e francesa), confeccionar ovos (fritos ou mexidos), marcar guarnições (bacon, por exemplo) e empratar.

Já na cozinha de banquetes, onde trabalhei alguns dias, diariamente preparava os alimentos para os banquetes, desde limpá-los (por exemplo tirar espinhas e peles ao peixe, limpar carne, pelar batatas, cebolas, pimentos, lavar salada e prepará-la...), cortá-los, marcar na chapa (vieiras, bogavantes, solomillos, pescada, entre outros), ou seja, um pouco de tudo, desde a preparação para a sua confecção, bem como os acompanhamentos.

Nos dias de serviço, participava nos acabamentos das confecções, no seu empratamento, na limpeza dos pratos após estarem empratados, e outras tarefas que fossem necessárias.

## **2.2.6. Análise crítica**

### **2.2.6.1. Aspectos Positivos**

São vários os aspectos positivos a realçar. Começo por destacar a forma como as cozinhas estavam equipadas; ambas possuíam equipamentos de excelente qualidade, o que me permitia trabalhar com segurança e desempenhar as minhas tarefas da melhor forma; a juventude da equipa é outro factor a ter em conta, visto que se traduzia num ambiente não tão sério, sem deixar de ser profissional e, de alguma, forma facilitava o diálogo, e a entrada de novas ideias na equipa; a união e o espírito de inter-ajuda eram também visíveis na cozinha; a organização e disciplina dos cozinheiros, no cumprimento de tarefas; a vontade de inovar, como por exemplo os vários pratos que foram criados no meu período de estágio; e por fim, destaco o facto de ser tratado como uma pessoa da equipa, dando-me sempre apoio e explicações, contribuindo para a minha evolução, participando nas tarefas que todos executavam.

### **2.2.6.2. Aspectos Negativos**

No meu percurso no hotel Marqués de Riscal, fui contactando com algumas situações negativas, como são exemplo o facto de o local onde se armazenava o lixo, que respondia a todas as regras de higiene, mas, no entanto, estava situado perto da entrada do hotel, o que implicava que os clientes nos vissem passar; o facto de serem os cozinheiros a transportar o lixo no final de cada serviço, também não me parece adequado, uma vez que estávamos fardados; o facto de não existirem cacifos para quem estivesse de estágio, o que obrigava a que viesse fardado da residência; a disposição dos alimentos e produtos nas câmaras, onde muitas vezes não se encontravam no sítio que deveriam, bem como a separação, por exemplo, do peixe e carne não existir, estando

ambos na mesma câmara; e a falta de rigor no uso das tábuas, nem sempre eram respeitadas as cores, assim como a falta de cuidado na utilização das facas, visto que uma faca poderia ser utilizada para diversos fins (cortar carne, peixe, legumes, por exemplo).

### **2.2.6.3. Auto Análise**

De uma forma geral, as cozinhas funcionavam bem. Havia uma boa organização e uma boa dinâmica de grupo, que se traduzia num bom ambiente de trabalho. A forma como estavam equipadas também contribuía para o bom desenrolar do serviço, minimizando assim a possível ocorrência de acidentes de trabalho ou a falta de rigor no desempenho das tarefas. A confiança e responsabilidade depositadas nos estagiários mostram, também, de alguma forma, a segurança que a equipa tem. No que diz respeito ao HACCP, existem alguns problemas, mas com alguma formação poderá resolver-se parte desses problemas.

Pela forma como decorreu o estágio, posso dizer que é um excelente sítio para se estagiar.

## **3. Conclusão**

### **3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional**

Este foi o meu primeiro estágio e tive a oportunidade de estagiar na área que mais gosto: a cozinha. O que me levou a escolher o hotel Marqués de Riscal para estagiar, foi o facto de saber que iria ter a oportunidade de viver noutra País, podendo assim desfrutar de outra cultura, conhecer outras pessoas e, de certa forma, poder ganhar maior independência. De facto, tive a oportunidade de vivenciar tudo isso, o que me trouxe grandes ganhos, não só a nível académico como pessoal. Como factor mais relevante na progressão académica e profissional, realço o facto de ter trabalhado com uma equipa de grande qualidade, e o facto de ter tido a oportunidade de contactar com algumas técnicas da cozinha molecular.

### **3.2. Aspectos Positivos**

O estágio contribuiu para aumentar as minhas competências na cozinha: obtive novos conhecimentos técnicos e pratiquei os que já tinha obtido na escola; expandi os meus conhecimentos sobre a cozinha espanhola e, em particular, da cozinha da região de La

Rioja, uma vez que tive a oportunidade de provar e confeccionar os pratos; estabeleci contactos na área, através dos amigos que fui criando. Por outro lado, a minha presença, em Espanha, contribuiu, também, para praticar uma língua estrangeira, o espanhol, o que é uma mais-valia.

### **3.3. Aspectos Negativos**

Não encontro nenhum aspecto negativo. Destaco apenas a dificuldade que senti nas primeiras semanas, devido à falta de prática, o que me levou a sentir alguma insegurança e desconforto. Contudo, com o decorrer do estágio, fui-me apercebendo de todo o funcionamento e fui ganhando mais prática, perdendo assim grande parte da insegurança.

### **3.4. Sugestões**

Sugiro a permanência de protocolos de estágio entre a escola e o hotel Marqués de Riscal, para que outros alunos possam vir a ter a oportunidade que eu tive.

Deixo também a sugestão de se convidar cozinheiros da equipa de cozinha do hotel Marqués de Riscal a participarem em eventos promovidos pela escola, que envolvam demonstrações culinárias ou palestras sobre cozinha, pois não nos podemos esquecer que a Espanha é, hoje em dia, pioneira em muitas técnicas culinárias, como é o caso da cozinha molecular.

