

# George Mendes (USA) ✿

Aldea (Nova Iorque)

*1 de julho, sábado*



**G**eorge Mendes, é um americano de primeira geração filho de pais portugueses. O aclamado chef e autor de livros de culinária trouxe a cozinha portuguesa para a cidade de Nova York quando abriu o seu primeiro restaurante, Aldea, em 2009.

Após formar-se no Culinary Institute of America em 1992, levou 17 anos a aprimorar os seus conhecimentos, técnica e estilo sob a orientação de alguns dos maiores mestres culinários do mundo, incluindo Alain Passard, Martín Berasategui, Roger Vergé, Alain Ducasse e o seu mentor mais influente, David Bouley.

No Aldea, Mendes serve um menu de refinados pratos de inspiração portuguesa que refletem a sua formação clássica, as experiências ibéricas e os sabores do seu património - ganhando o restaurante uma classificação de uma estrela do Guia Michelin todos os anos desde 2010. Em Abril de 2015, abriu Lupulo, inspirado nas célebres cervejarias de Lisboa, o Lupulo é um convidativo restaurante de bairro e bar que oferece comida tradicional portuguesa e um extenso menu de cervejas artesanais. Em Outubro de 2015 abriu ainda o Bica, o seu café português localizado no Lupulo, tendo este uma "janela" de venda para a rua.

Foi nomeado "Melhor Novo Chefe" pela revista Food & Wine e o seu primeiro livro de receitas, My Portugal, foi aclamado pela crítica. Tem inúmeras presenças na televisão, incluindo o "Today Show" da NBC, "This Morning" da CBS e "Top Chef Masters" da Bravo. Quando não está fardado, o Chef George Mendes gosta de correr, pescar e cozinhar refeições simples e saudáveis na sua casa em Brooklyn.