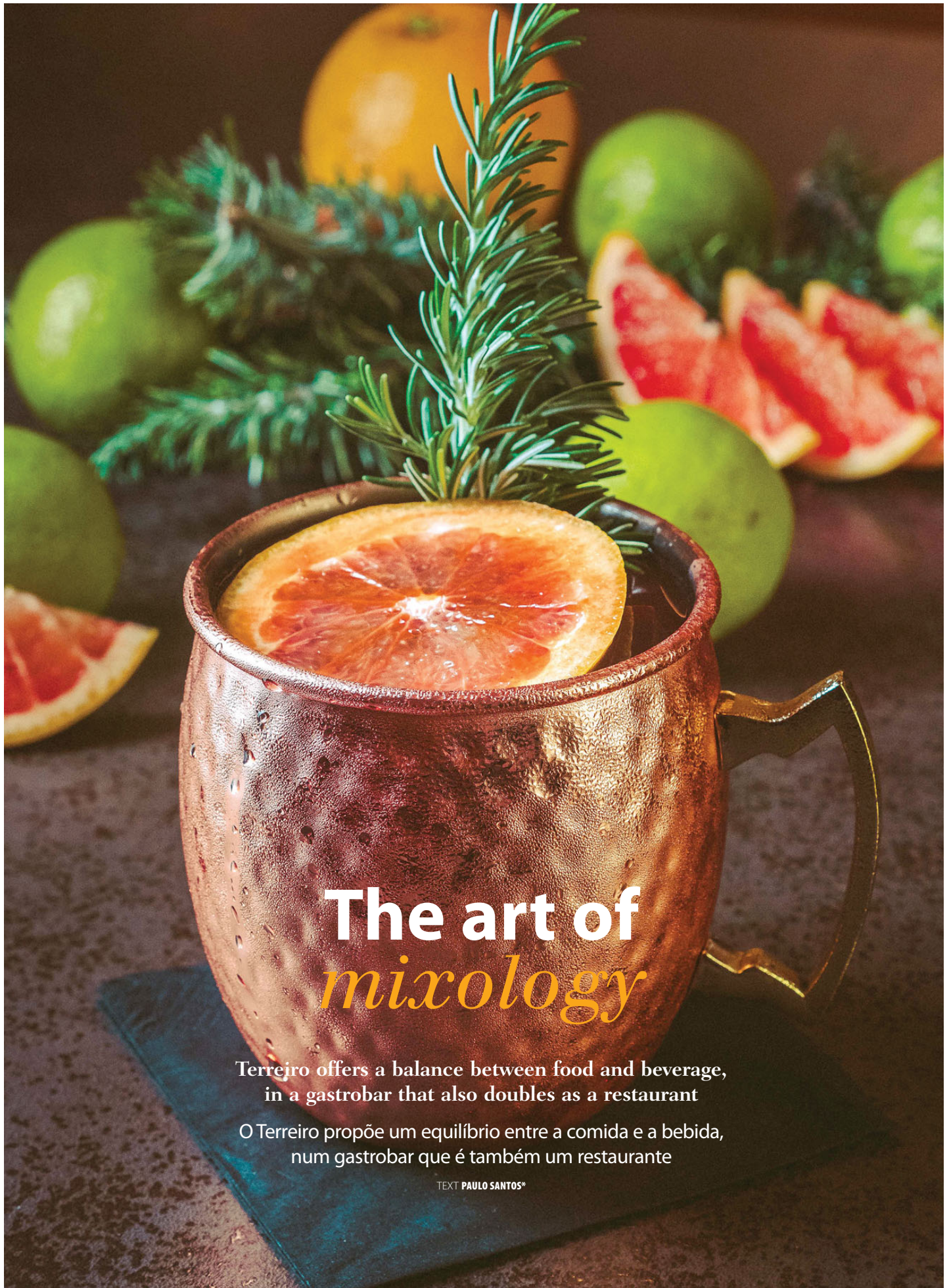




ID: 84073928

31-01-2020



# The art of *mixology*

Terreiro offers a balance between food and beverage,  
in a gastrobar that also doubles as a restaurant

O Terreiro propõe um equilíbrio entre a comida e a bebida,  
num gastrobar que é também um restaurante

TEXT PAULO SANTOS\*



Essential **Restaurant**

Zózimo Castro walks easily through the bar decorated with dozens of bottles of many colours in an atmosphere brought out by the warm and quiet lighting. He as a curious job at Terreiro: he is a mixologist, a kind of alchemist who instead of creating gold, transforms drinks, changes concepts and brings down biases.