## Bibliografia

### Internet:

- ✓ [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com), consultado em 29/08/2010, pelas 19:00.
- ✓ <http://www.hotel-marquesderiscal.com>, consultado em 29/08/2010, pelas 21:15.
- ✓ <http://www.facebook.com/pages/Elciego-Spain/Marques-De-Riscal-a-Luxury-Collection-Hotel/112805553767>, consultado em 29/08/2010, pelas 21:20.
- ✓ <http://www.eitb.com/videos/television/euskadi-directo/detalle/482953/euskadi-directo-edicion-matinal/>, consultado em 29/08/2010, pelas 22:00.
- ✓ <http://www.youtube.com/user/Marquesderiscalhotel>, consultado em 23/10/2010, pelas 19:00.
- ✓ [http://www.tripadvisor.es/Hotel\\_Review-g1058638-d605781-Reviews-Hotel\\_Marques\\_de\\_Riscal-Elciego\\_Alava\\_Province\\_Basque\\_Country.html](http://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g1058638-d605781-Reviews-Hotel_Marques_de_Riscal-Elciego_Alava_Province_Basque_Country.html), consultado em 23/10/2010, pelas 21:00.
- ✓ <http://www.booking.com/hotel/es/elciego/marques-de-riscal-luxury-collection.es.html>, consultado em 24/10/2010, pelas 22:10.
- ✓ [http://www.elciego.com/elciego/gehry\\_riscal.htm](http://www.elciego.com/elciego/gehry_riscal.htm), consultado em 24/10/2010, pelas 22:50.
- ✓ <http://www.starwoodhotels.com/luxury/index.html>, consultado em 24/10/2010, pelas 23:00.






# **ANEXOS**




## Carta do restaurante Bistró 1860

En el año 1860 la bodega Marqués de Riscal embotelló su primer vino tinto. En este mismo año el actual establecimiento de Ezcaray, que asesora la gastronomía de la Ciudad del Vino, adoptó el apellido familiar como nombre para su establecimiento, hotel Echaurren. Por eso **Bistró 1860** es un nombre cargado de significado para este restaurante de cocina tradicional.

### Para Comenzar


|   |     |
|---|-----|
| <b>Jamón Ibérico de Bellota</b><br>(Guijuelo – Salamanca), cortado a cuchillo   | 26€ |
| <b>Espárragos de la Ribera</b> <br>(conservas El Navarrico, D.O. Navarra)    | 15€ |
| <b>Nuestras croquetas</b>   | 14€ |
| <b>Ensalada verde con pimientos asados, tomate</b> <br>y ventresca de bonito | 15€ |
| <b>Menestra de verduras frescas de temporada</b>                             | 18€ |
| <b>Cada día hacemos un potaje diferente</b><br>(garbanzos con rape y almejas, alubias blancas, caparrones, patatas a la Riojana...)                           | 14€ |

### Los Pescados

|   |     |
|---|-----|
| <b>Merluza a la romana con pimientos riojanos</b>   | 21€ |
| <b>Bacalao fresco al horno con refrito y patatas panadera.</b>  | 21€ |
| <b>Medallones de rape en salsa verde con almejas</b>             | 29€ |
| <b>Merluza en papillote con hortalizas y aceite de oliva</b>     | 24€ |
| <b>Cogote de merluza al horno con su refrito (2 comensales)</b>   | 41€ |

### Las Carnes

|  |     |
|--|-----|
| <b>Las albóndigas de la abuela con trufa</b><br>sobre parmentier de patata y aceite de oliva | 17€ |
| <b>Las patitas de cordero a la riojana</b>   | 18€ |
| <b>Manita de cerdo deshuesada</b>  | 22€ |

|  |     |
|--|-----|
| <i>con pera de Rincón de Soto, hortalizas y setas</i>  |     |
| <b>Solomillo de vaca asado con pimientos de Tormantos y patatas fritas a la sartén</b>                                   | 21€ |
| <b>Chuletillas de cordero de leche</b>  | 18€ |
| <i>con patatas panaderas y aceite de sarmientos</i>  |     |
| <b>Chuletón de vaca con patatas y pimientos del piquillo</b>   | 32€ |

### ***El Menú Tierra***

*En pequeñas raciones y a modo de menú degustación*

#### ***Nuestras croquetas***

***Tartar de tomate con langostino y ajoblanco***

***Menestra de verduras frescas de temporada***

***Merluza confitada a 45°***

***Albóndiga con parmentier de patata y trufa***

***Tosta templada con queso de Cameros,  
manzana reineta y helado de miel***

***Precio del menú: 50€***


*Los menús se servirán a mesa completa*

#### ***Nuestras Repostería Casera***


***Tosta templada con queso de Cameros,  
manzana reineta y helado de miel*** 8€

***Tarta de chocolate con nueces*** 8€  
*helado de vainilla y salsa de chocolate*

***Cuajada de leche de oveja con nueces y miel de Brezo*** 8€

***Fruta preparada (según mercado)***  8€

|  |    |
|--|----|
| <b>Flan de huevo casero con helado de queso fresco</b>                   | 8€ |
| <b>Selección de quesos españoles</b>                                     | 8€ |
| <i>(Munilla, Idiazabal, Cabrales, Burgos, Manchego, Torta del Casar)</i> |    |

 *Platos saludables*

*(Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener, no dude en comunicarlo al personal del restaurante. Algunos platos podrían contener trazas de alérgenos alimenticios como nueces, lácteos u otros.)*

*(Todos los precios incluyen 7% IVA)*

*Elciego, verano de 2010*

## Carta do restaurante Gastronómico

### Carta de verano

#### Cuatro propuestas para comenzar

- 08 **Mediterraneo**, concassé de pepino, yogurt, almendras frescas, helado de manzana verde, pan y aceite picual 18€
- 09 **Huevo cocinado a baja temperatura** 22€  
con salteado de hongos, patatas de Álava y pimientos de Tormantos
- 09 **Ensalada de vieiras** cocinadas en grasa de nuez 24€  
sobre puré de manzana
- 09 **Arroz caldoso de pulpo**, 26€  
verduras, setas y pimentón de la Vera

