

## Carabineiro em água do mar

Publicado a [Maio 1, 2015](#)

O melhor prato e vinho harmonizado, num dos espaços emblemáticos da cidade do Porto, o restaurante Astória do hotel Intercontinental, localizado no Palácio das Cardosas.



— Foto de Pedro do Canto Brum

O prato **carabineiro em água do mar com geleia de vinho verde** harmonizado com **espumante Soalheiro Alvarinho 2012** – envolvente, cativante e muito bem conseguido este espumante da região dos vinhos verdes.

Foi um dos pratos apresentados no restaurante Astória, no evento "Harmonização a copo" (apoio ViniPortugal), tendo sido o prato mais votado de toda a degustação, fazendo parte da carta apresentada em fevereiro. Prato concebido pelo chef Pedro Sequeira e vinho da responsabilidade do escanção João Monteiro.