

# Cozinha do Almeria sob novo comando



Aos 17 anos, Guilherme deu os primeiros passos na sua carreira gastronômica, estudando no SENAC e no UNICEUB. Com uma determinação inabalável, ele se lançou na busca pelo aperfeiçoamento de suas habilidades culinárias, estagiando em alguns dos mais prestigiados restaurantes do Brasil, como Tuju e Tanit. Sob a tutela de renomados chefs, Guilherme acumulou uma década de experiência, enfrentando desafios e conquistando reconhecimento.

Hoje, aos 27 anos, Guilherme assume o papel de Chef de Cozinha no já reconhecido Almeria, um restaurante celebrado por sua cozinha mediterrânea. Com uma visão inovadora e um estilo sofisticado, ele está entusiasmado para deixar sua marca, criando pratos que transcendem o paladar e tocam a alma dos clientes. No Almeria, Guilherme pretende compartilhar sua paixão pela gastronomia, explorando a riqueza dos sabores locais e a exuberância da culinária mediterrânea.

*Esses dois pratos representam um pouco da essência desta nova fase que eu e o Almeria estamos vivenciando.*



*Pratos: Steak Poivre - file mignon, molho de pimenta, gratin de batata frita, brócolis assado na grelha. Pappardelle Ripieno de cogumelos e trufa, massa recheada com cogumelos e molho mantecato de cogumelos e trufa.*

Convidamos todos a se juntarem ao Guilherme nesta nova fase, onde os sabores do Mediterrâneo se encontram com a criatividade e o talento culinário do novo chef. Além disso, você desfrutará de um ambiente exclusivo com a vista mais deslumbrante da cidade.

