

BE

LA BRASSERIE  
DE L'ENTRECÔTE

## À La Maison

O par perfeito para uma  
refeição inesquecível.

La Brasserie de L'Entrecôte  
e Herdade de São Miguel,  
desejam bon appétit!



### MISE EN PLACE

Salada, Molho vinaigrette, Entrecôte com Molho Brasserie, Molho Brasserie extra, Batata palito bringida.

Cerca de 30 minutos antes de cozinhar, retire do frigorífico as embalagens de Entrecôte e Molho extra.

Pré-aqueça o forno à temperatura de 220°C (modo ventilado) ou 250°C (convencional).

Prepare a mesa e não se esqueça de nenhum pormenor.

Acenda uma vela e abra a sua Herdade de São Miguel, edição especial Brasserie. Deixe o vinho "respirar", enquanto prepara o seu entrecôte.

### SALADA

Transfira a salada para um prato e tempere com o molho vinaigrette.

### BATATA À FRANCESA

Aqueça o óleo, até que atinja a temperatura de fritura.

Coloque as batatas no óleo e frite até que fiquem estaladiças, a seu gosto.

Depois de fritas, coloque as batatas sob papel absorvente para retirar o excesso de óleo.

### MOLHO

Coloque o molho extra no forno à temperatura de 220°C (modo ventilado) ou 250°C (convencional), durante 4 a 5 minutos, até ficar gratinado.

## ENTRECÔTE



Pré-aqueça o forno à temperatura de 220°C (modo ventilado) ou 250°C (convencional).

### Garanta o pré-aquecimento do forno

Respeite o tempo recomendado para que o grau de confeção da carne fique a seu gosto.

Vá vigiando, pois pode variar em função do forno.

Sirva o entrecôte num prato previamente aquecido e cubra com o molho Brasserie extra.

## VINHO HERDADE DE SÃO MIGUEL

Produzido com uvas da Herdade de São Miguel, este Alicante Bouschet, é um vinho criado para celebrar o melhor que a gastronomia nos dá. A sua complexidade e elegância complementa e potencia o Entrecôte, criando assim um paring exímio, e uma refeição perfeita.

Abra o vinho quando iniciar a preparação do entrecôte, para que possa "respirar". Sirva-o num copo de vinho em pequenas doses, a uma temperatura de 16°C.



Et voilà, une expérience unique, à la maison!

## GUIA DE TEMPERATURA E CONFEÇÃO

Forno pré-aquecido a 220°C (ventilado) ou 250°C (convencional)

Mal passado



Vermelho cru, no interior  
4 - 5 minutos

Médio



Firme e rosa, no centro  
6 - 7 minutos

Bem passado



Cinza acastanhado, em toda a peça  
8 - 9 minutos

Chiado | 936 489 778  
Parque das Nações | 938 477 542  
Amoreiras Shopping Center | 937 481 010  
Marina de Cascais | 938 152 420



brasserieentrecote.pt

  
HERDADE DE  
SÃO MIGUEL  
ALENTEJO | PORTUGAL