Terreiro embodies a bit of all this. It is a gastrobar, an idea that originated in Europe in the 1990s and kept growing until reaching the stature of the Michelin Stars. Food and drink in equal parts is the recipe, in a constant search for balance between both. 'Here in Madeira, Terreiro is one of the few spaces with this concept', the mixologist tells Essential.

Terreiro seeks to show that the gastronomy of Madeira goes well beyond beef in laurel skewers and that drinks are not limited to just wine or Poncha.

The cocktail menu is not short on local inspiration, with names inspired by the Madeiran oral tradition, like Rebendita, Xavelha. Each and every one comes with a

suggestion of food. Zózimo Castro explains that the Negrito cocktail 'pairs well with a board of cheeses and sausages' or the Fazenda, 'a more refreshing drink which pairs very well with crab cornets or land and sea cornets'.

Drinks options are not limited to cocktails. There are wines, sparkling wines and spirits. The snacks menu is always available. And there are also suggestions for pairing food with drinks.

Terreiro is also a restaurant. Manager Gonçalo Abreu sums up the concept: 'blending the best of Madeira with the best of the world'. There is a focus on fresh products and local products. Departing from this idea and from Madeiran roots, Terreiro offers a signature cuisine. There are matured meats, tempuras, and dishes cooked at low-temperatures as well as vegetarian and gluten-free options.

Service is casual and the atmosphere is welcoming. The space allows for group dinners and parties to be thrown, which can be extended to the wide garden. **\* WITH FRANCISCA GOUVEIA ■**

Zózimo Castro movimenta-se com facilidade no bar decorado com dezenas de garrafas de muitas cores, numa atmosfera acentuada pela iluminação quente e tranquila. Tem uma função curiosa no Terreiro: é mixologista, uma espécie de alquimista que em vez de criar ouro, transforma bebidas, altera conceitos, desconstrói preconceitos.

O Terreiro é um pouco de tudo isto. É um gastrobar, uma ideia que nasceu na Europa na década de 1990 e que foi crescendo até atingir o patamar das Estrelas Michelin. Bebida e comida em partes iguais é a receita, numa constante procura de equilíbrio entre ambos. 'Aqui na Madeira o Terreiro é um dos poucos espaços com este conceito', explica o mixologista à Essential.

O Terreiro procura mostrar que a gastronomia da Madeira não se esgota na espetada e que as bebidas não são apenas vinho, ou Poncha.

Na carta de cocktails não falta inspiração local, com nomes inspirados na tradição oral madeirense como Rebendita, Xavelha. Para todos é sugerida uma opção de combinação com comida. Zózimo Castro explica que o cocktail Negrito "combina bem com uma tábua de queijos e enchidos", ou o Fazenda que, como é "uma bebida mais refrescante, combina muito bem com os cornetos de sapateira ou cornetos do mar a terra".

As opções de bebidas não se resumem a cocktails. Há vinhos, espumantes e espirituosas. A carta de petiscos está sempre disponível. E há também sugestões de pairing entre comidas e bebidas.

O Terreiro que é também um restaurante. Gonçalo Abreu, o responsável, resume o conceito: "funde o melhor da Madeira com o melhor do mundo". Existe uma aposta nos produtos frescos e nos produtores locais. A partir desta ideia e das raízes madeirenses, o Terreiro propõe uma cozinha de assinatura. Há carnes maturadas, tempuras, ou cozeduras a baixa temperatura, além de opções vegetarianas ou sem glúten.