#### Los pescados

- 09 **Láminas de bacalao ligadas al pil-pil** sobre cebolla 25€  
y pimiento verde confitado con una yema pasteurizada
- 02 **Merluza a la romana confitada a 45°** 26€  
sobre pimientos asados y sopa de arroz
- 09 **Merluza curada unos minutos en sal y luego asada** 28€  
con un caldo clarificado de purrusalda y un poco de mantequilla maître d'hotel
- 08 **Rape con almejas y hongos "boletus edulis"** 29€  
con salsa marinera

#### Las carnes

- 07 **Costillar de cordero lechal** cocinado a baja temperatura 25€  
sobre pastel de patata y hojas verdes
- 08 **Solomillo de vaca asado** con pimientos najerinos 26€  
y patatas fritas a la sartén
- 08 **El lomo de corzo** con puré de castañas 26€  
y cebolla roja semi asada
- 09 **Nuestro pichón de Bresse asado al momento** 27€  
sobre láminas de calabacín y dados de melón a la plancha

## **El menú producto, técnica y pasión**

### **Snacks**

Teja de semillas  
Palitos de aceituna negra

### **Comenzará con estos aperitivos:**

**Nuestra croqueta**  
**Penca de acelga cocinada en grasa de jamón**  
con cenizas de sarmientos  
**Queso Idiazabal de pastor en textura ligera**  
sobre compota de tomate, germinados, toques herbáceos y cítricos

### **Seguirá en pequeñas raciones con:**

**Cuajada de foie gras**  
con velo de PX, caviar de vino tinto y pan de semillas  
**Cigala de Galicia sobre tartar de tomate y ajoblanco**  
**Vieiras cocinadas en grasa de nuez**  
sobre puré de manzana  
**Merluza curada unos minutos en sal y luego asada**  
con un caldo clarificado de purrusalda y un poco de  
mantequilla maître d'hotel  
**Pieza de vaca glaseada en su propio jugo**  
con peras de verano y salsa romescu

### **Terminará con:**

**Piña colada y menta**  
**Cerezas picotas sobre crema de yogurt**  
y arena de chocolate  
**Petits fours**

**Precio del menú: 91.00€**

El menú producto se servirá a mesa completa

Durante la comida este menú podrá ser servido hasta las 15:15h  
y durante la cena hasta las 22:30h

Todos los precios incluyen 7% IVA

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener, no dude en comunicarlo al personal del restaurante. Algunos platos podrían contener trazas de alérgenos alimenticios como nueces, lácteos u otros.

**Elciego, verano de 2010**

## Carta de Pequenos-almoços

### EN EL BUFFET DEL COMEDOR

#### Oro Liquido Para Comenzar El Día:

- Aceite de oliva virgen extra Puesole, Rihuelo 2005, La Rioja. Arbequina.
- Aceite de oliva virgen extra Marques de Griñon 2005, Toledo. Arbequina, Picual, Cornicabra.
- Aceite de oliva virgen extra L'Estornel 2005, Lleida. Arbequina.
- Aceite de oliva virgen extra Abbae de Queiles 2004, Navarra. Arbequina.
- Aceite de oliva virgen extra Conde de Argillo 2005, Jaén, Sierra Mágina Picual.
- Aceite de oliva virgen extra Dauro de L'Emporda 2005, Girona. Arbequina ,Hojiblanca, Koroneiki.

#### Los Cereales:

- Arroz y trigo integral tostado.
- Copos de maíz tostados.
- Arroz tostado con chocolate.
- Muesli (copos de avena, maíz ,trigo, arroz con frutas deshidratadas y frutos secos).

#### La Bollería Del Día Recién Hecha

- Plum-kake.
- Ensaimada.
- Croissantte.
- Donuts.
- Magdalenas.
- Torta Caldosa(Almería).

#### Fruta De Temporada y Compota de Tomate natural :

- Piña Natural
- Melón.
- Naranjas de España.
- Manzanas.
- Peras de Rincón de Soto.
- Fresas naturales.
- Plátanos de Canarias
- Uva Moscatel.

#### Embutido.

- Jamón Ibérico. Dehesa de Extremadura.
- Lomo Ibérico Dehesa de Extremadura.
- Chorizo Magno Selección de La Rioja.
- Cabeza de Jabalí.
- Sobreasada de Mallorca.
- Lacon de Galicia.

#### Los Lácteos.

- Yogurt Bio con Fibra.
- Yogurt Natural y de sabores
- Actimel.
- Horchata de Valencia.
- Queso Idiazabal.
- Queso machego.
- Queso De Burgos.
- Torta del Casar Cáceres.
- Queso De Cabrales.
- Queso de Munilla. La Rioja.

#### Confituras Hechas en Casa

- Melocotón, Naranja, Moras, Tomate.

**Nuestra especial selección de productos  
calientes y fríos para su disfrute.**

No dude en informar a su camarera de sus preferencias.

