



VISTA ALEGRE

1824



CHEFS' COLLECTION

BENOÎT SINTHON

Set Espiral Gourmand



LIVRO DE RECEITAS

Recipe Book · Libro de Cocina

BENOÎT SINTHON

A carreira de Benoît Sinton teve início em França, onde o chef viria a adquirir uma experiência eclética em diferentes restaurantes, entre os quais o Rochegude e o Joigny, ambos membros Relais & Châteaux, com 1 e 3 estrelas Michelin, respetivamente.

Após uma passagem em 1994 pelo hotel Reid's, no Funchal, regressa à Ilha em 1998, passando então pelo hotel Savoy e pela Casa Velha do Palheiro. Em 2004 assume o cargo de Chef Executivo do The Cliff Bay, membro da Porto Bay Hotels & Resorts. Quatro anos mais tarde vê reconhecido o seu trabalho no restaurante gourmet do hotel, o Il Gallo D'Oro, recebendo a sua primeira estrela Michelin.

Os produtos frescos da Ilha da Madeira assumem um papel fundamental na cozinha do Chef Benoît Sinton, combinados com ingredientes de alta qualidade oriundos de várias regiões da Península Ibérica.

Chef Benoît Sinton started his career in France, where he would acquire an eclectic experience at several restaurants, including Rochegude and Joigny, both members of the Relais & Châteaux Group and boasting 1 and 3 Michelin stars, respectively.

After a brief passage by Reid's Hotel, in Funchal, in 1994, Chef Benoît Sinton returned to Madeira in 1998, where he worked at the Savoy Hotel and Casa Velha do Palheiro. In 2004, he became the Executive Chef at The Cliff Bay, a member of the Porto Bay Hotels & Resorts Group. Four years later, Sinton earned his first Michelin star for his work at the hotel's gourmet restaurant, Il Gallo D'Oro.

Fresh products grown in Madeira take centre stage in the Chef's kitchen, combined with high-quality ingredients from other Iberian regions.

La carrera de Benoît Sinton empezó en Francia, donde el chef adquiriría más tarde una experiencia ecléctica en distintos restaurantes, entre los cuales el Rochegude y Joigny, ambos miembros de Relais & Châteaux, con 1 y 3 estrellas Michelin respectivamente.

Después de pasar en 1994 por el Hotel Reid's en Funchal, regresa a la isla en 1998 pasando por el Hotel Savoy y por la Casa Velha do Palheiro. En 2004 asume el cargo de chef ejecutivo de The Cliff Bay, miembro de Porto Bay Hotels & Resorts. 4 años más tarde ve reconocido su trabajo en el restaurante gourmet del Hotel Il Gallo D'Oro por el que recibe su primera estrella Michelin. Los productos frescos de la isla de Madeira asumen un papel clave en la cocina del chef Benoît Sinton, que combina con ingredientes de alta calidad procedentes de otras regiones de la península Ibérica.



Set Espiral Gourmand

by Benoît Sinthon

FALTA TEXTO

O prato *Step* foi concebido pela Vista Alegre em colaboração com o Chef Rui Paula, exclusivamente para a *Chefs' Collection*. Com a sua forma em degrau, onde duas áreas distintas em dois níveis permitem empratamentos inovadores e diferenciados, *Step* funciona como um palco para as criações dos melhores chefs.

A vasta experiência do Chef Rui Paula contribuiu de forma decisiva para a criação de um prato arrojado do ponto de vista estético mas extremamente funcional, capaz de evidenciar qualquer proposta culinária.

The *Step* plate was designed by Vista Alegre in collaboration with Chef Rui Paula, exclusively for the *Chefs' Collection*. Shaped as a step, with two distinct areas on two levels which enable innovative and differentiated plating, *Step* acts as a stage for the creations of top chefs.

The vast experience of Chef Rui Paula contributed decisively to the creation of a plate that is bold, from an aesthetic point of view, but extremely functional, capable of highlighting any culinary ensemble.

El plato *Step* fue concebido por Vista Alegre en colaboración con el Chef Rui Paula, exclusivamente para la *Chefs' Collection*. Con su forma en escala, donde las dos áreas distintas en dos niveles permiten la colocación de los platos en innovadores y diferenciadores, *Step* funciona como un palco para las creaciones de los mejores chefs.