O serviço é descontraído e a atmosfera acolhedora. O espaço permite juntar grupos e organizar festas, que podem ser extensivas ao amplo jardim. **\* COM FRANCISCA GOUVEIA ■**





ID: 84073928

31-01-2020



**The Belmond Reid's Palace's Cocktail Bar has a new menu with no less than 14 signature cocktails**

O Cocktail Bar do Belmond Reid's Palace tem uma nova carta onde se destacam 14 cocktails de assinatura

TEXT PAULO SANTOS

# Shake, stir, *decorate*

Imagine Winston Churchill and George Bernard Shaw met up for a drink! What would be in each of their glasses? Perhaps some Madeira wine... a medium dry 10 year-old Verdelho for the statesman, a medium sweet 10 year-old Boal for the playwright

The visits of the two men to the Belmond Reid's Palace, although at different points in time, contributed with inspiration to the challenge of creating a new cocktail menu, for the mythical Cocktail Bar. And both lend their names to two creations, precisely with Madeira Wine.

The creative process took several weeks, led by Luís Sousa bar chef, who has worked at the hotel for more than 30 years and competed in international cocktail competitions. Tropical fruits and the valuing of Madeira wine are among the priorities. 'It means giving new experiences to our customers, so that they can taste quality regional products, which I so love, and which are not found in other bars', he tells Essential.

Despite it being present in this menu, Madeira Wine is still the object of some resistance by some barmen. But the technique, when mastered, creates a good end result. One example is the Bago cocktail, which blends a 1971 Sercial, with macerated grapes and Grey Goose Vodka.

Luís Sousa admits that throughout this professional career he has always had a knack for innovating 'thus having taken advantage of previous experiments and creations to now present our customers with something different'.

Patrícia Duarte, public relations at the Belmond Reid's Palace mentions that 'this new menu came about because of two factors, Luís' thirst for innovation and the need to keep up with new trends'. It is joined by a new snacks and food menu, which is also available at the Cocktail Bar.

Imagine que Winston Churchill e George Bernard Shaw se encontravam para uma bebida! O que estaria no copo diante de cada um deles? Talvez vinho Madeira... um meio-seco Verdelho 10 anos para o estadista, um meio-doce Boal 10 anos para o dramaturgo.

A passagem dos dois homens pelo Belmond Reid's Palace, ainda que em períodos diferentes, contribuiu com inspiração para o desafio de criar uma nova carta de cocktails, para o mítico Cocktail Bar. E ambos dão nome duas das criações, precisamente com vinho Madeira.

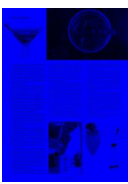
O processo criativo levou várias semanas, liderado por Luís Sousa, chefe de bares, que há mais de 30 anos trabalha no hotel e que tem sido um participante em vários concursos internacionais de cocktails. Os frutos tropicais e a valorização do vinho Madeira estão entre as prioridades. "Significa dar novas experiências aos nossos clientes, para que possam degustar produtos regionais de qualidade, que eu tanto adoro, os quais não encontram noutros bares", refere à Essential.

Apesar de ser uma presença nesta carta de cocktails, o vinho Madeira ainda gera resistências em alguns barmen. Mas a técnica, quando dominada, apresenta um bom resultado final. Um exemplo é o cocktail Bago, que mistura um Sercial de 1971, com uva macerada e Vodka Grey Goose.

Luís Sousa confessa que ao longo do percurso profissional sempre gostou de inovar "tendo deste modo aproveitado experiências e criações anteriores para agora apresentar algo diferente aos nossos clientes."

Patrícia Duarte, relações públicas do Belmond Reid's Palace, refere que "esta nova carta surge em função de dois fatores, a sede de inovação do Luís e a necessidade de acompanhamento das novas tendências". Vem juntar-se a uma nova carta de snacks e comida, que também esta disponível no Cocktail Bar.

Um pouco por todo o lado os cocktails voltam a ser a bebida nos copos à mesa dos



## Essential Trends



A bit everywhere, cocktails have returned to being drunk at the table in socials- Luís Sousa thinks that 'cocktails have actually always been part of a good bar menu, which is why I don't see this as a trend'. But he admits that 'they flew a bit under the radar throughout time and people ended up always choosing the same cocktail, or even no cocktail, opting for any other drink'.

