

## 3ª EDIÇÃO DO EVENTO DE VINHOS: “SABORES DA ESPANHA”

Venha participar de mais uma noite muito especial, com apresentação de Dança Flamenca – Profa. Tati Barcelos, seguido de um delicioso aprendizado e sobre vinhos com a *sommelier*: Profa. Sandra Zottis, e degustação de quatro rótulos: 1 espumante branco, 1 vinho rosé, 2 vinhos tintos.

### **JANTAR COM TEMÁTICA ESPANHOLA PARA HARMONIZAR:**

#### **ENTRADA:**

- Tortilha de berinjela e tomates assados
  - Gaspacho
  - Crocante de batata doce aioli
- Mignon grelhado ao molho de jamon serrano, pimenta de cheiro e cogumelos frescos

#### **PRATO PRINCIPAL:**

- Mix de folhas ao molho de mel mostarda
  - Caprese
- Paella de frutos do mar (camarao , polvo, lula e mexilhao)
- Paella de valenciana (sem frutos do mar) linguiça suina, peito de frango, costelinha suina e lombinho defumado

#### **SOBREMESA:**

- Crema Catalana

#### **BEBIDAS:**

Vinho, Refrigerante Normal e Zero, Água Mineral Com e Sem Gás

#### **INGRESSOS:**

- |  |  |
|--|--|
| - Associados ASUFEPAR:                     | R\$ 180,00 (individual) e R\$ 350,00 (casal) |
| - Associados conveniado AVM, APCEF E ASPP: | R\$ 190,00 (individual) e R\$ 360,00 (casal) |
| - Público externo:                         | R\$ 200,00 (individual) e R\$ 400,00 (casal) |

**Vagas limitadas: 80**