

Outono  
Autumn

# BE A COOK NOT A CHICKEN



• 2018 •

**Na nossa cozinha** estamos sempre abertos a ensinar tudo aquilo que sabemos, mas também a aprender com quem chega até nós. Aqui todos damos um pouco daquilo que somos, de forma a que mais do que uma simples estadia de hotel esta seja uma verdadeira experiência gastronómica.

**In our kitchen** we're always open to teach everything we know, but also to learn from those who come to us. Here we all give a little of what we are, so we are more than a simple hotel, your stay can be a true gastronomic experience.

## SEGUNDA MONDAY

**Bolos de outono**  
Autumn cakes

Ajude-nos a fazer um dos nossos bolos caseiros para o pequeno-almoço com os sabores mais típicos de outono. Sempre com produtos frescos, locais e sazonais de forma a confeccionar o melhor bolo para começar bem o dia. Help us make one of our homemade breakfast cakes with the most typical autumn flavors. Always with fresh, local and seasonal products to make the best cake to start the day.

🕒 11h30 - 12h30 • Free\*



## TERÇA TUESDAY

**Soups and Stocks**

Sabores tradicionais dentro de um prato. Misture e combine diferentes ingredientes para aquecer as noites mais frescas do outono. Traditional flavors inside pots. Mix and match different ingredients to warm up to cool nights of Autumn.

🕒 16h - 17h • Free\*

## QUARTA WEDNESDAY



**Pastelaria • Pastries**

Entre no mundo da pastelaria com a nossa Chefe de Pastelaria Kozi. As delícias mais doces da semana serão preparadas nesta experiência culinária. Enter the world of pastry with our Pastry Chef Kozi. The sweetest delights of the week will be prepared in this culinary experience.

🕒 11h30 - 12h30 • Free\*



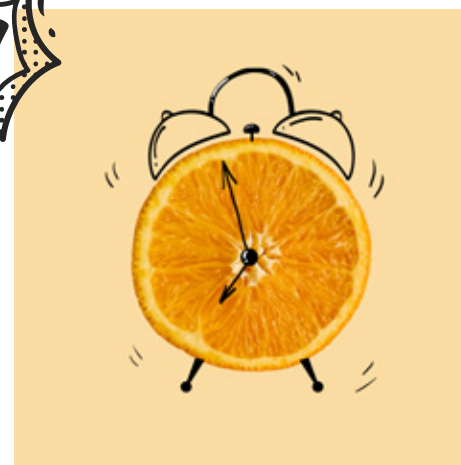
## QUINTA THURSDAY



**Pickles**

Aprenda a conservar aquilo que colheu durante o verão para aproveitar diferentes sabores durante todo o ano. Learn how to preserve the harvest of the summer to enjoy different flavors all year round.

🕒 16h - 17h • Free\*



## SÁBADO SATURDAY

**Doces e compotas**  
Jams and cooked fruits

Aprenda a conservar a fruta que colheu no verão e aproveite todos os seus benefícios ao longo do ano. Learn how to conserve the harvest of the summer fruits to enjoy them and their benefits all year.

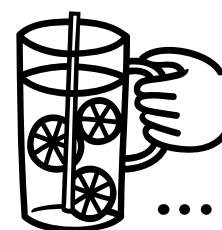
🕒 11h30 - 12h30 • Free\*

## SEXTA FRIDAY

**Nico's Syrups & Bar tricks**

Aprenda a fazer diferentes xaropes de sabor caseiros para adicionar um toque especial às suas bebidas e cocktails. Mergulhe no mundo da mixologia com o Nico e ele partilhará algumas dicas sobre como fazer uma bebida perfeita. Learn how to make different flavored homemade syrups to add a special twist to your cocktails. Dive into the world of mixology as Nico shares with you some great tips on making a perfect drink.

🕒 16h - 17h • Free\*



## DOMINGO SUNDAY



**Pão Alentejano**

O pão é o elemento essencial numa mesa e cozinha alentejana. Explore esta tradição e aprenda a fazer o pão típico alentejano no nosso forno a lenha. Bread is the essential element in an Alentejo table and kitchen. Explore this tradition and learn how to make the local Alentejo bread in our wood oven.

🕒 11h30 - 12h30 • Free\*

# BREAD!!

  
**SANTIAGO  
HOTEL**  
COOKING & NATURE



### CONDIÇÕES • CONDITIONS

Todas as experiências culinárias incluem o workshop e uma prova. Máximo de 8 pessoas. Os preços são por pessoa e já incluem IVA. All culinary experiences include the workshop and a tasting. Maximum of 8 people. Prices are per person and already include VAT.

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT



A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS™

\*Experiências culinárias gratuitas para hóspedes e para clientes não hospedados tem um custo de 10€ por pessoa e por experiência. \*Free culinary experiences for guests and non-stayed guests € 10 per person per experience.