

# A

ALMADA

TURISMO

# 11<sup>o</sup> concurso gastronómico

11th Gastronomic Contest

do concelho  
de **Almada**

4 de maio a 7 de junho 2015



# Almada tem sabor

Dos saberes de quem faz nascem os prazeres de quem prova. É nessas duas vertentes que se desenrola o XI Concurso Gastronómico do Concelho de Almada 2015: a confeção dos pratos e a maior visibilidade que, de 4 de Maio a 7 de Junho, esses mesmos pratos têm. O saber fazer dado ao prazer de provar.

A Câmara Municipal de Almada, no sentido de promover a qualidade e a variedade da oferta gastronómica do concelho, lugar que alberga muitas gentes que acrescentaram seus sabores aos sabores locais, e incentivando a diversidade e a qualidade da restauração, leva a efeito este Concurso que promove a gastronomia, como património cultural.

Nos restaurantes em concurso, uma ementa completa e confeccionada a preceito fica sujeita aos votos de um júri qualificado e ao dispor dos bons apreciadores. Para estes, os votos são de bom apetite, que a mesa está posta e o pitéu pronto a servir.

# Almada tiene sabor

Del saber de quien hace, nacen los placeres de quien prueba... Bajo esas dos vertientes se desarrolla el XI Concurso Gastronómico del Distrito de Almada 2015: la confección de los platos y la mayor visibilidad que, de 4 de Mayo a 7 de Junio, adquieren esos mismos platos. El saber hacer dado al placer de probar.

El Ayuntamiento de Almada, con el objetivo de promover la calidad y la variedad de la oferta gastronómica del distrito, lugar que albergó a muchas gentes que añadieron su saber a los sabores locales, y como incentivo a la diversidad y a la calidad de su restauración, lleva a efecto este Concurso que promueve la gastronomía como patrimonio cultural.

En los restaurantes a concurso encontraremos una carta completa y confeccionada a precepto, que queda sujeta a los votos de un jurado calificado y a la disposición de los buenos apreciadores. Para estos, los votos de un buen provecho, que la mesa ya está puesta y los manjares listos para ser servidos.

# The Taste of Almada

From the wisdom of those who know comes pleasures for others to taste. It is along these lines that the XI Gastronomic Competition of the District of Almada 2015 will be held; the preparation of dishes and the higher visibility that these same dishes will have from May 4<sup>th</sup> till June 7<sup>th</sup>. The exceptional know-how and the pleasure of an unforgettable taste experience.

In order to promote the quality and diversity of the gastronomy of the region - which is home to many people who have added their own tastes and flavours to the existing ones - , and encouraging the diversity and quality of its restaurants, Almada City Council is holding this competition to promote Gastronomy as Cultural Heritage.

The carefully prepared full menus are voted on by a qualified jury in the competing restaurants where they are also served to food lovers who just have to enjoy their meal as the table is set and the delicacies are ready to be served.



## A Cidade

Visitar Almada é usufruir da beleza do estuário do Tejo, é deambular pela tranquilidade das ruelas de Almada Antiga e deleitar a vista nos seus miradouros, amplas janelas sobre o rio e Lisboa.

Descobrir Almada é percorrer séculos de História, ao ritmo das fachadas que convidam a uma paragem no Museu do Sítio, proporcionam um encontro com a arte contemporânea na Casa da Cerca e nos conduzem ao século XXI através da moderna arquitectura do Fórum Romeu Correia e da Praça da Liberdade.

Entender Almada é passear pelos seus lugares, ir ao Museu da Cidade, sediado na antiga Quinta dos Frades, na Cova da Piedade, respirar mais fundo no Parque da Paz, que o Feijó oferece como ligação entre o campo e a cidade e subir ao Pragal rumo ao Santuário de Cristo Rei.

Viver a cidade é sentir o seu pulsar, a arte de bem receber da sua gente, a alegria da juventude. É vaguear nas ruas e praças, ver de perto a arte pública, repousar nos seus parques e jardins, saborear a frescura de uma esplanada.

## La Ciudad

Visitar Almada es gozar de la belleza del estuario del Tejo, es deambular por las callejuelas tranquilas de la Almada Antigua y deleitarse con la vista de sus miradores, ventanas rasgadas sobre el río y sobre Lisboa.

Descubrir Almada es recorrer siglos de Historia, con fachadas que nos invitan a hacer un alto en el Museo Medieval, proporcionándonos un encuentro con el arte contemporáneo en la Casa da Cerca y conduciéndonos al siglo XXI a través de la moderna arquitectura del

## Almada, Pragal e Feijó



Fórum Romeu Correia y de la Praça da Liberdade.

Entender Almada es pasear por sus rincones, ir al Museo de la Ciudad situado en la antigua Quinta dos Frades, en Cova da Piedade, es respirar más hondo en el Parque da Paz, verdadero vaso comunicante entre el campo y la ciudad que Feijó nos ofrece, es subir a Pragal rumbo al Santuario de Cristo Rei.

Vivir la ciudad es sentir su pulso, el arte de recibir de sus gentes, la alegría jovial de sus habitantes. Es vagar por las calles y plazas, ver de cerca el arte público, reposar en sus parques y jardines, sentarse y sentir su sabor al fresco de una terraza.

## The City

To visit Almada is to enjoy the beauty of the Tejo estuary, to meander the tranquil narrow streets of Old Almada and delight the eyes from its belvederes, large windows over the river and Lisboa.

To discover Almada is to go back through centuries of History, at the rhythm of the façades that suggest a stop at the Medieval Museum, is to have a meeting with contemporary art at Casa da Cerca and travel to the 21<sup>st</sup> century through the modern architecture of the Romeu Correia Municipal Cultural Centre and Praça da Liberdade.