La amplia experiencia del Chef Rui Paula contribuyó de forma decisiva para la creación de un plato atrevido desde el punto de vista estético pero extremamente funcional, capaz de evidenciar cualquier propuesta culinaria.



SOPA DE PÊSSEGOS

Peaches in syrup
with verbena and fresh mint
Sopa de melocotones
con verbena y menta fresca

de sapateira com linguado

4 pax

2 favos Baunilha
1l Água
200g Açúcar
sumo 1/2 limão
sumo 1/2 laranja
1 ramo Verbena fresca
1 ramo Menta fresca
8 Pêssegos brancos e amarelos
1 ramo Menta fresca para cortar

2 pods Vanilla
1l Water
200g Sugar
juice 1/2 lemon
juice 1/2 orange
1 sprig Fresh verbena
1 sprig Fresh mint
8 Yellow and white peaches
1 sprig Fresh mint to chop

2 vainas Vainilla
1l Agua
200g Azúcar
zumo 1/2 limón
zumo 1/2 naranja
1 ramo Verbena fresca
1 ramo Menta fresca
8 Melocotones blancos y amarillos
1 ramo Menta fresca para cortar

Cortar a baunilha em dois no sentido do comprimento e retirar o interior com uma faca. Numa panela, ferver a água, o açúcar, a baunilha e os sumos de limão e laranja. Retirar do lume e deixar em infusão durante 10 minutos com a verbena e a menta.

Lavar os pêsssegos em água fria, cortá-los em tiras finas e colocá-los numa taça. Passar o xarope no passador chinês e deitá-lo por cima da fruta. Colocar no frigorífico algumas horas antes de servir.

Servir a sopa fria, deitando por cima a menta fresca e cortada.

Cut the vanilla pods lengthwise and scrape the seeds with a knife. In a pan, bring the water, sugar, vanilla, orange juice and lemon juice to a boil. Remove the pan from the cooker, add the verbena and mint and leave the mixture to infuse for 10 minutes.

Wash the peaches in cold water, finely slice them and place them in a bowl. Strain the syrup and pour it over the fruit. Place in the fridge a few hours before serving.

Serve cold and garnish with freshly chopped mint.

Cortar la vainilla a lo largo en dos y retirar el interior con un cuchillo. En una olla, hervir el agua, el azúcar, la vainilla y los zumos de limón y de naranja. Retirar del fuego y reposar durante 10 minutos con la verbena y la menta. Lavar los melocotones en agua fría, cortarlos en tiras finas y ponerlos en un bol. Pasar el sirope por el colador chino y echarlo por encima de la fruta.

Poner en el frigorífico algunas horas antes de servir.

Servir la sopa fría echando por encima la menta fresca cortada.



SOPA DE OSTRAS

Oyster soup
with leeks and potatoes
Sopa de ostras
con puerros y patatas

com alho francês e batatas

4 pax

Preparação

Descascar e lavar as batatas. Cortá-las em cubos de 1/2 cm de lado. Cortar o alho francês, conservando o branco, com a mesma espessura das batatas. Cozer em separado na água com sal os cubos de batatas e o alho francês, durante 5 minutos. Passar por água e escorrer.

Abrir as ostras e guardá-las. Filtrar a água das ostras e reservar numa taça.

Numa panela, ferver o caldo de legumes, deitar as natas e parte da água das ostras, reservando o resto para usar no fim da preparação. Por fim incorporar a manteiga cortada em pedaços, batendo a mistura. Ajustar o tempero.

Empratamento

Aquecer as ostras na sua água.

Aquecer as batatas e o alho francês.

Dividir as ostras e os legumes em pratos fundos.

Misturar a sopa até ficar em espuma e deitar nos pratos. Por fim, temperar com cebolinha picada.

300g	Potatoes
300g	Leeks
to taste	Salt
20	No. 2 Oysters
1/2l	Vegetable stock
1 tbsp	Cream
20g	Butter
to taste	Freshly ground pepper
20g	Chopped onion

Preparation

Peel and wash the potatoes. Cut the potatoes into ½ cm cubes. Cut the leeks into chunks of approximately the same size, including the white portion. Boil the potatoes and leeks in salted water for 5 minutes. Drain and wash.

Open the oysters and store them.

Bring the vegetable stock to a boil, add the cream and part of the oyster juice. Keep the remaining oyster juice. Cut the butter into small chunks and blend it in. Season to taste.

