



MENU DE DEGUSTAÇÃO COM "WINE-PAIRING"

@ *Restaurante A Morgadinha*

AMUSE-BOUCHE

*Bacalhau fumado
com grão-de-bico crocante*

Espumante - Marquês de Marialva

ENTRADA

Risotto de caril com frutos do mar

Vinho Verde - Palácio da Brejoeira

SOPA

*Creme de cogumelos aromatizado
com trufa*

PEIXE

*Robalo com esmagada de batata,
algas e espinafres*

Vinho Branco - Prior Lucas

LP

*Shot cremoso de tomate
inglês e litchia*

CARNE

*Emincé de pato, puré de
tupinambo e milho doce bebé*

Vinho Tinto - Quinta de
São Sebastião 2014

PRÉ SOBREMESA

Mousse de banana

SOBREMESA

*Panna cotta de abóbora,
nage de abacaxi*

Vinho Madeira 10 Anos

