



Harmonizações Néctar

Para os fins de tarde, o *wine bar* Néctar propõe alguns casamentos entre vinhos e petiscos. Da primeira harmonização fazem parte três vinhos do Porto. Um Porto branco seco com *carpaccio* de salmão fumado, seguido de um LBV (Late Bottled Vintage) com queijo de ovelha de Azeitão e para último um Tawny 10 anos acompanhado de bolo de chocolate à italiana. “A ordem é sempre esta”, diz-nos Margarida Albuquerque, dona do espaço. Os copos servidos são de meia dose e quem os põe na mesa, dá uma breve explicação do que se vai beber.

Para a segunda harmonização, há Douro em destaque. Um branco, com camarão em alecrim, um tinto

para beber com *morcilla* e ananás e para último um tinto reserva que combina com uma selecção de queijos certificados.

Estes ‘combinados’ fazem parte da carta do espaço até ao final de Junho e são servidos todos os dias, a partir das 17.00 por um preço de 18€. Nem precisa de reserva.

Mas as novidades não ficam aqui. A carta de vinhos aumentou e os petiscos também. Agora há mexilhões com vinagrete, camarão com molho provençal e selecção de enchidos regionais. A qualquer hora do dia.

*Rua dos Douradores, 33 (Baixa).
91 263 3368. Seg.-Sáb 12.00-
22.00. Harmonizações entre as
17.00 e as 21.00*

