

LUSA AMERICANO

PORTUGUESE-AMERICAN SEMI-WEEKLY NEWSPAPER

May 15, 2009

Nova Iorque tem novo restaurante português

O chefe de cozinha luso-americano **George Mendes**, natural de Danbury, CT, abriu terça-feira desta semana, dia 12, o restaurante 'Aldea'. Localizado na Rua 17 de Manhattan, é o mais novo espaço gastronômico português na 'Capital do Mundo' a apostar na culinária lusa.

Do menu constam pratos como sardinhas com passas da Madeira e camarão com

molho de alho, para além de uma carta de vinhos onde predominam as marcas nacionais.

A sala de jantar, em tons de branco, opta pela decoração minimalista, estando a cozinha à vista de quem ali optar por almoçar ou jantar.

Para além de 'Aldea', Nova Iorque conta ainda com apenas dois outros restaurantes que apostam na



O chefe George Mendes

comida portuguesa - 'Pão' e 'Alfama', sendo o primeiro o mais antigo, em funcionamento desde 1995.

George Mendes, que é chefe e proprietário do 'Aldea', formou-se no Instituto Americano de Culinária, em New Hyde Park, NY, em 1992. A sua experiência como cozinheiro começa com o conhecido **David Bouley**, no primeiro restaurante deste chefe,

chamado 'Bouley', em Nova Iorque; mais tarde trabalha em Paris com **Alain Passard**, no restaurante 'Arpege'. Antes de apostar no 'Aldea', trabalhou ainda no 'Le Zoo', no 'Lespinasse' de Washington, DC, em Espanha e no 'Tocqueville' de Nova Iorque.

■ **ALDEA**
31 West 17th Street
New York, NY
Tel. (212) 675-7223