

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 os Peixes



Bacalhau cozido

Vinhos brancos leves ou de corpo médio
mas não muito ácidos

Bacalhau no forno

Vinhos brancos encorpados, rosés ou tintos
jovens e macios

Peixes magros

Vinhos brancos leves e secos ou vinhos rosés secos

Peixes gordos

Vinhos brancos secos, com algum corpo, rosés secos
ou tintos jovens e suaves

Sushi

Espumante bruto ou vinhos rosés secos

Mariscos e Crustáceos

Vinho branco seco ou espumante bruto

**Bacalhau fresco braseado sobre blini de cenoura,
choucrute de mexilhões e molho mediterrânico**



Carta Romy



**Tranche de Ga-
roupa grelhada
sobre salteado
de legumes,
chips de batata e
molho de cham-
panhe**



Sugestão do chefe 1



**Cocktail de gambas com ananás e
abacate**



Sugestões do chefe 2



**Bacalhau fresco braseado sobre pure de batata,
salada de agrião e coulis
de pimentos vermelhos**



Sugestão do chefe 3



Caril de peixe e camarão com arroz basmati e pappadums



Sugestão do chefe 1



Camarão tigre grelhado em espeto de citronella



Carta Romy



