

Combinações

Combinações por semelhança:

- Vinhos leves combinam com pratos de molhos magros;
- Vinhos com aromas discretos combinam com comida pouco condimentada;
- Vinhos mais estruturados combinam com pratos de molhos suculentos;

Combinações por oposição:

- A suculência da carne atenua o tanino do vinho;
- A acidez do vinho atenua a gordura da comida;
- O doce da comida atenua a acidez do vinho



Os Vinhos e as Carnes



Aves

Frango ou Perú assado — Vinhos tintos ligeiros, brancos de boa acidez, da casta alvarinho ou arinto, ou vinhos rosés secos.

Aves com um sabor mais apurado — Vinho tinto mais encorporado;

Caça

Coelho bravo e lebre assados — Vinhos tintos de corpo médio

Guisados — Vinho tinto encorporado

Carnes Vermelhas

Assadas na brasa ou no forno — Vinhos tintos encorporados e robustos;

Estufadas, condimentadas ou com molhos — Vinhos tintos jovens, macios e frutados

Perna de pato confitada sobre salteado de batata nova e cogumelos, molho de mel e laranja



Sugestão do chefe 1



Perna de perdiz estufada com ratatouille, seu peito braseado sobre castanhas salteadas e molho de trufas negras



Carta Romy



Lombo de novilho com molho de cogumelos



Sugestões do chefe 3



Salteado de Perú com legumes asiáticos, molho de soja e cajú



Sugestão do chefe 3

Lombo de Novilho à Portuguesa



Sugestões do chefe 2