Serving

Warm the oysters in their juice.

Warm the potatoes and leeks.

Place the oysters and vegetables into soup plates.

Mix the soup until foamy and pour over the oysters and vegetables. Garnish with chopped onion.

300g	Batata
300g	Alho francês
q.b.	Sal
20	Ostras nº 2
1/2l	Caldo de legumes
1 c. sopa	Natas
20g	Manteiga
q.b.	Pimenta fresca moída
20g	Cebolinha picada

300g	Patatas
300g	Puerros
al gusto	Sal
20	Ostras nº 2
1/2l	Caldo de verduras
1 c. sopera	Nata
20g	Mantequilla
al gusto	Pimienta fresca molida
20g	Cebollino picado

Preparación

Pelar y lavar las patatas. Cortarlas en cubos de 1/2 cm de lado. Cortar los puerros, conservando lo blanco, con el mismo espesor que las patatas. Cocer por separado en agua con sal los cubos de patatas y los puerros durante 5 minutos. Pasar por agua y escurrir.

Abrir las ostras y guardarlas. Filtrar el agua de las ostras y reservar en un bol.

En una olla, hervir el caldo de verduras, verter la nata y parte del agua de las ostras y reservar el resto para usar al final de la preparación. Por último, incorporar la mantequilla cortada en pedazos y batir la mezcla. Corregir los condimentos.

Emplatado

Calentar las ostras en su agua.

Calentar las patatas y el puerro.

Dividir las ostras y las verduras en platos soperos.

Batir la sopa hasta que forme espuma y servir en los platos. Por último, sazonar con el cebollino picado.



CREME DE LENTILHAS

Creamy lentil soup
with smoked salmon
Crema de lentejas
con salmón ahumado

com salmão fumado

4 pax

Preparação

Descascar e lavar os legumes.

Cortar em fatias finas a cenoura, cebola e o alho francês e refogar numa panela com 40g de manteiga. Após 5 minutos, adicionar as lentilhas verdes, o alho e o raminho de tomilho. Temperar com sal e pimenta. Deitar o vinho branco e deixar reduzir. Adicionar o caldo (de legumes ou de galinha). Deixar cozer em lume brando durante 1:30 minutos.

Retirar o raminho de tomilho. Triturar o preparado até ficar em creme e colocá-lo no passador chinês. Ajustar o tempero e reservar quente.

Cortar o salmão fumado em cubos.

Empratamento

Colocar os cubos de salmão fumado nos pratos individuais fundos e verter por cima o creme quente de lentilhas, uma colher de natas batidas e rebentos de lentilhas.

- 40g Cenoura
- 40g Alho francês
- 200g Lentilhas verdes
- 40g Manteiga
- 1 dente Alho
- 40g Cebola
- 1 Raminho de tomilho
- q.b. Sal
- q.b. Pimenta
- 1/2dl Vinho branco
- 1/2l Caldo de legumes ou caldo de galinha
- Guarnição**
- 200g Salmão fumado
- 4 c. sopa Natas batidas
- q.b. Rebentos de Lentilhas

- 40g Carrots
- 40g Garlic
- 200g Green lentils
- 40g Butter
- 1 clove Leeks
- 40g Onions
- 1 Sprig of thyme
- to taste Salt
- to taste Pepper
- 1/2dl White wine
- 1/2l Vegetable or chicken stock
- Garnish**
- 200g Smoked salmon
- 4 tbsp Whipped cream
- to taste Lentil sprouts

- 40g Zanahoria
- 40g Puerro
- 200g Lentejas verdes
- 40g Mantequilla
- 1 diente Ajo
- 40g Cebolla
- 1 Ramita de tomillo
- al gusto Sal
- al gusto Pimenta
- 1/2dl Vino blanco
- 1/2l Caldo de verduras o caldo de pollo
- Guarnición**
- 200g Salmón ahumado
- 4 c. soperas Nata batida
- al gusto Brotes de lentejas

Preparation

Peel and wash the vegetables.

Finely slice the carrots, onions and leeks and shallow fry them in a pan with 40g butter after 5 minutes. Add the green lentils, garlic and thyme. Season with salt and pepper. Pour in the white wine and cook until the sauce has reduced. Add the stock (vegetable or chicken) and simmer for an hour and a half.

Remove the thyme, blend until smooth and strain. Season to taste and keep hot.

