

NOTES *of* NOVA

4 DE AGOSTO

**UM MENU ÚNICO CRIADO PARA HARMONIZAR COM
BOSSA NOVA E VINHOS DA QUINTA DO COMBRO.**

ENTRADA

Salmonete com bivalves e algas
Harmonizado com Combro 2022 Branco

PRATO PRINCIPAL

Camarão tigre com maçã verde e caril
Harmonizado com Combro 2024 Rosé

&

Presa de porco ibérico com pastinaca,
cogumelos selvagens e trufa negra
Harmonizado com Combro 2022 Tinto

SOBREMESA

Queijo de cabra com pêra rocha, noz e mel
Harmonizado com Quinta do Combro 2023 Tinto

47€

Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa. Harmonização de vinhos incluída. Sujeito a reserva. IVA incluído.