

Feijoada Carioca

Apresentação do Menu

Entrada

Com o Espumante Brut de Baga, da região da Bairrada, acompanhando o couvert de bolinhos de bacalhau e caldinho de feijão.

Almoço

A oportunidade de testar a harmonização com o Espumante Tinto da região da Bairrada, o Grande Escolha 2009 da região do Alentejo, ambos da Casa de Sarmiento além do Talentu's 2008 da região do Douro produzido pela Quinta Seara d'Ordens.

Finalizando

Sobremesas toucinho do céu e rocambole que foram acompanhadas pelo delicioso e fresco Sarmentinho Branco, vinho frisanter da região da Bairrada, que traz a doçura do Moscatel.

Fonte: feijoadascariocas.blogspot.com.br