

Jantar *de* Reis e Pescadores



POUSADA CONVENTO DE ÉVORA

Um menu inspirado no livro “Receitas de Reis e Pescadores” memória e património gastronómico do concelho de Cascais, proporcionará um momento para degustar e conhecer mais a gastronomia desta vila cujo receituário recebeu influências alentejanas, do mar, da serra e da presença da família real no final do século XIX e início do século XX.

PROGRAMA

19h00

Degustação de Vinho de Carcavelos comentada pela Confraria do Vinho de Carcavelos

20h00

Jantar “Reis & Pescadores”

Comentado por Cláudia Silva Mataloto, da Câmara Municipal de Cascais e pela Confraria Gastronómica do Alentejo
Sala Diana, antigo refeitório do Convento dos Lóios

EMENTA

Entrada

Camarões Picantes

Receita da obra “Tesouro da Cozinha Regional Portuguesa” | Origem - Cascais
Harmoniza com espumante ou rosé

Sopa

Sopa de Tomate

Receita do Grupo Musical e Desportivo 31 de Janeiro, Manique | Origem - Alentejo
Harmoniza com “Sauvignon Blanc”, “Viogner”, Alvarinho Alentejano

Principal

Borrego Assado com Batatinhas

Receita do Grupo Recreativo Dramático 1º de Maio, Tires | Origem - Alentejo
Harmoniza com Tinto Reserva Alentejano

Sobremesa

Bolo Real

Origem - Alentejo

Joaninhas

Origem - Cascais

Harmoniza com Vinho Generoso Carcavelos

30,00 € por pessoa | Dress Code: Fato Escuro