


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Comida temperada com vinho do Porto					Temática: Cartaz	
2006/09/29	SABADO – GPS PORTO	Pág.43	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1250.00



Comida temperada com vinho do Porto

Até sábado o hotel Mercure Porto-Gaia recebe as jornadas gastronómicas do vinho do Porto. Nas entradas há sopa seca das encostas do Douro ou camarões salteados com cogumelos selvagens e aromas doces. Depois, servem-se robalinhos recheados com legumes da horta e bacalhau marinado em vinho do Porto, pato regado com porto seco e veado com castanhas e cogumelos selvagens perfumado com vinho generoso. Termine adoçando a boca com pudim abade de Priscos em cama de fios de ovos e mel.

ALGUNS restaurantes apostam em pratos feitos com vinho

**OPORTO
MERCURE**

GAIA

R. Manuel M. Barros
Tel. 213 300 541

**COZINHA
REGIONAL**

Feixa dom.
à noite,
9h30-23h

€
30