***Our especial hot and cold item selection  
for your own pleasure.***

*Please inform your waiter of your preferences.*

**El Pan / *The Bread***

Tostadas de pan brasa con romero / *Toasted rosemary bread*

Tostadas de pan tipo chapata / *Toasted ciabbata bread*

Tostadas de pan de centeno / *Toasted rye bread*

Tostadas de pan de Elciego / *Toasted Elciego bread*

**Mantequillas / *Butters***

Mantequilla de Francia / *French butter*

Mantequilla dulce de Soria / *Sweet Sorian butter*

**Los Zumos / *The Juices***

De naranja, melocotón, uva, piña, tomate y pomelo

*Of orange, peaches, grapes, pineapple, tomato and, grapefruit*

**Cafés, Infusiones Naturales y Cacaos / *Coffee, Tea and Cocoa***

(Nuestros camareros le mostrará nuestra especial carta de tés)

*(Our waiters will be pleased to show you our special tea menu)*

**Huevos, Hongos, Salchichas y Panceta**

***Eggs, Fungi, Sausages and Bacon***

Fritos con puntillas / *Fried*

En tortilla Española con patatas de Álava / *In Spanish omelet with Alavese potatoes*

Cocinados a 65° con bastones de pan para untar / *Cooked at 65° with bread sticks to dip*

Butifarra de Cataluña / *Catalan "Butifarra" sausage*

Panceta Riojana / *Riojan bacon*

Hongos naturales salteados / *Natural sautéed fungi*

**Nuestro menú degustación para desayunar**

***Our breakfast tasting menu***

**Zumo natural del día / *Natural juice of the day***

**Pan de centeno con aceite de oliva virgen extra Dauro, semillas de tomate y jamón Ibérico**

*Rye bread with extra virgin olive oil, tomato seeds and Iberian ham*

**Cafés, Infusiones naturales y Cacaos / *Coffee, Tea and Cocoa***

**Tostada de pan de Elciego con mantequilla de Soria**

*Toasted Elciego bread with Sorian butter*

**Huevo cocinado a 65° con bastones de pan de Chapata**

*Egg cooked at 65° with ciabbata bread sticks*

**Yogurt natural, solo dos cucharadas con Muesli**

*Natural yogurt, just two spoons full with Muesli*

**Fruta del día / *Fruit of the day***

**Un vaso de agua de Vichy / *A glass of Vichy water***



### Mapa buffet para os pequenos-almoços

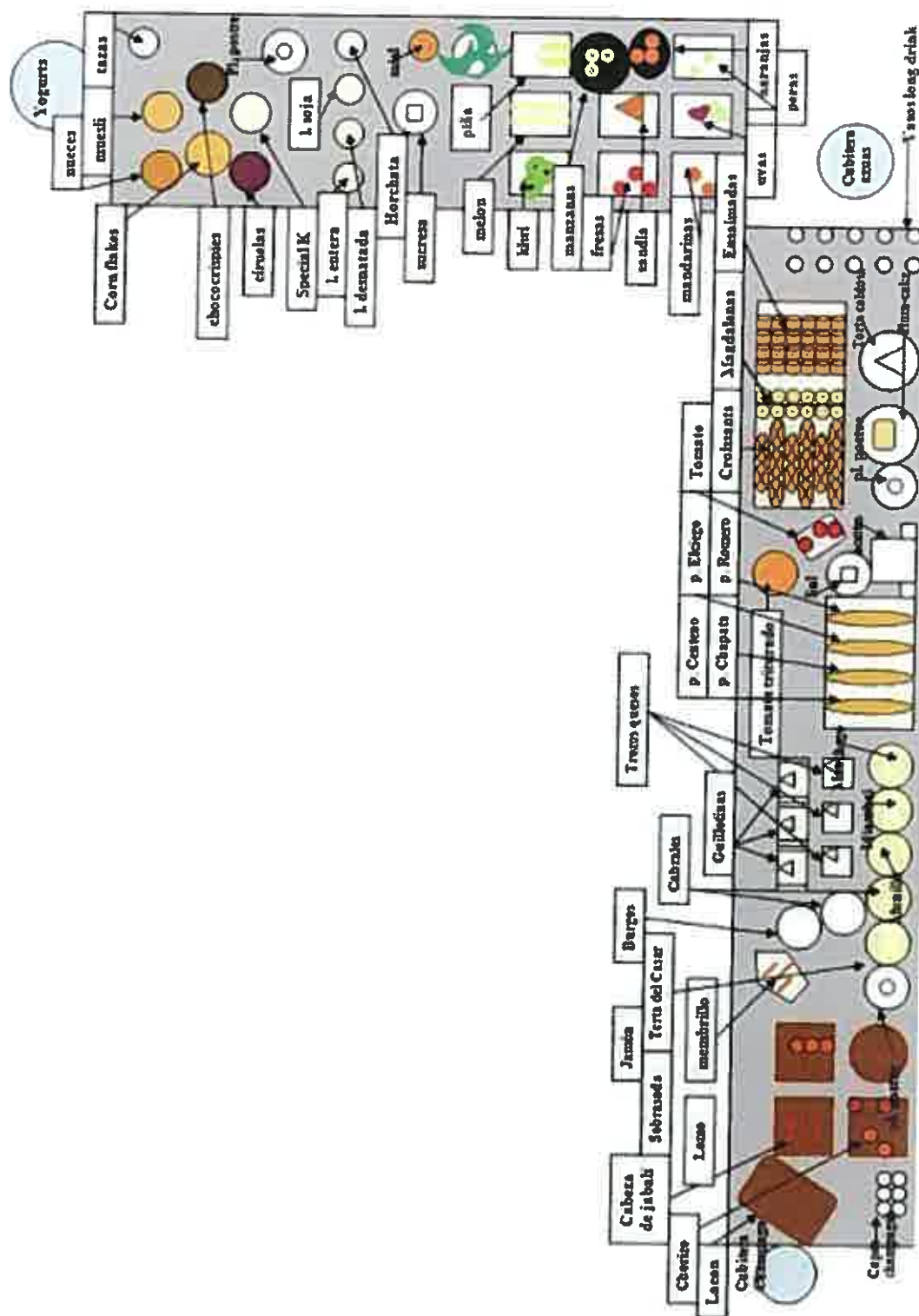


Figura 19 - Mapa de buffet para pequenos-almoços

## Carta de Banquetes

### Welcome Cocktail

#### On the Table

Sunflower seed tiles Black olives crunchy Blue crisps with "galanga" root Iberian ham with bread sticks Goat cheese terrine with Ezcaray honey oil Magno selection chorizo (red pepper sausage) over Elciego bread Foie-gras terrine with apple