From the enthusiasm of the hotel and the desire of Luís Sousa to do something different resulted 14 signature cocktails and wine is but one of the drinks in a long list that includes juices, sparkling wines, gin, vodka... Glasses of a different shapes are filled with a plethora of myriad colours. These blends are also a challenge to the palate, with ideal appetizer options, others as digestive, some dryer and stronger, others sweeter and softer, some with a more acid and bubbly texture, others smoother and more velvety.

There is also the non-alcoholic Fairytale, or other cocktails inspired in Madeira, like the Madeirini, or the Fine Poncha. There is also a 007 Roger Moore cocktail, made, of course, with martini as a tribute to the actor's stay in the hotel.

Further than the beauty and the palate of the creations, cocktails are also a ritual. Patrícia Duarte defends that in a world seeking more and more for experiences, 'the experience around a cocktail can be magnificent. The preparation, the surprise, the tasting can be astonishing. And more and more people like to be surprised to take a chance, to experiment.'

In the history of the Belmond Reid's Palace's Cocktail Bar, which has served a long list of famous clients, many more could have inspired cocktails, like director John Huston or actor Gregory Peck, who relaxed here in the 50s, or argued after days of shooting Moby Dick (1956) in Madeira, in what was a turbulent human relationship that was inscribed into History.

Maybe Moby Dick will be the name of the next cocktail to be included in this menu! ■



convívios. Luís Sousa pensa que "os cocktails, na verdade, sempre fizeram parte de uma boa lista de bar, por isso não considero que seja uma moda". Mas reconhece que "ficaram um pouco abatidos ao longo do tempo e as pessoas acabam por escolher sempre o mesmo, ou até mesmo nenhum e optam por outra bebida qualquer".

Do entusiasmo do hotel e do desejo de Luís Sousa em fazer algo diferente resultaram 14 cocktails de assinatura e o vinho é apenas uma das bebidas de uma longa lista utilizada, que inclui sumos, espumantes, gin, vodka... Os copos, de diferentes formatos, enchem-se de numa miríade de cores. Estas misturas são também um desafio ao paladar, com opções ideais para aperitivo, outras para digestivo, alguns mais secos e fortes, outros mais doces e suaves, alguns com textura ácido e borbulhante, outros ainda, macios como veludo.

Há também o não alcoólico Fairytale, ou outros inspirados na Madeira, como o Madeirini ou o Fine Poncha. Há também um

cocktail 007 Roger Moore, que, claro está, é feito com Martini, em homenagem à passagem do ator pelo hotel.

Além da beleza e paladar das criações os cocktails são também um ritual. Patrícia Duarte defende que num mundo cada vez mais à procura de experiências a "experiência envolta num cocktail pode ser magnífica. A preparação, a surpresa, a degustação são deslumbrantes. E as pessoas cada vez mais gostam de ser surpreendidas, de arriscar e de experimentar".

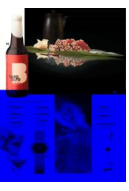
Na história do Cocktail Bar do Belmond Reid's Palace, que já serviu uma longa lista de clientes famosos, muitos podiam ter inspirado cocktails, como o realizador John Huston, ou o ator Gregory Peck, que nos anos 50 aqui descontraíam, ou discutiam, após os dias de rodagem na Madeira do filme Moby Dick (1956), numa difícil relação humana que ficou para a História.

Talvez Moby Dick seja o nome do próximo cocktail a incluir na carta! ■



LUI S SOUSA







# MADEIRA ISLANDS Essential

No. 77 December 2019 - January 2020 • Bimonthly

## TOTALLY CHRISTMAS

Celebrating the festive  
season Madeira style

Os detalhes da época  
mais celebrada da Madeira

## MIXOLOGY MASTERS

Cocktails are back,  
and in a big way

Os cocktails estão  
de regresso e em força

## ESSENTIAL

Food, fashion, culture,  
sport, entertainment  
and much more!

Gastronomia, cultura,  
desporto, entretenimento  
e muito mais!

December 2019 - January 2020 €3.50  
00077



9 770874 897235