



## I. CATEGORIA DE INSCRIÇÃO

Nome do Restaurante

Nome da Entidade Exploradora

Endereço

Código Postal

Localidade

Licença de Utilização

Contribuinte

Telefone

Fax

E-mail

WebSite

Horário de Funcionamento

Descanso Semanal

## II. CATEGORIA DE INSCRIÇÃO

Cozinha de Autor

Cozinha Internacional

Cozinha Tradicional

Data

Assinatura

*Nota: caso pretenda apresentar duas ementas, por favor, duplique as páginas seguintes, 2, 3 e 4.*



### III. ENTRADA

#### 1. NOME

#### 2. INGREDIENTES E MODO DE CONFECÇÃO

TEMPO DE CONFECÇÃO

N.º PESSOAS

Ingredientes	Quantidade	Observações

#### DESCRIÇÃO

#### 3. CARACTERIZAÇÃO DO VINHO / ESPUMANTE / AGUARDENTE

MARCA

DESIGNATIVO

COLHEITA

CASTAS

#### TIPO DE PRODUTO

- Vinho Verde Branco     Vinho Verde Tinto     Vinho Verde Rosado  
 Vinho Verde Espumante Branco     Vinho Verde Espumante Tinto     Vinho Verde Espumante Rosado  
 Aguardente de vinho     Aguardente bagaceira

#### 4. HARMONIZAÇÃO GUSTATIVA (breve descrição da ligação vinho e com a entrada)

#### 5. FOTOGRAFIA

Anexar uma fotografia desta receita com a apresentação final da entrada.



#### IV. PRATO PRINCIPAL

##### 6. NOME

##### 7. INGREDIENTES E MODO DE CONFECÇÃO

TEMPO DE CONFECÇÃO

N.º PESSOAS

Ingredientes	Quantidade	Observações

##### DESCRIÇÃO

##### 8. CARACTERIZAÇÃO DO VINHO / ESPUMANTE / AGUARDENTE

MARCA

DESIGNATIVO

COLHEITA

CASTAS

##### TIPO DE PRODUTO

- Vinho Verde Branco     Vinho Verde Tinto     Vinho Verde Rosado  
 Vinho Verde Espumante Branco     Vinho Verde Espumante Tinto     Vinho Verde Espumante Rosado  
 Aguardente de vinho     Aguardente bagaceira

##### 9. HARMONIZAÇÃO GUSTATIVA (breve descrição da ligação vinho e com o prato principal)

##### 10. FOTOGRAFIA

Anexar uma fotografia desta receita com a apresentação final do prato principal.



## V. SOBREMESA

### 11. NOME

### 12. INGREDIENTES E MODO DE CONFECÇÃO

TEMPO DE CONFECÇÃO

N.º PESSOAS

Ingredientes	Quantidade	Observações

### DESCRIÇÃO

### 13. CARACTERIZAÇÃO DO VINHO / ESPUMANTE / AGUARDENTE

MARCA

DESIGNATIVO

COLHEITA

CASTAS

### TIPO DE PRODUTO

- Vinho Verde Branco     Vinho Verde Tinto     Vinho Verde Rosado  
 Vinho Verde Espumante Branco     Vinho Verde Espumante Tinto     Vinho Verde Espumante Rosado  
 Aguardente de vinho    (Aguardente bagaceira)

### 14. HARMONIZAÇÃO GUSTATIVA (breve descrição da ligação vinho e com a sobremesa)



**15. FOTOGRAFIA**

Anexar uma fotografia desta receita com a apresentação final da sobremesa.