#### Served in Trays

Our croquettes Home made roasted peppers with Cantabrian anchovies (served in spoon) Foie spoon with crumbs and raisins (served in spoon) A wink to Japan "marinated tuna fish with sesame seed oil" (mini cocktail plate) Season fungi Sautee (mini cocktail plate) Brick kebabs with prawns Black pudding brick kebab Big prawns kebab in a bread crust and coconut with riojan "mojo" Brochette

#### Cocktail Soups

Consommé with egg (Hot) Gazpacho with King Prawn (Cold) Malagenian white garlic soup (Cold)

#### Cocktail Fish Items

Cod fish "sheets" with olive oil and garlic confit (served in spoon) Octopus carpaccio with potatoes (mini cocktail plate) Hake in batter with peppers (mini cocktail plate)

#### Cocktail Meat Items

Meat ball with potato parmentier (mini cocktail plate) Ox tail Lasagne with apple (mini cocktail plate) Pig's check dice with romesco sauce and rucula (mini cocktail plate)

#### Cocktail Desserts Items

Crème Brûlée with red berries (served in spoon) Sweet camero cheese toast with reineta apples and money ice cream (mini cocktail plate) Spanish cheeses (1 for each 6 people)

## Wedding Menu

### Plates on the table

Goat cheese terrine with honey oil Foie-gras terrine with apple

### Traditional cuisine starters

Our croquettes Fungi Sautee Iberian Ham Riojan peppers with anchovies and virgin olive oil  
Scrambled season fungi Scrambles natural young garlic and cod Asparagus two sauces (5 pieces)

### Innovative and Creative Cuisine Starters

Tomato tartar with a big prawn and white garlic sauce King prawn salad with truffle mayonnaise and tomato confit Green leaf salad with pig's cheek and flaked Munilla cheese and romesco sauce Potato mash with fungi, foie-gras and a string of meat juice Egg cooked at low temperature with cabbage and a sticky belly-pork stock Fungi and vegetables risotto Foie-gras escalope over red onions, Rincon pears and a passion fruit reduction

### Sea Food

Grilled king prawns (5 pieces per individual portion, 16 pieces per 4 people if put in the centre) Marinera clams (in clay pot for each two persons) Steamed barnacles

### Traditional Cuisine Spoon Starters

Vegetable Macedonia Natural artichokes in a ham sauce Chick pea stew with monkfish and clams Red beans with chorizo (red pepper sausage) White beans with chorizo (red pepper sausage)

Soups

Chick pea soup with monkfish ravioli and clams  
Echaurren fish soup

Fish Plates

(Can be half or full portions)

Roasted hake in its juice and sliced potatoes  
Hake in batter candied at 45°C on a base of roast peppers with rice soup  
Black monkfish sirloin over "purrusalda" and fresh cheese whey  
Cod fish loin over a garlic coulis and a smooth potato cream  
Flaked cod fish with the sauce of its roasted spines  
Wild turbot "releases" on "pak-choy", sautéed field mushrooms and with its sea juice

Meat Plates

(Can be half or full portions)

Stuffed Lamb over a potato parmentier with yogurt and "lechecillas"  
Roasted lamb with salad  
Oporto sirloin with creamed potatoes, mashed apples and a fungi sauté  
Veal cheek with a little salad, green asparagus and mashed apples  
Boned pig's feet with Rincon pears  
Low temperature roasted sucking-pig in its roast's juice and lettuce gelatin

First Dessert

Iced peach drink  
Iced lemon drink with citrics, red berries and walnut cream  
Diced sautéed pineapple with iced caramel mousse and coconut milk

Main Desserts

(Can be half or full portions)

Sweet Cameros cheese toast, with Reineta apples and honey ice-cream  
"Filo" toast with chocolate mousse and fresh cheese ice-cream  
Sweet toast with toffee ice-cream and fresh cocoa soup  
Crème brûlée with red berries, cinnamon stick and cheese ice-cream  
Freeze-dried Raspberries with yogurt mousse and red berries soup  
Wedding cake from the "Viena" pastry shop (puff pastry, toasted egg yolk, moztart)

**Carta de bebidas / Beverage Menu****Agua Mineral / Mineral Water**

|  |       |
|--|-------|
| Acqua Di Panna 500ml (Italia / Italy)  | €6.50 |
| San Pellegrino, 250ml (Italia / Italy) | €7.00 |
| Tau, 330ml (Gales / Wales)             | €6,50 |
| Evian, 500ml (Francia / France)        | €6,50 |
| Voss, 330ml (Noruega / Norway)         | €6.50 |
| Perrier, 330ml (Francia / France)      | €5.50 |
| Vichy Catalán, 500ml (España / Spain)  | €7.50 |

**Refrescos / Soft Drinks**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Coca Cola                   | €6,50 |
| Coca Cola Light / Diet Coke | €6,50 |
| 7-up                        | €6,50 |
| Soda / Soda Water           | €6,50 |
| Tonica / Tonic Water        | €6,50 |
| Red Bull                    | €6,50 |
| Bitter Kas                  | €6.50 |

**Zumos / Chilled Fruit Juices**

|  |       |
|--|-------|
| Zumo de Piña, Manzana, Melocoton, Tomate, Uva, Naranja<br><i>Pineapple, Apple, Peach, Tomato, Grapefruit, Orange</i> | €6.50 |
|--|-------|

**Zumos Frescos / Fresh Juices**

|  |       |
|--|-------|
| Limonada / Fresh Lemonade                            | €9,00 |
| Zumo de Naranja Natural / Fresh Natural Orange Juice | €9,00 |

