

PORTUGUESE AÇORDA BREAD STEW

December 6th, 7th & 8th

JNcQUOI Beach Club

A açorda tem raízes que atravessam séculos e culturas: da influência árabe às tradições cristãs e judaicas: evoluindo até se tornar um ícone da culinária regional portuguesa.

A açorda à alentejana, uma das suas versões mais emblemáticas, é uma sopa típica do Alentejo que, ao contrário da maioria das sopas, não é cozinhada ao lume: é montada e ganha vida no momento de servir.

Não existe uma única receita de açorda: cada região, e muitas vezes cada família, guarda a sua própria interpretação deste prato tão identitário.

Açorda has roots that span centuries and cultures: from Arab influence to Christian and Jewish traditions: evolving into an iconic dish of Portuguese regional cuisine. One of its most emblematic versions, açorda à alentejana, is a traditional soup from the Alentejo which, unlike most soups, is not cooked over heat: it is assembled and brought to life at the moment it is served.

There is no single recipe for açorda: each region, and often each family, keeps its own interpretation of this deeply traditional dish.

AÇORDA DE GAMBAS, TÁRTARO, OURIÇO MAR E COENTROS
TRADITIONAL ALENTEJO BREAD STEW WITH SHRIMP, TARTARE,
SEA URCHIN AND CORIANDERS

39

AÇORDA PEIXE GALO E SEUS FILETES COM BUTARGA
TRADITIONAL ALENTEJO BREAD STEW WITH JOHN DORY,
ITS FILLETS AND BOTTARGA

49

AÇORDA DE BACALHAU E OVAS COM OVO ESCALFADO
TRADITIONAL ALENTEJO BREAD STEW WITH CODFISH,
ITS ROE AND POACHED EGG

38

AÇORDA DE SAPATEIRA E SANTOLA COM ALGAS MARINHAS (2 PAX) 85
TRADITIONAL ALENTEJO BREAD STEW WITH CRAB, SPIDER CRAB
AND SEAWEEDS (2 PEOPLE)

85