

TAPADA DOS MONGES



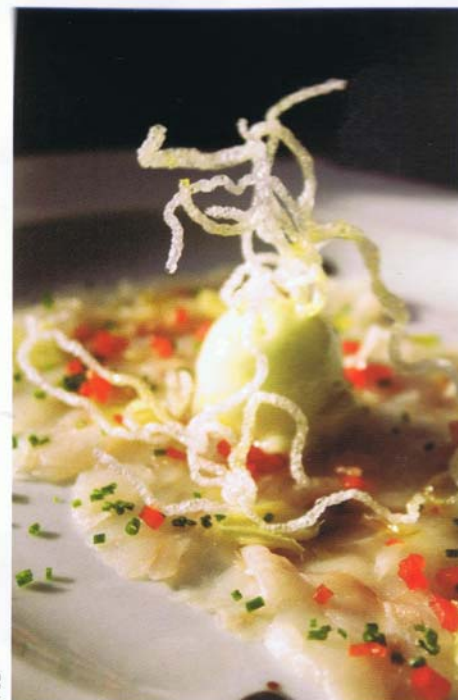
VINHOS NORTE

T. +351 253 509 040
marketing@vinhosnorte.com
www.vinhosnorte.com

DOC VINHO VERDE BRANCO 2009

€14,00 → 12,5% VOL. :
ENÓLOGO OENOLOGIST
Guilhereme Pereira
CASTAS VARIETAIS
Alvarinho

É um Vinho Branco elaborado a partir da casta mais aristocrata da região que lhe confere uma cor amarela citrina, um aroma de belo efeito, cheio de fruta, casca de laranja e notas minerais. Na boca surge vivo, com uma acidez elegante que intensifica a frescura no paladar. O final longo



PUB

**CARPACCIO DE ROBALO
COM GENGIBRE E GELADO DE PEPINO**
SEA BASS CARPACCIO
WITH GINGER AND CUCUMBER ICE-CREAM

INGREDIENTES

400g robalo limpo; 40g cebolinho; 50g gengibre;
100g pimento vermelho; flor-de-sal; redução
vinagre balsâmico; q.b. gelado de pepino, azeite
e crocante.

PREPARAÇÃO

Lamine o robalo. Descasque o pimento e corte em brunesa. Descasque e lamine o gengibre. Pique o cebolinho. Para servir, cubra o fundo do prato com o robalo. De seguida, regue com um fio de azeite, salpique com cebolinho e coloque o gengibre e o pimento vermelho. No centro, coloque o gelado e decore com o crocante. Por fim, coloque a redução de vinagre balsâmico e tempere com flor-de-sal.