



Barbecue with class

Terreiro Fire Pit blends conviviality with live cooking, in a relaxed atmosphere, typical of summer

O Terreiro Fire Pit junta o convívio à cozinha ao vivo, num ambiente descontraído, típico do verão

TEXT **PAULO SANTOS**

The proposal is valid for Thursday, Friday and Saturday nights in the summer nights. In a few words, it is a barbecue. But Terreiro Fire Pit intends to be more than that and to offer a complete gastronomic and conviviality experience.

The tables, set under a corridor of vines, are to promote contact between people. Each night, a maximum of 20 people dine together. Next door, the chef prepares the evening's delicacies, cooking them slowly over hot coals, either on the griddle, for greater heat, or on the edges of the fire pit, a circular

A proposta é válida para as noites de quinta-feira, sexta e sábado nas noites de verão. E em poucas palavras é um churrasco. Mas o Terreiro Fire Pit pretende ser mais do que isso e oferecer uma experiência de gastronomia e convívio completas.

As mesas, colocadas debaixo de um corredor de trepadeiras, são corridas, para promover o contacto entre pessoas. Jantam, em cada noite, no máximo 20 pessoas. Ali ao lado o chefe prepara as iguarias da noite, cozinhando-as lentamente na brasa, quer seja em chapa,



ID: 106343420

01-06-2023

wood-fired oven, similar to a brazier, which is at the heart of the concept. The oven is controlled by the chef, who interacts with the customers.

The food is therefore prepared live, in a show in which the participants learn how to make it and follow the whole process, asking any questions they want.

The Terreiro Fire Pit takes place in the gardens of the restaurant, one of the brands of the Savoy Palace hotel, by Savoy Signature. The gastronomic proposals vary according to the fresh produce. But there is always meat, fish, a starter and a dessert, besides the couvert. There is an Asian touch in everything, such as the use of kumquat as an accompaniment to a cardinal prawn, or a bluefin tuna o-toro (belly).

In addition to the exotic spices, there is produce from the Savoy Palace kitchen garden, in the gardens themselves (such as the kumquat trees), or in Meia Légua, Ribeira Brava.

The dinner includes the possibility of including drinks in the menu. Those opting for the drinks included are greeted with a recreation of the traditional Madeira poncha, cocktail style, with a touch of basil. Then wines, water, sangria, coffee or tea are served.

The atmosphere is cosy. The lighting is reminiscent of a Madeiran folk festival, but it also has a garden party feel. The pleasant climate of Madeira summers does the rest.

The service is dedicated, with its own team, which is not shared with the other areas of the restaurant. The experience has a unique character in the context of Terreiro and is ideal for get-togethers with friends. ■

para maior calor, ou nos bordos do fire pit, um forno a lenha, circular, semelhante a um braseiro que está na base do conceito. O forno é comandado pelo chefe, que interage com os clientes.

A comida é por isso preparada ao vivo, num espetáculo em que os participantes aprendem a fazer e acompanham todo o processo, perguntando o que quiserem.

O Terreiro Fire Pit acontece nos jardins do restaurante, uma das marcas do hotel Savoy Palace, da Savoy Signature. As propostas gastronómicas variam conforme os produtos frescos. Mas há sempre carne, peixe, uma entrada e uma sobremesa, além do couvert. Em tudo há um toque asiático, como o uso do komquat no acompanhamento de um carabineiro, ou um o-toro (barriga) de atum rabilho.

Ao tempero exótico juntam-se os produtos da horta do Savoy Palace, nos próprios jardins (como as árvores de komquat), ou na Meia Légua, Ribeira Brava.

O jantar prevê a possibilidade de incluir as bebidas no menu. Para quem opta pelas bebidas incluídas é cumprimentado com uma recriação da tradicional poncha da Madeira, em estilo cocktail, com um toque de manjerição. Depois são servidos vinhos, água, sangria, café ou chá.

A atmosfera é acolhedora. A iluminação faz lembrar um arraial madeirense, mas tem também um toque de festa de jardim. O clima agradável dos verões da Madeira faz o resto.

O serviço é dedicado, tem uma equipa própria, que não é partilhada com as restantes áreas do restaurante. A experiência tem um carácter singular no contexto do Terreiro e é ideal para convívios de amigos. ■