Dice the smoked salmon.

Serving

Place the diced salmon in the soup plates. Pour in the hot lentil soup and garnish with whipped cream and lentil sprouts.

Preparación

Pelar y lavar las verduras.

Cortar en rodajas finas la zanahoria, la cebolla y el puerro y rehogar en una olla con 40g de mantequilla. Pasados 5 minutos, añadir las lentejas verdes, el ajo y la ramita de tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Verter el vino blanco y reducir. Añadir el caldo (de verduras o de pollo). Cocer a fuego lento durante 1,30 minutos.

Retirar la ramita de tomillo. Triturar el preparado hasta formar una crema y pasarlo por un colador chino. Corregir los condimentos y reservar caliente.

Cortar el salmón ahumado en cubos.

Emplatado

Poner los cubos de salmón ahumado los platos soperos y verter por encima la crema caliente de lentejas, una cuchara de nata batida y los brotes de lentejas.



FILETE DE SALMONETE

Red mullet
with stewed artichokes
Filete de salmonete
ensopado (guiso) de alcachofas

ensopado de alcachofras

4 pax

Retirar as folhas externas das alcachofras. Cortar as folhas até 2/3 de altura, descascar grosseiramente o pé e retirar o interior com uma colher.

Descascar, lavar e picar finamente os legumes. Numa panela larga e baixa, aquecer o azeite e refogar os legumes durante 3 minutos, sem deixar ganhar cor. De seguida juntar as alcachofras. Misturar com uma espátula, deitar sal, pimenta e as ervas.

Juntar o sumo de ½ limão e o vinho branco, deixar ferver e reduzir até secar. Molhar com o caldo de galinha (ou de legumes), deixar ferver até as alcachofras estarem aromatizadas com o suco da cozedura e cozidas no ponto. Reservar e corrigir o tempero. Cortar a salsa em juliana.

Na hora, fritar em azeite os filetes de salmonete com sal e pimenta, numa frigideira antiaderente.

- 16 Alcachofras roxas
- 40g Cenoura
- 40g Aipo
- 40g Chalota
- 2 dentes Alho
- 3 c. sopa Azeite
- q.b. Sal e pimenta
- 1 c. sopa Bouquet garni
- ½ (sumo) Limão
- 4 c. sopa Vinho branco seco
- 1/2l Caldo de galinha ou de legumes
- q.b. Folhas de salsa
- Peixe**
- 4 unid. Filete de salmonete (400g)

- 16 Purple artichokes
- 40g Carrots
- 40g Celery
- 40g Shallots
- 2 cloves Garlic
- 3 tbsp Olive oil
- to taste Salt and pepper
- 1 tbsp Bouquet garni
- ½ (juice) Lemon
- 4 tbsp Dry white wine
- 1/2l Chicken or vegetable stock
- to taste Parsley
- Fish**
- 4 units. Red mullet fillets (400g)

- 16 Alcachofas rojas
- 40g Zanahoria
- 40g Apio
- 40g Chalota
- 2 dientes Ajo
- 3 c. soperas Aceite de oliva
- al gusto Sal y pimienta
- 1 c. soperas Bouquet garni
- ½ (zumo) Limón
- 4 c. soperas Vino blanco seco
- 1/2l Caldo de pollo o de verduras
- al gusto Hojas de perejil
- Pescado**
- 4 unid. Filete de salmonete (400g)

Peel off the outer leaves from the artichokes. Chop the remaining leaves up to about 2/3 of their length, peel the stalk and scoop the inside with a spoon.

Peel, wash and finely chop the vegetables. Heat the olive oil in a wide pan or skillet and shallow fry the vegetables for 3 minutes, without browning them. Add the artichokes and mix with a spatula. Add salt, pepper and the herbs.

Pour in the juice of half a lemon and the white wine and cook until the sauce has reduced. Add the chicken (or vegetable) stock and bring to a boil. Simmer until the artichokes are cooked. Season to taste and garnish with chopped parsley.

Season the red mullet fillets with salt and pepper and fry in olive oil, in a non-stick pan.

Retirar las hojas exteriores de las alcachofas.

Cortar las hojas hasta 2/3 de alto, cortar bien la base y retirar el interior con una cuchara.

Pelar, lavar y picar finamente las verduras. En una olla grande y baja, calentar el aceite de oliva y rehogar las verduras durante 3 minutos sin dejar que ganen color. A continuación, añadir las alcachofas. Mezclar con una espátula y echar la sal, la pimienta y las hierbas.