**Cócteles Sin Alcohol / Non Alcoholic Cocktails**

|   |        |
|---|--------|
| <u>Ocaso / Sunset</u><br>(Zumo de Manzana y Lima, Soda)( <i>Apple Juice, Lime Juice, Soda Water</i> ) | €11.00 |
|---|--------|

**Cócteles Alcohólicos / Alcoholic Cocktails**

|  |        |
|--|--------|
| <u>Margarita</u><br>(Tequila, Limón Fresco, Grand Marnier)<br>( <i>Tequila, Fresh Lemon, Grand Marnier</i> )       | €13,00 |
| <u>Pink Lady</u><br>(Ginebra, Granadina, Nata Fresca)<br>( <i>Gin, Grenadine, Fresh Cream</i> )                    | €13,00 |
| <u>Daiquiri</u><br>(Ron Blanco, Zumo de Limón, Sirope de Azúcar)<br>( <i>White Rum, Lemon Juice, Sugar Syrup</i> ) | €13.00 |
| <u>Dry Martini</u><br>(Martini Seco, Ginebra)<br>( <i>Martini Dry, Gin</i> )                                       | €13,00 |
| <u>Negroni</u><br>(Ginebra, Martini Rosso, Campari, Soda)<br>( <i>Gin, Red Martini, Campari, Soda Water</i> )      | €13,00 |

|   |                    |                         |
|---|--------------------|-------------------------|
| <u>Bloody Mary</u>  |                    | €13,00                  |
| (Vodka, Zumo de Tomate, Especies)                                   |                    |                         |
| <i>(Vodka, Tomato Juice, Spices)</i>                                |                    |                         |
| <u>Manhattan</u>  |                    | €13,00                  |
| (Whisky Bourbon, Martini Dulce)                                     |                    |                         |
| <i>(Bourbon Whisky, Sweet Martini)</i>                              |                    |                         |
| <u>Gin Fizz</u>   |                    | €13,00                  |
| (Gin, Zumo de Limón, Azúcar)  |                    |                         |
| <i>(Gin, Lemon Juice, Sugar)</i>                                    |                    |                         |
| <u>Americano</u>  |                    | €13,00                  |
| (Campari, Martini Rosso, Soda)                                      |                    |                         |
| <i>(Campari, Red Martini, Soda Water)</i>                           |                    |                         |
| <u>Piña Colada</u>  |                    | €13,00                  |
| (Ron Blanco, Zumo de Piña, Crema de Coco)                           |                    |                         |
| <i>(White Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream)</i>                  |                    |                         |
| <u>Cosmopolitan</u>   |                    | €13,00                  |
| (Vodka, Grand Marnier, Zumo de Limón, Sirope de Frambuesa)          |                    |                         |
| <i>(Vodka, Grand Marnier, Lemon Juice, Raspberry Syrup)</i>         |                    |                         |
| <u>Tequila Sunrise</u>  |                    | €13,00                  |
| (Tequila, Zumo de Naranja Natural, Granadina)                       |                    |                         |
| <i>(Tequilla, Fresh Orange Juice, Granadine)</i>                    |                    |                         |
| (Ron, Menta, Azúcar Moreno, Soda)                                   |                    |                         |
| <i>(Rum, Mint, Black Sugar, Soda)</i>                               |                    |                         |
| <u>Caipirinha</u>   |                    | €13,00                  |
| (Cachaça, Azúcar Moreno, Lima)                                      |                    |                         |
| <i>(Cachaça, Black Sugar, Lime)</i>                                 |                    |                         |
| <u>Cool Verdejo</u>   |                    | €13,00                  |
| (Vino blanco Verdejo, Fanta Limón, Fanta Naranja)                   |                    |                         |
| <i>(Verdejo white Wine, Fanta Lemon, Fanta Orange)</i>              |                    |                         |
| <u>Tripe P (Poisonous Pink Panter)</u>                              |                    | €13,00                  |
| (Vino rosado, Vodka, Sirope de Fresa)                               |                    |                         |
| <i>(Rosé Wine, Vodka, Strawberry Syrup)</i>                         |                    |                         |
| <u>MDR</u>  |                    |                         |
| (Vino tinto Marqués de Riscal Rsv, Brandy, Crema de Cassis)         |                    | €13,00                  |
| <i>(Red Wine Marqués de Riscal Rsv, Brandy, Blackcurrant Cream)</i> |                    |                         |
| <b>Champagne</b>  | <b>Copa/ Glass</b> | <b>Botella / Bottle</b> |
| Laurent Perrier Brut L-P  | 12€                | €50,00                  |
| Laurent Perrier Brut Millésimé                                      | 13€                | €78,00                  |
| Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut                                     | 17€                | €85,00                  |
| Laurent Perrier Grand Siècle  |                    | €126,00                 |
| Laurent Perrier Alexandra Rosé 1997                                 |                    | €222,00                 |
| <b>Cervezas Embotelladas / Bottled Beers</b>                        |                    |                         |
| Heineken  |                    | €9,50                   |
| Estrella Damm   |                    | €9,50                   |
| Mahou 5 Estrellas   |                    | €8,50                   |
| San Miguel 0,0 (sin alcohol/ non alcoholic)                         |                    | €9,50                   |

**Aperitivos y Vermut / Aperitifs & Vermouth**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Fino                           | €9,00  |
| Fernet Branca                  | €10,00 |
| Campari                        | €10,00 |
| Ricard / Pastis 51             | €10,00 |
| Martini Rosso / Martini Bianco | €10,00 |

**Jerez, Madeira y Porto / Sherry, Madeira & Port**

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Pedro Ximénez, Noe | €15,00 |
|--------------------|--------|

**Calvados**

|             |        |
|-------------|--------|
| Coquerel XO | €27,00 |
|-------------|--------|

