



D. Tonho

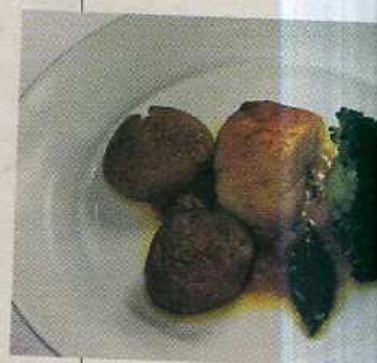
Distinguido com melhor selecção de vinhos do Porto

O concurso Gastronomia com Vinho do Porto atribuiu um prémio especial ao restaurante portuense D. Tonho pelo portfólio de vinhos do Porto que fazem parte da sua carta.

O D. Tonho, localizado no Cais da Ribeira do Porto, é o restaurante do país que apresenta a melhor selecção de vinhos do Porto. A quarta edição do concurso Gastronomia com Vinho do Porto, organizado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) e Revista InterMagazine e que contou com uma participação de 78 restaurantes nacionais, distinguiu o D. Tonho pela carta de vinhos do Porto. Abílio Nogueira, responsável pelo restaurante, considera que para esta distinção contou também a qualidade do serviço, como é apresentado o vinho do Porto à mesa dos clientes. O vinho para acompanhar o prato certo, na temperatura ideal, são aspectos muito importantes e foram conseguidos depois de investirem numa cave climatizada. Outro aspecto

curioso é o facto de com frequência desafiarem os produtores e enólogos, desde o mais conceituados aos menos conhecidos, a falarem sobre o seu vinho, num espaço mais reservado com capacidade para 18 pessoas. O D. Tonho recebeu ainda uma medalha de bronze no concurso que tem como objectivo associar o Vinho do Porto à gastronomia portuguesa, proporcionando ao consumidor diferentes hipóteses que potencializem esta combinação. A ementa específica para o concurso foi constituída por uma entrada de folhadinhas de perdiz com Porto seco Niepoort, o prato principal foi lombo de bacalhau escalfado em azeite e cebola com batata a murro e, no final, uma mousse de maçã com Porto Lágrima Calém. Excelente combinação! ●

E.S.



Restaurante D. Tonho

Morada:
Cais da Ribeira, 13 a 15
Telefone: 22 2004307
Preço Médio: 30 euros

Curiosidades:
O restaurante é detido por dois sócios: cantor Rui Veloso e José Pereira

Aberto das 12 às 15 e das 19 às 23 horas
Todos os dias.