


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>52413</b>
Título: <b>Vinho e gastronomia no Sheraton Hotel</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>3.4</b>
2006/05/04	<b>DIARIO DE NOTICIAS – PRINCIPAL</b>	Pág.34	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diaria</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

## Porto

### Vinho e gastronomia no Sheraton Hotel

Amanhã, pelas 20.30, realiza-se mais um jantar de vinhos e gastronomia no restaurante Porto Novo, do Sheraton Porto Hotel & SPA. O menu, preparado pelo *chef* Jerónimo Ferreira inclui *carpaccio* de tamboril com salada de camarão e alperce, arroz malandrinho de polvo, lombinho de borrego e bolo de chocolate semicozido com compota de frutos silvestres. Tudo em harmonia com os vinhos *Quinta da Gaivosa*. Reservas: 220 404 000.1