Añadir el zumo de ½ limón y el vino blanco. Dejar hervir y reducir hasta secar. Mojar con el caldo de pollo (o de verduras), dejar hervir hasta que las alcachofas estén aromatizadas con el jugo de la cocción y cocidas en su punto. Reservar y corregir los condimentos. Cortar el perejil en juliana.

En el momento de servir, freír en aceite de oliva los filetes de salmonete con sal y pimienta en una sartén antiadherente.



VIEIRAS E CAVIAR

Watercress soup with scallops,
herring caviar and new potatoes
Vieiras y caviar de arenque,
patatas primor y crema de berros

de arenque, batata primor e creme de agrião

4 pax

Preparação

Descascar e lavar os legumes. Cortar em fatias finas a cebola e o alho francês e refogar numa panela com 40g de manteiga. Após 5 minutos, adicionar o alho e o raminho de tomilho. Temperar com sal e pimenta. Deitar o vinho branco e deixar reduzir. Adicionar o caldo (de legumes ou de galinha). Deixar cozer em lume brando durante 1:30 minutos. Retirar o raminho de tomilho. Triturar o preparado até ficar em creme e colocá-lo no passador chinês. Ajustar o tempero e reservar quente.

Cozer as batata Primor com casca na água fria e sal durante 20 a 25 minutos. Arrefecer, tirar a pele e cortar em rodelas .

Cortar as laminhas de vieira frias e intercalar com caviar arenque.

Empratamento

Colocar as timbales de vieira nos pratos individuais fundos e juntar as rodelas de batata temperadas com azeite. Verter por cima o creme quente de agrião, uma colher de natas batidas e flores comestíveis.

200g Agrião
40g Cebola
40g Alho francês
40g Manteiga
1 dente Alho
1 Raminho de tomilho
q.b. Sal
q.b. Pimenta
1/2dl Vinho branco
1/2l Caldo de legumes
ou caldo de galinha
Guarnição
300g Batata Primor
200g Laminhas de vieiras cruas
4 c. sopa Caviar arenque

200g Watercress
40g Onions
40g Leeks
40g Butter
1 clove Garlic
1 Sprig of thyme
to taste Salt
to taste Pepper
1/2dl White wine
1/2l Chicken or vegetable stock
Garnish
300g New potatoes
200g Scallops
4 tbsp Herring caviar

200g Berros
40g Cebolla
40g Puerros
40g Mantequilla
1 diente Ajo
1 Ramita de tomillo
al gusto Sal
al gusto Pimenta
1/2dl Vino blanco
1/2l Caldo de verduras
o caldo de pollo
Guarnição
300g Patatas Primor
200g Láminas de vieiras crudas
4 c. soperas Caviar de arenque

Preparation

Peel and wash the vegetables. Finely slice the onions and leeks and shallow fry them in a pan with 40g butter after 5 minutes. Add the garlic and thyme. Pour in the white wine and cook until the sauce has reduced. Add the stock (vegetable or chicken) and simmer for an hour and a half. Remove the thyme. Blend until smooth and strain. Season to taste and keep hot.

Boil the new potatoes in salted water for 20 to 25 minutes. Peel and slice the potatoes after they have cooled down.

Slice the scallops and alternate the slices with herring caviar.

Serving

Place the scallops in the soup plates and add the potato slices dressed with olive oil. Pour in the hot watercress soup and garnish with whipped cream and edible flowers.

Preparación

Pelar y lavar las verduras. Cortar en rodajas finas la cebolla y los puerros y rehogar en una olla con 40g de mantequilla. Pasados 5 minutos, añadir el ajo y la ramita de tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Verter el vino blanco y reducir. Añadir el caldo (de verduras o de pollo). Cocer a fuego lento durante 1,30 minutos.

Retirar la ramita de tomillo. Triturar el preparado hasta formar una crema y pasarlo por un colador chino. Corregir los condimentos y reservar caliente.

Cocer las patatas primor con piel en agua fría y sal entre 20 y 25 minutos. Dejar enfriar, tirar la piel y cortar en rodajas.

Cortar las láminas de vieira frías e intercalar con el caviar de arenque.

