

PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024

Restaurante Premium Menus de Autor

Chef Maria Caldeira de Sousa, Chef Cristina Rubina, Chef Myuki Kano, Chef
Bruno Ribeiro, Chef Cortador André Querido



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO®

Montalegre
Uma ideia da natureza



TRANSMONTANA

Apresentado por Chef Bruno Ribeiro

Presunto porco preto bolota “Queridos Sabores” (cura superior a 30 meses)

Chef Cortador André Querido

Trigo, centeio e bolota

Broa de milho

Escabeche de pescado

Sopa de castanhas e peixe fumado

Faneca, toucinho, casulas e ervilhas tortas

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Branco, FG Wines

Pernil e cabeça em terrina, cuscos transmontanos, nabiças e pickle de nabo

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Tinto, FG Wines

Bolo de abóbora, mel, alecrim e especiarias

Chef Myiuki Kano Ribeiro

Harmonização: Vinho de sobremesa de Montalegre

Carolos

40€
(tudo incluído)

OURO DO ROMANO DE GROU

Apresentado por Chef Maria Caldeira de Sousa

Presunto porco preto bolota “Queridos Sabores” (cura superior a 30 meses)

Chef Cortador André Querido

Trigo, centeio e bolota

Broa de milho

“Butelo”

Sopa de peixe de arrasto com castanhas

Biqueirão, toucinho, casulas e ervilhas tortas

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Branco, FG Wines

Borrego, miúdos e polvo seco, texturas de cevada, peras e tâmaras

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Tinto, FG Wines

Bolo de abóbora, mel, alecrim e especiarias

Chef Myiuki Kano Ribeiro

Harmonização: Vinho de sobremesa de Montalegre

Carolos

40€

(tudo incluído)

DIA BARROSO

Apresentado por Chef Cristina Rubina

Presunto porco preto bolota “Queridos Sabores” (cura superior a 30 meses)

Chef Cortador André Querido

Trigo, centeio e bolota

Broa de milho

Língua estufada

Creme de castanhas

Truta, toucinho, casulas e ervilhas tortas

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Branco, FG Wines

Lombo e “sarapatel” de carne barrosã, puré de nabijas, favas e sementes de cânhamo

Harmonização: Mont’alegre Vinhas Velhas Tinto, FG Wines

Bolo de abóbora, mel, alecrim e especiarias

Chef Myiuki Kano Ribeiro

Harmonização: Vinho de sobremesa de Montalegre

Carolos

40€
(tudo incluído)

APOIOS

PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024



Organização



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO CULTURA E TRADIÇÃO®

Apoio e Coorganização

Montalegre 
Uma ideia da natureza

PATROCÍNIOS



traçoinox®
EQUIPAMENTOS E CLIMATIZAÇÃO LDA



Codil



AgriBarWines



Aveleda
Onde os sonhos se cultivam



campicarn®



Decer
DECOR & CERÁMIC



ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.



porco.pt



QUINTA DO TERREIRO



QUINTA DO TERREIRO



TRIBÉRICA ETA

TOPITÉU®
ALHEIRAS DE MIRANDELA

uniaagri®

