



VASCO
COELHO
SANTOS



Pêra, Porto e queijo azul
Pear, Port and blue cheese

Quando faltava apenas um ano para me licenciar em Gestão, percebi que a paixão pela culinária era mais forte do que o gosto pelos números. Tornou-se inegável que a cozinha é realmente o que me fascina e dá prazer. Parei tudo, e corri atrás do sonho!

During the final year of my Business Management degree, I realized that my passion for cooking was stronger than the fondness for numbers. It has become undeniable that food is what really fascinates me. I left everything behind to follow the dream!



Ovo 62°
62° Egg

O meu percurso

Em 2008, mudei-me do Porto para Lisboa, passando pelo Restaurante Olivier Avenida e pelo Tavares Rico de José Avillez. No início de 2010, parti para Espanha onde integrei a equipa de alguns dos melhores restaurantes do mundo: Mugaritz, Arzak e El Bulli. Aprender ao lado de chefes como Andoni Aduriz, Arzak e Ferran Adrià foi uma experiência enriquecedora que marcou a minha vida profissional. Ao fim de três anos, regresssei ao Porto com vontade de ir mais além. Surgiu, então, a oportunidade de fazer parte da família “Pedro Lemos” onde trabalhei durante dois anos com uma equipa brilhante.

My story

In 2008, I moved from Porto to Lisbon, where I took a traineeship in the kitchen of Olivier Avenida Restaurant and Tavares Rico, with José Avillez. In early 2010, I left for Spain where I joined the team of some of the world's best restaurants: Mugaritz, Arzak and El Bulli. Learning alongside chefs as Andoni Aduriz, Arzak and Ferran Adrià was an enriching experience that really changed my professional life. After three years, I returned to Porto willing to go further. An opportunity arose and I became part of the “Pedro Lemos” family, where I worked for two years with a brilliant team by my side.



Pickle de Cebola e Ovas
Onion pickle and fish eggs



Bacalhau à Brás
“Brás” Codfish



Feijoada de Língua
Stewed tongue and red beans

Em meados de 2013, parti numa viagem de alguns meses para explorar novos paladares e mundos gastronómicos. Percorri vários países da Europa e da Ásia, onde destaco a passagem pelo Viajante (Londres) e o 2am: Dessert Bar (Singapura).

In mid-2013, I went on a trip for a few months in order to explore new flavors and culinary worlds. I visited several countries in Europe and Asia, where I highlight my visit to Viajante (London) and 2am: Dessert Bar (Singapore).



Cataplana de Peixes
Fish Cataplana



Banana fermentada
Leavened banana



Carabineiro e caril
Red prawn and curry

Presente

De regresso ao Porto, iniciei o projecto Euskaluna, especializado em jantares privados onde trabalho para levar os melhores ingredientes à mesa de quem me convida a entrar. Também neste âmbito, participo frequentemente em conferências, encontros culinários, showcookings e workshops.

Present

Back to Porto, I started the Euskalduna project, specializing in private dinners that aim to bring the best ingredients to my client's table. Furthermore, I often participate in conferences, culinary meetings, showcookings and workshops.



Raia
Ray Fish



Feijoada de Marisco
Seafood "Feijoada"



“Dashi” de mini lulas
Mini squid “Dashi”

Em Junho de 2015, a minha visão empreendedora leva-me a ingressar na restauração com uma outra perspectiva, a sócio e mentor do restaurante BaixóPito - a primeira Chicken House do Porto onde reinvento o frango.

Actualmente, planeio a abertura do Euskalduna Studio, continuação do projeto Euskalduna Private Cooking, onde a experimentação culinária, leva à exploração da minha identidade gastronómica e à constante procura do ecletismo de sabores.

In June 2015, my entrepreneurial vision leads me to develop other vision in the restaurant business as a partner and mentor of BaixóPito - Porto's first Chicken House.

Currently, I plan to open Euskalduna Studio, a continuation of Euskalduna Private Cooking so that I can continue with the culinary experimentation, for rersarching my gastronomic identity and the constant pursuit of flavors' eclecticism.

BaixóPito
Chicken House



EUSKALDUNA
VASCO
COELHO
SANTOS



telefone_+351 912 790 308
mail_vascocs@gmail.com
site_vascocoelhosantos.pt

VASCO
COELHO
SANTOS