



## DO CASCO À COZINHA

Aproveite o melhor da sua visita com o programa "Do casco à cozinha", uma experiência que combina o vinho e a gastronomia, em parceria com o restaurante Sagardi. Terá a oportunidade de visitar as caves de Vinho do Porto numa visita guiada à Cockburn's e prova de 3 vinhos, seguida de um almoço na Ribeira do Porto, no restaurante Sagardi, usufruindo de um menu rico e variado harmonizado com vinhos da Symington.

### Caves Cockburn's

O grande armazém de envelhecimento da Cockburn's é o mais extenso de todo o quarteirão histórico de Vila Nova de Gaia, albergando 4.250 cascos de Vinho do Porto que envelhecem sob o seu enorme tecto, sendo um dos únicos a possuir a sua própria equipa de taneiros.

### Sagardi

A nossa cozinha está enraizada na sinceridade e autenticidade, com a missão de reviver, promover e desenvolver a cozinha tradicional basca e partilhá-la com o resto do mundo. É uma gastronomia profundamente ligada à terra, ao mar e aos seus abundantes produtos.

# DO CASCO À COZINHA

## PROGRAMA

---

### Caves Cockburn's

- > Visita guiada
- > Prova Tawny (Cockburn's Reserva Tawny, Cockburn's 10 Anos, Cockburn's 20 Anos)

### Sagardi

- > Cocktail Porto Tónico (com Cockburn's Tails of the Unexpected Branco)
- > Menu de degustação harmonizado com vinhos da Symington

### Preço base da experiência: 75€ por pessoa

(em caso de optar pela Harmonização 2 o preço por pessoa será de 84€)

Nota: A distância entre as Caves Cockburn's e o Sagardi é de 2 km, representando uma caminhada de 30 minutos junto ao Rio Douro.

## MENU A

---

### ENTRADAS

- 3 Pintxos Fríos (à escolha)
- 2 Pintxos Quentes
- (croquete de cogumelos, lardina ou txistorra)

### PRATO PRINCIPAL

- Costela de porco de "caserío"
- ou** "Magret de pato" de Ipparalde com maçã de sidra
- ou** Tortilha de bacalhau estilo "Roxario"

O nosso pão artesanal

Água

Café + 2 Trufas

## MENU B

---

### ENTRADAS

- "Txistorra" de Orio na "parrilla"
- ou** Salada Queijo Idiazabal, espinafres e nozes
- ou** Croquetes de presunto

### PRATO PRINCIPAL

- para partilhar, a escolher entre
- Costela de porco de "caserío"
- ou** Bacalhau frito típico das casas de sidra, como em Zapiain
- ou** Tártaro de vaca velha

Acompanhamento

Batata **ou** Salada de alface com cebolete

O nosso pão artesanal

Água

Café, telha de amêndoa e *cigarrillo*

## HARMONIZAÇÃO 1

---

Florão Branco DOC Alentejo  
Altano Biológico DOC Douro  
Cockburn's Special Reserve Porto

## HARMONIZAÇÃO 2

---

Altano Branco DOC Douro  
Pombal do Vesúvio DOC Douro  
Cockburn's 10 Anos Porto