

**PORT WINE DAY**  
7 DE SETEMBRO DE 2017

**Ramos Pinto / Oficina**  
Menu de degustação

Ovo de foie-gras recheado com figo confitado  
e areia de pistácio  
*Ramos Pinto Adriano Porto White Reserva*

Vitela fermentada com especiarias e iogurte  
natural  
*Porto Ramos Pinto LBV 2013*

Caldeirada de bacalhau à nossa moda  
*Duas Quintas Branco Reserva 2015*

Cordeiro de leite com arroz de carqueja e  
couve ao vapor  
*Duas Quintas Tinto Reserva 2014*

Harmonia de chocolate com frutos silvestres  
*Ramos Pinto Porto Vintage 1982*

Seleccção de queijos nacionais com compota de  
abóbora, pipoca de noz e outros frutos secos  
*Ramos Pinto 20 Anos*

Preço por pessoa: 58,00€

**OFICINA**

arte · gastronomia  
(+351) 220 165 807  
(+351) 963 712 384  
reservas@oficinaporto.com  
www.oficinaporto.com