

FORAL DE MELGAÇO

Nuno Martins nasceu em Castelo Branco, mas reinventa os pratos da cozinha tradicional minhota. Tendo passado já por outros hotéis de Lisboa e Coimbra, está desde 2004 à frente da cozinha do Monte Prado. Da carta de 2011 sugerimos alheira de caça sobre selva de grelos, açorda de gambas sobre crosta de broa, bacalhau recheado com lampreia fumada – o prato de assinatura do chef assume a tradição mas dá-lhe um toque de modernidade e originalidade –, cabrito assado no forno à moda de Melgaço (só por encomenda), bucho doce com molhos de laranja e chocolate e laranja com azeite. :: Monte Prado Hotel & Spa, Melgaço :: **251 400 130** :: Não fecha ::
Horário 12h30-15h e 19h30-23h :: Estacionamento: tem :: Preço médio **€17,50. T**