

RAÇAS AUTÓCTONES PORTUGUESAS

As Raças Autóctones Portuguesas fazem parte do Património Cultural e Gastronómico do País.

Todos os meses apresentamos uma Raça Autóctone Portuguesa mediante a disponibilidade dos produtores locais para que possamos valorizar e respeitar o produto Nacional.

*The Portuguese Indigenous Breed are part of the Cultural and Gastronomic Heritage of the Country.
Every month we present a Portuguese Indigenous Breed through the availability of local producers so that we can value and respect the National product.*

BARROSÃ

Origem: Montalegre

Idade: 15 anos

Maturação: 41 dias

Origin: Montalegre

Age: 15 years

Dry Aging: 41 days

Cortes servidos com tomate-cereja assado e romesco de pimento assado.

Cuts served with roast cherry-tomatoes and roasted pepper romesco.

CHULETÓN

165/kg

NEW YORK STEAK

145/kg

SUGESTÃO DO SOMMELIER SOMMELIER'S SUGGESTION

VINHO TINTO

RED WINE

2015 Dão, Casa da Passarella, Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas

22

Copo / Glass

RAÇAS AUTÓCTONES PORTUGUESAS

As Raças Autóctones Portuguesas fazem parte do Património Cultural e Gastronómico do País.

Todos os meses apresentamos uma Raça Autóctone Portuguesa mediante a disponibilidade dos produtores locais para que possamos valorizar e respeitar o produto Nacional.

*The Portuguese Indigenous Breed are part of the Cultural and Gastronomic Heritage of the Country.
Every month we present a Portuguese Indigenous Breed through the availability of local producers so that we can value and respect the National product.*

BARROSÃ

Origem: Montalegre

Idade: 14 anos

Maturação: 35 dias

Origin: Montalegre

Age: 14 years

Dry Aging: 35 days

Cortes servidos com tomate-cereja assado e romesco de pimento assado.

Cuts served with roast cherry-tomatoes and roasted pepper romesco.

CHULETÓN

165/kg

NEW YORK STEAK

145/kg

SUGESTÃO DO SOMMELIER SOMMELIER'S SUGGESTION

VINHO TINTO

RED WINE

2015 Dão, Casa da Passarella, Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas

22

Copo / Glass