Emplatado

Poner las vieiras en platos soperos y añadir las rodajas de patata condimentadas con aceite de oliva. Verter por encima la crema caliente de berros, una cuchara de nata batida y flores comestibles.



MOUSSE

Chocolate mousse
Mousse de chocolate

de chocolate

4 pax

100g Chocolate amargo
10g Cacao em pó sem açúcar
60g Manteiga derretida
7 Gema de ovo
80g Açúcar
7 Claras de ovo
125g Açúcar

Derreter os 100g de chocolate amargo em banho-maria, juntar o cacau e a manteiga derretida. Bater as gemas de ovo com 80g de açúcar. Bater as claras de ovo com 125g de açúcar. Misturar os três preparados anteriores até obter uma mousse. Deixar repousar uma hora no frigorífico.

Untar manteiga em 4 ramequins, deitar em cada 3/4 da mousse e levar ao forno durante 20 minutos a 180 °C. Deixar arrefecer. Retirar a mousse dos ramequins e de imediato colocar de novo em 4 ramequins untados com manteiga.

100g Dark chocolate
10g Unsweetened cocoa powder
60g Melted butter
7 Egg yolks
80g Sugar
7 Egg whites
125g Sugar

Melt 100g of dark chocolate in a water bath and add the cocoa powder and melted butter. Beat the egg yolks with 80g of sugar. Beat the egg whites with 125g of sugar. Blend the three previous mixtures together until obtaining a mousse. Place the mousse in the refrigerator for an hour.

Butter 4 ramekins and fill them up to 3/4 with the mousse. Bake at 180°C for 20 minutes. Allow the mousse to cool down. Take the mousse out of the ramekins and place it immediately into 4 new buttered ramekins.

100g Chocolate amargo
10g Cacao en polvo sin azúcar
60g Mantequilla derretida
7 Yemas de huevo
80g Azúcar
7 Claras de huevo
125g Azúcar

Derretir los 100g de chocolate amargo al baño María, añadir el cacao y la mantequilla derretida. Batir las yemas de huevo con 80g de azúcar. Batir las claras de huevo con 125g de azúcar. Mezclar los 3 preparados anteriores hasta obtener una mousse. Dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Untar mantequilla en 4 ramekines, verter en cada uno 3/4 de la mousse y llevar al horno durante 20 minutos a 180°C. Dejar enfriar. Retirar la mousse de los ramekines y poner de nuevo inmediatamente en 4 ramekines untados con mantequilla.



CHEFS' COLLECTION



Na concepção de novos pratos de porcelana destinados à alta gastronomia, a Vista Alegre recorreu a quem melhor conhece este universo excepcional: os mais consagrados chefs de cozinha nacionais e internacionais. Desta associação original nasceram peças requintadas e exclusivas, que aliam a primazia do design Vista Alegre à criatividade e sentido prático exigidos pela gastronomia de excelência. Um projeto que se estende já a vários países, assinalando uma presença crescente da Vista Alegre no setor e potenciando, através desta relação próxima com os verdadeiros mestres na arte de bem servir, o seu reconhecimento como marca de referência – na inovação, na elegância e na qualidade.

In designing new plates intended for fine dining, Vista Alegre appealed to those who best know this exceptional universe: the most celebrated chefs, nationally and internationally. This original association bore unique and exquisite pieces that combine the primacy of the Vista Alegre design with the creativity and practicality demanded by the cuisine of excellence. A project that spans several countries already, signalling a growing presence of Vista Alegre in the sector and fostering, through this close relationship with the true masters in the art of serving well, its recognition as the benchmark - in innovation, elegance and quality.

En el diseño de nuevos platos de porcelana destinados a la alta gastronomía, Vista Alegre ha recurrido a quien mejor conoce este universo excepcional: los más consagrados chefs de cocina nacionales e internacionales. De esta asociación original han nacido piezas refinadas y exclusivas, que combinan la primacía del diseño Vista Alegre con la creatividad y el sentido práctico exigido por la gastronomía de excelencia. Un proyecto que se extiende ya a varios países, marcando una presencia creciente de Vista Alegre en el sector y potenciando, a través de esta relación cercana con los verdaderos maestros en el arte del buen servir, su reconocimiento como marca de referencia: en la innovación, en la elegancia y en la calidad.



Set Espiral Gourmand

2x Pratos Espiral Gourmand

2x Espiral Gourmand Plates

2x Platos Espiral Gourmand