**Cognacs y Brandies**

|  |        |
|--|--------|
| Gran Duque de Alba                           | €13,00 |
| Carlos I                                     | €17,00 |
| Remy Martin VSOP / Otard VSOP / Martell VSOP | €18,00 |
| Hennessy XO / Remy Martin XO                 | €43,00 |

**Armagnac**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Croix de Salles, Napoléon | €27,00 |
|---------------------------|--------|

**Standard and Premium Scotch Whisky**

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Johnnie Walker Red Label   | €13,00 |
| Johnnie Walker Black Label | €17,00 |
| Johnnie Walker Green Label | €19,00 |
| Johnnie Walker Gold Label  | €21,50 |
| Johnnie Walker Blue Label  | €49,00 |
| J&B                        | €13,00 |
| Ballantines                | €13,00 |
| Aberfeldy 12               | €17,00 |
| Dewar's White Label 18     | €19,00 |
| Chivas Regal               | €19,00 |

**Single Malt Whisky**

|                |        |
|----------------|--------|
| Macallan 12    | €17,00 |
| Glenkinchie 10 | €17,00 |
| Glenfiddich 12 | €17,00 |
| Glenlivet 12   | €17,00 |
| Cardhu         | €19,00 |

**Bourbon y Whiskey Americano / Bourbon & American Whiskey**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Southern Comfort | €13,00 |
| Jack Daniel's    | €13,00 |
| Bushmills        | €17,00 |

**Whisky Irlandés / Irish Whisky**

|         |        |
|---------|--------|
| Jameson | €13,00 |
|---------|--------|

**Aguardientes / Eaux De Vie**

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Cachaça 51             | €9,00 |
| Orujo Ruavieja Hierbas | €9,00 |
| Orujo Ruavieja Blanco  | €9,00 |

**Tequila**

|                      |        |
|----------------------|--------|
| José Cuervo Reposado | €12,00 |
| Mezcal Gusano Rojo   | €12,00 |
| Tequila Sauza Gold   | €12,00 |

**Ginebra / Gin**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Bombay Sapphire | €13,00 |
| Tanqueray 10    | €13,00 |
| Seagram's       | €13,00 |
| Beefeater       | €13,00 |
| G Vine          | €15,00 |
| Hendricks       | €15,00 |
| The London      | €15,00 |

**Ron / Rhum**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Havana Club Añejo 3       | €11,00 |
| Havana Club Añejo 5       | €11,00 |
| Havana Club Añejo 7       | €13,00 |
| Bacardí C. Blanca / Lemon | €11,00 |
| Bacardí Añejo 8           | €13,00 |
| Matusalem 10              | €11,00 |
| Brugal Extra Viejo        | €17,00 |
| Cacique 500               | €17,00 |
| Sta. Teresa Gran Reserva  | €19,00 |

**Vodka**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Stolichnaya       | €13,00 |
| Smirnoff          | €13,00 |
| Absolut           | €13,00 |
| Absolut Peppar    | €13,00 |
| Absolut Citron    | €13,00 |
| Absolut Kurant    | €13,00 |
| Absolut Mandarin  | €13,00 |
| Absolut Raspberry | €13,00 |
| Grey Goose        | €17,00 |

**Digestivos / Digestives and Liqueurs**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Cartreuse Yellow / Green  | €9,00 |
| Disaronno Amaretto        | €9,00 |
| Bailey's Irish Cream      | €9,00 |
| Benedictine DOM           | €9,00 |
| Cointreau / Grand Marnier | €9,00 |
| Kalhua                    | €9,00 |
| Limoncello                | €9,00 |
| Marrasquino               | €9,00 |
| Frangelico                | €9,00 |
| Tia María                 | €9,00 |
| Triple Sec                | €9,00 |
| Pacharan Baines Oro       | €9,00 |
| Pacharán Etxeco           | €9,00 |
| Pacharan Basarana Negra   | €9,00 |



---

|   |        |
|---|--------|
| Chinchón seco / Marie Brizard             | €9,00  |
| Licor Melocotón / Manzana                 | €9,00  |
| Grappa Lambic                             | €9,00  |
| <b>Bebidas Calientes / Hot Beverages</b>  |        |
| Espresso / <i>Espresso</i>                | €5.00  |
| Espresso Macchiato                        | €5.00  |
| Café con Leche / Milk Coffee              | €5.00  |
| Café Americano / American Coffee          | €5.00  |
| Cappuccino                                | €6.00  |
| Café Bombón                               | €6,50  |
| Carajillo/ <i>Espresso &amp; Licuor</i>   | €8,50  |
| Café Irlandés / <i>Irish Coffee</i>       | €12.00 |
| Chocolate Caliente / <i>Hot Chocolate</i> | €5,50  |
| Nesquik                                   | €5.00  |

Nuestro programa de grandes vinos  
del mundo por copa  
*Our Great Wines by the glass program*  
No dude en pedir nuestra carta especial  
*Please do not hesitate to ask for our special brochure*

