

VINHOS DA QUINTA NOVA E TABOADELLA

ENÓLOGO JORGE ALVES

QUINTA NOVA

- Grainha Reserva Branco
- Grainha Reserva Tinto

TABOADELLA

- Taboadella Villae Branco
- Taboadella Reserva Jaen

VINHO DO PORTO

(sobremesa)

- Quinta Nova LBV

PARA COMEÇAR

- Tábua de enchidos
(Queijo, alheira de porco preto,
manteiga de alho negro)

PARTILHA DE PEIXE

- Sardinha em polme de salsa,
salada de pimentos
- Carpaccio com cavala fumada
 - Tostas de broa, chicharro,
cebolada de vinho tinto
 - Crustáceos, beterraba,
tapioca e avelã
- Telha de milho, atum, wasabi,
guacamole e coentros

PARTILHA DE CARNE

- Carpaccio de novilho,
caviar de soja
- Bolas de morcela recheados
com gel de laranja
 - Ravioli de pato
 - Torresmo e inhame
 - Bifana e malagueta
- Lagarto redondo fumado

SOBREMESA

- “Tábua” de queijos em gelados