



 **Lieb**
Management

PRESSEINFORMATION

Mai 2024

Geschmacksexplosionen vom Alentejo bis zu den Azoren

Wiedereröffnung bei WOW Porto: Küchenchef und Sternekoch Ricardo Costa experimentiert mit portugiesischen Aromen in der neuen Speisekarte von Mira Mira

Porto/München – 24. Mai 2024. Nach einer zweimonatigen Pause hat das Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa im Kulturviertel WOW Porto mit einem neuen gastronomischen Angebot wiedereröffnet. Küchenchef Ricardo Costa, der auch ein Zwei-Sterne-Restaurant im renommierten Weinhotel The Yeatman führt, konzentriert sich auf portugiesische Zutaten und traditionelle Rezepte und mischt Kreationen aus seinem Portfolio mit einigen Neuheiten, die in zwei Degustationsmenüs und weiteren À-la-carte-Optionen angeboten werden.



v. l.: Santola (Seespinne); Vitello Tonnato; Kreation aus Auster, Jalapeno und Matcha; alle © HILODI – Mira Mira by Ricardo Costa

Traditionelle portugiesische Rezepte und Design 2.0: Das Mira Mira erfindet sich punktuell zur Sommersaison neu

Das im Herzen des WOW-Kulturviertels gelegene Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa wurde mit einer neuen Terrasse wiedereröffnet. Die modernen Möbel, die geometrischen Muster und die warmen Farben der Stoffe laden dazu ein, im Freien zu speisen – mit einem privilegierten Blick auf Porto sowie den Douro und in einer informellen und gemütlichen Atmosphäre.

Das neue Degustationsmenü mit Produkten überwiegend aus dem Norden und Süden des Landes, hält eine Auswahl an vier oder acht Gerichten bereit. Zudem gibt es À-la-carte-Gerichte mit bereits bekannten Kreationen und einigen neuen saisonalen Favoriten. Das Menü „Colheita“ („Ernte“) beginnt mit vier Vorspeisen, die als Fingerfood serviert werden, wobei die klassische Bola de Berlim mit Queijo da Serra (Käse) oder das Vitello Tonnato mit knusprigem Kalbfleisch, Thunfisch und Sardellen hervorstechen.

Es folgen frische und ausgewogene Kombinationen wie Lotus mit Rettich und Gurkenperlen, Muscheln mit Escabeche-Sauce, Kurkuma und Petersilie oder Seespinne mit Krustentierbrühe und Sprossen. Eine der Neuheiten auf der Speisekarte ist der Rochen, ein vielseitiger Fisch, der bei Mira Mira auf dem Grill gegart wird, wo er eine rauchige Note erhält, und mit Blumenkohl in verschiedenen Texturen, iberischem Pancetta und einer Zwiebelbrühe mit Schnittlauchöl präsentiert wird.

Der portugiesische Kabeljau-Eintopf wird in diesem Menü in einer neuen Version angeboten, die viel leichter und komplexer im Geschmack ist. Zum Kabeljau gesellen sich Butterbohnen aus Santarém, Garnelen frisch von der Küste und Chorizo-Öl. Schweinefleisch nach Alentejo-Art ist ein weiteres traditionelles Rezept, das Küchenchef Ricardo Costa inspiriert hat. Bei diesem Gericht wird das gegrillte Schweinefleisch von Herzmuscheln, Muscheln und Koriandersauce sowie eingelegten Zwiebeln begleitet, die für die richtige Säure sorgen.

Ananas von den Azoren reinigen den Gaumen in einem Pre-Dessert, bei dem die Frucht in verschiedenen Texturen und Temperaturen präsentiert wird. Es folgt eine weitere Neuheit auf der Speisekarte, die Pêra Rocha do Oeste (Birne), karamellisiert in einer Vanillecreme und serviert mit einem knusprigen Biskuit, Birneneis und Trockenfrüchten.

In Knoblauch sautierte Carabineiros (Riesengarnelen) mit Toast und Koriander, Arroz de Peixes e Mariscos da Costa (Fisch- und Meeresfrüchtepaella nach Art des Küchenchefs), eine 24 Stunden lang gegarte Jarret de Vitela (Kalbshaxe) oder das Schokoladen-Tonka-Toffee sind einige der weiteren Optionen auf der Speisekarte.

Das Mira-Mira-Degustationsmenü kostet zwischen 80 Euro (vier Gänge) und 150 Euro (acht Gänge), während die Weinbegleitung bei 60 Euro und 150 Euro liegt.

Weitere Informationen zu WOW Porto unter www.wow.pt sowie auf Instagram (@wow.porto) und Facebook (@wowporto).

BILDMATERIAL

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download **[hier](#)**. Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

ÜBER WOW PORTO

In WOW Porto (ursprünglich: World of Wine) erleben Besucher die portugiesische Kultur rund um die Themen Wein, Geschichte, Kork, Mode, Schokolade und Kunst hautnah – und das in restaurierten, ehemaligen Portweinlagerhäusern inmitten des historischen Weinkellerviertels Vila Nova de Gaia. Sieben Museen, zwölf Restaurants, Bars und Cafés sowie Shops, Veranstaltungssäle, weitläufige Ausstellungsflächen sowie eine eigene WSET-zertifizierte Weinschule und eine Schokoladenfabrik bieten Besuchern auf 55.000 Quadratmetern kulturelle und gastronomische Erlebnisse mit einem weiten Blick auf die Altstadt und den Douro. Das größte Tourismusprojekt Europas 2020 und neues Must-See Portos wurde

bereits nach wenigen Monaten für seine Einzigartigkeit und bedeutenden Nutzen für die Region Porto und den Weintourismus im Land ausgezeichnet.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Sophia Rossmannith
Bavariaring 38
D-80336 München
Tel.: +49 (0) 170 655 4274
E-Mail: rossmanith@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de

