

gula

Os sentidos da



Luís Suspiro

Luís Suspiro tem 53 anos e nasceu em Vale Figueira, Santarém. Formado em Engenharia agrícola, é empresário de restauração e um auto-didacta. É proprietário do restaurante O Condestável, em Ereira, Cartaxo e é o *chef* do restaurante da Ordem dos Médicos.

A Gula é um dos sete pecados capitais, uma tentação à qual supostamente devemos resistir... o fruto proibido é o mais apetecido e há alturas em que vale a pena deixarmo-nos levar pelos nossos sentidos. Em época de inevitáveis excessos, atrevemo-nos a seguir a sabedoria popular e a errar como humanos que somos. Deixámo-nos levar pelo luxo de aproveitar a preguiça do tempo a saborear cores, sabores, aromas, a seguir caminhos inesperados, sem receio e sem sentimentos de culpa.

O desafio: modelos fascinantes de alta-relojoaria como inspiração para um menu exclusivo, preparado com a arte e o requinte do *chef* Luís Suspiro.

O resultado: um convite irrecusável ao mundo dos sentidos...



Carapaus de escabeche
com creme aveludado de batatas.



“Ele andava à roda no seu desejo,
como o preso no cárcere”

GUSTAVE FLAUBERT



Graham Chronofighter Oversize Diver Deep Seal

ø 47 mm / € 7.390

Camarão tigre... à brás



“Posso resistir a qualquer coisa,
menos à tentação”

OSCAR WILDE



Jaeger-LeCoultre Master Tourbillon
ø 41,5 mm / € 47.300



Pastelinhos de massa tenra com arroz cremoso
de caldeirada de porco preto alentejano.



“É instintivo da mente humana que um
homem deseje mais os prazeres
que lhe são proibidos”

TORCATO TASSO



Franck Muller Master Calendar Lune
ø 42 x 54 mm / € 27.600





Suspiro vulcânico em espetada de frutas caramelizadas com sorvete de frutos vermelhos.



“Se não sois capaz de um pouco de feitiçaria, não vale a pena meter-vos a cozinheiro”

SIDONI COLETTE



Audemars Piguet Millenary Starlit Sky
ø 39,5 x 35,5 mm / € 29.830