| Vinos Blancos / White Wines   | Copa / Glass | Botella / Bottle |
|---|--------------|------------------|
| <b>Australia</b>  |              |                  |
| Leeuwin Estate Prelude Vineyards<br>Chardonnay                                      | 7.50€        | 27€              |
| <b>Chile</b>  |              |                  |
| Errazuriz Max Reserva<br>Chardonnay   | 9€           | 32€              |
| <b>Francia / France</b>   |              |                  |
| Chablis Premier Cru Fourchaume la Paulière<br>Chardonnay                            | 8.50€        | 32€              |
| Sancerre Henri Bourgeois Grande Réserve<br>Sauvignon Blanc                          | 7.50€        | 27€              |
| <b>Alemania / Germany</b>   |              |                  |
| Rüdesheim Berg Roseneck<br>Riesling   | 7.50€        | 27€              |
| <b>Italia / Italy</b>   |              |                  |
| Santa Margherita Valdadige<br>Pinot Grigio  | 7.50€        | 27€              |
| <b>Nueva Zelanda / New Zealand</b>  |              |                  |
| Cloudy Bay<br>Sauvignon Blanc   | 10€          | 35€              |
| <b>Sudafrica / South Africa</b>   |              |                  |
| La Motte<br>Sauvignon Blanc   | 7.50€        | 24€              |
| <b>Usa</b>  |              |                  |
| Hess Collection, Napa Valley<br>Chardonnay  | 7.50€        | 27€              |
| <br>  |              |                  |
| Vinos Tintos / Red Wines  | Copa / Glass | Botella / Bottle |
| <b>Argentina</b>  |              |                  |
| Norton Privada<br>Cabernet, Merlot, Malbec  | 9€           | 32€              |
| <b>Australia</b>  |              |                  |
| Howard Park Leston<br>Shiraz  | 9€           | 32€              |
| <b>Chile</b>  |              |                  |
| Errazuriz Max Reserva<br>Cabernet Sauvignon   | 9€           | 32€              |
| <b>Francia / France</b>   |              |                  |
| Bourgogne Convent des Jacobins<br>Pinot Noir  | 10€          | 35€              |
| Château Cissac Cru Bourgeois Haut-Médoc<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 9€           | 32€              |
| <b>Italia / Italy</b>   |              |                  |
| Castello Banfi Brunello di Montalcino<br>Sangiovese                                 | 14€          | 48€              |

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| <b>Portugal</b>                           |       |     |
| Esporao Alentejo Reserva                  | 7.50€ | 27€ |
| Aragonés, Cabernet Sauvignon, Trincadeira |       |     |
| <b>Sudafrica / South Africa</b>           |       |     |
| Blaauwklippen Vineyard Selection          | 9€    | 32€ |
| Shiraz                                    |       |     |
| <b>Usa</b>                                |       |     |
| Hess Estate, Napa Valley                  | 7.50€ | 27€ |
| Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  |       |     |

### Nuestros vinos de Marqués de Riscal

| Los blancos / <i>The white wines</i>   | Copa / Glass | Botella / Bottle |
|--|--------------|------------------|
| <b>Marqués de Riscal Verdejo</b><br>(Rueda) (Verdejo y Viura)                                    | <b>6.50€</b> | <b>19.00€</b>    |
| <b>Marqués de Riscal Sauvignon</b><br>(Rueda) (Sauvignon)  | <b>6.50€</b> | <b>20.00€</b>    |
| <b>Marqués de Riscal Limousin</b><br>(Rueda) (Verdejo)   | <b>10€</b>   | <b>25.00€</b>    |
| <br>   |              |                  |
| El rosado / <i>The rosé</i>  | Copa / Glass | Botella / Bottle |
| <b>Marqués de Riscal</b><br>(Tempranillo)  | <b>5.50€</b> | <b>15.00€</b>    |
| <br>   |              |                  |
| Los tintos / <i>The red wines</i>  | Copa / Glass | Botella / Bottle |
| <b>Riscal "1860"</b><br>(Vinos de la Tierra Castilla y León)<br>(Tempranillo, 6 meses en bodega) | <b>5.50€</b> | <b>16.00€</b>    |
| <br>   |              |                  |
| <b>Marqués de Riscal Reserva</b><br>(Rioja) (Tempranillo, Graciano y Mazuelo)                    | <b>7.50€</b> | <b>28.00€</b>    |
| <br>   |              |                  |
| <b>Marqués de Riscal Gran Reserva</b><br>(Rioja) (Tempranillo, Graciano, Otras)                  | <b>11€</b>   | <b>52.00€</b>    |
| <br>   |              |                  |
| <b>Barón de Chirel Reserva</b><br>(Rioja) (Tempranillo, Otras)                                   | <b>19€</b>   | <b>80.00€</b>    |

(7% IVA incluido / 7% VAT included)

## Fotos

Fotos da cozinha do hotel:



Figura 20 – Passe principal (partida dos peixes, carnes e pratos quentes).



Figura 22 – Partida de carnes.



Figura 21 – Partida de entradas quentes.



Figura 23 – Partida de pescado.



Figura 25 – Pastelaria.



Figura 24 – Partida de saladas.

Outras fotos:



Figura 27 – Cozinha de banquetes.



Figura 26 – Refeitório.

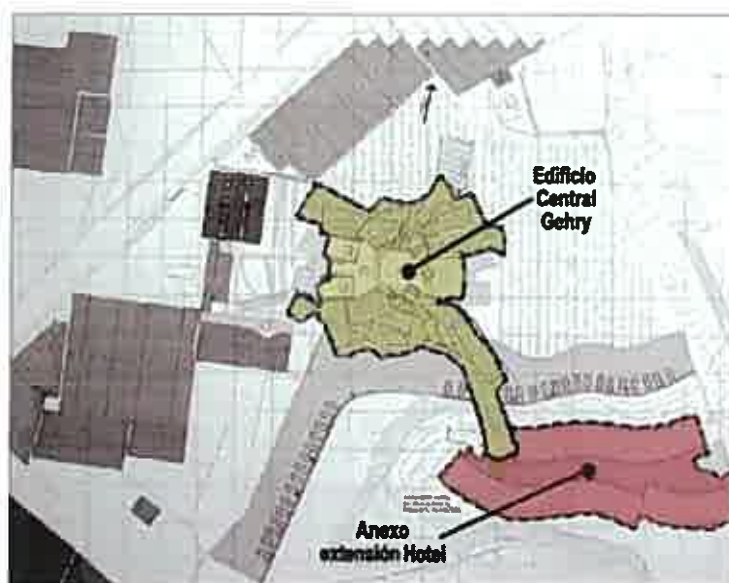


Figura 28 – Hotel juntamente com a ala Spa.



Figura 29 – Vista através da ponte pedonal.