



# Menu de degustação do monte

## Da Terra ao Moretinho...

Dueto de dois queijos gratinados com orégãos, em azeite Virgem Extra

Ovos Mexidos com Farinheira da terra e Poejos da Horta

Tiborna de Tomatada alentejana sobe fatia de pão alentejano.

Mexilhões de Casca Verde á bulhão pato

Folhado de Gambas

Tábua de Queijos Alentejanos (queijo de cabra Curado, Queijo de Ovelha Amanteigado, Queijo Fresco, Queijo de Ovelha Curado)

**Harmonização:** Scancio Collection Rosé “Moreto”

## Duelos da Terra ao Mar...

Lombo de Bacalhau confitado em azeite virgem extra com batata panadeira e legumes fritos

**Harmonização:** Patrem Echanson Selection Branco & Scancio Selection Branco

Ou

**Harmonização:** Terras de Galveias Colheita & Scancio selection Tinto

## Duetos de Echanson...

Bochechas de Porco Assadas em Molho de vinho tinto com miga de batata

**Harmonização:** Dona Jô Grand Echanson & Patrem Echanson Selection tinto

## Sobremesa

Encharcada do Convento com esmagado de tangerina

**Harmonização:** Colheita tardia da Barrica 100

Preço por pessoa: 60,00 EUROS

Iva Incluído á Taxa Legal em vigor

[www.santanitawinery.com](http://www.santanitawinery.com)