



Bacalhau à Contrasta de Valença, é a fusão dos sabores genuínos, seculares e emblemáticos da gastronomia raiana, onde o bacalhau e o polvo são protagonistas.

O bacalhau especialidade de Valença e o polvo da Galiza ultrapassam as fronteiras e harmonizam-se num prato único.

A textura, o aroma e o tempero, com o bacalhau, o polvo, a batata, a cenoura, a espiga de milho, a couve e a cebola roxa, fazem do Bacalhau à Contrasta um manjar digno dos deuses. Um prato diferente, de cores vivas e sabores únicos pronto a despertar sensações.

Contrasta, designação primitiva de Valença, dá nome a este prato, uma homenagem às origens, à autenticidade e identidade da sua gastronomia. Valença séculos a apurar sabores e saberes, da arte de bem confeccionar e receber os comensais.

Valença e o Bacalhau à Contrasta esperam por si!

Consulte restaurantes aderentes em:
www.altominho.pt
www.cm-valenca.pt
www.aphort.com

**ALTO
MINHO**



Bacalhau à Contrasta

