

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.*

AROQUESA

Origem: Arouca
Idade: 13 anos
Maturação: 55 dias

*Origin: Arouca
Age: 13 years
Dry Aging: 55 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

2009 Douro, **Quinta do Vallado Touriga Nacional**

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.*

AROQUESA

Origem: Arouca *Origin: Arouca*
Idade: 15 anos *Age: 15 years*
Maturação: 60 dias *Dry Aging: 60 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

2009 Douro, **Quinta do Vallado Touriga Nacional**

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.*

AROUQUESA

Origem: Arouca *Origin: Arouca*
Idade: 17 anos *Age: 17 years*
Maturação: 65 dias *Dry Aging: 65 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

2009 Douro, **Quinta do Vallado Touriga Nacional**

22

Copo / Glass