To understand Almada is to stroll through its places, to go to the City Museum, housed at the old Quinta dos Frades, in Cova da Piedade, to take a deep breath at Paz Park, that Feijó offers linking the countryside with the city and to go up to Pragal towards the Cristo Rei Sanctuary.

To live the city is to feel its beat, the art of good hosting of its people, the joy of youth. It is to wander the streets and squares, to see public art from close by, to rest in its parks and gardens, to savour the coolness of a terrace.



# 1 Amarra Ó Tejo

✉ Jardim do Castelo de Almada  
[38°41'04.37"N | 9°09'25.25"O]

☎ 212 730 621

🔑 Segunda, Terça-feira (almoço)  
Lunes, Martes (almuerzo)  
Monday, Tuesday (lunch)

## Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

<b>Entrada</b>	<b>Carpaccio de vieiras frescas</b>
<b>Entrantes</b>	Carpaccio de vieiras frescas
Previous Course or Soup	Fresh scallops carpaccio

---

<b>Prato Principal</b>	<b>Peixe ao Mediterrâneo</b>
<b>Primer plato</b>	Pescado a Mediterrâneo
Dish	Mediterranean Fish Style

---

<b>Sobremesa</b>	<b>Pão de Ló de queijo cabra</b>
<b>Postre</b>	Bizcocho esponjoso de queso de cabra
Dessert	Goat cheese sponge-cake

---

Cozinheiro | Cocinero | Cook **João Bastos**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
**25€**



## 2 Arizé

✉ Praceta Ricardo Jorge, n.º 5-B, Pragal  
[38°40'28.38"N | 9°10'04.33"O]

☎ 212 741 510

🗝 **Sábado à noite e Domingo**  
Sábado por la noche y Domingo  
Saturday evenings and Sunday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

<b>Entrada</b>	<b>Paté do mar com tostas caseiras</b>
<b>Entrantes</b>	Paté de mar con tostadas caseras
Previous Course or Soup	Sea pâté with homemade toasts

---

<b>Prato Principal</b>	<b>Polvo à Lagareiro em cama de espinafres e crosta de broa</b>
<b>Primer plato</b>	Pulpo con aceite de oliva y patatas en el horno en lecho de espinacas y pan de maíz
Dish	Octopus with olive oil and potatoes in the oven in a bed of spinach and corn bread

---

<b>Sobremesa</b>	<b>Leite creme à antiga</b>
<b>Postre</b>	Natillas a la casa
Dessert	Homemade egg milk custard

---

**Cozinheiro | Cocinero | Cook** **Luís Menezes**

**Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)**

**Precio de comida a concurso (sin bebidas)**

**Contest meal price (drinks not included)**

**15€**



### 3 Galeria

✉ Rua António Sérgio, 3 e 3-A, Cova da Piedade  
[38°39'55.00"N | 9°09'23.85"O]

☎ 212 596 585

#### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa  
Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada “Estupeta” de Atum

Entrantes “Estupeta” de tuna

Previous “Estupeta” tuna  
Course or  
Soup

Prato Principal Filetes de peixe-porco com arroz de lingueirão

Primer plato Filetes con arroz de longueirón  
Dish Porkfish fillets with razor clam rice

Sobremesa Pudim de requeijão com amêndoa

Postre Pudín de requesón con almendra  
Dessert Curd cheese pudding with almond

Cozinheiro | Cocinero | Cook Judite e Zina

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)

20€

### 4 Moinho Alentejano

✉ Rua José Martins Vieira, n.º 2 - B, Cova da Piedade  
[38°40'07.25"N | 9°09'27.80"O]

☎ 212 580 088

🗝 Domingo  
Domingo  
Sunday

#### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa  
Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada Caldo verde de Fafe

Entrantes Sopa de col rizada de “Fafe”

Previous “Fafe” green cabbage soup  
Course or  
Soup

Prato Principal Arroz de bacalhau com camarão

Primer plato Arroz de bacalao con camarón  
Dish Codfish rice and prawns

Sobremesa Pera dourada

Postre Pera dorada  
Dessert Browned pear

Cozinheiro | Cocinero | Cook Helena Pereira

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)

14€



## 5 Moinho de Maré

✉ Rua Damião de Góis, 47-A, Feijó  
[38°39'02.85"N | 9°09'28.81"O]

☎ 212 596 189

🗝 Domingo à noite e Segunda-feira  
Domingo por la noche y Lunes  
Sunday evenings, Monday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

<b>Entrada</b>	<b>Choco frito com maionese de limão</b>
<b>Entrantes</b>	<b>Choco frito con mayonesa de limón</b>
Previous Course or Soup	Fried cuttlefish with lemon mayonnaise

<b>Prato Principal</b>	<b>Açorda de camarão com ovo</b>
Primer plato Dish	Sopa de ajo con camarón y huevo Shrimp bread panada with egg

<b>Sobremesa</b>	<b>Pudim conventual com nozes</b>
Postre	Pudín conventual con nueces
Dessert	Traditional pudding with walnuts

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Ercília Fernandes**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

15€



## 6 Museu dos Sabores

✉ Museu da Cidade, Praça João Raimundo, n.º 46,  
Cova da Piedade  
[38°40'04.41"N | 9°09'39.67"O]

☎ 919 417 620

🗝 Segunda-Feira | Lunes | Monday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Carpaccio de tomate perfumado com azeite e oregão com ravioli de camarão recheado de mozzarella fresca, gengibre e pesto
Entrantes	Carpaccio de tomate perfumado con aceite y oregano con ravioli de camarón relleno de mozzarella, gengibre y pesto
Previous Course or Soup	Scented tomato carpaccio with olive oil and oregano with shrimp ravioli stuffed with mozzarella, ginger and pesto
Prato Principal	Lascas de lombo de bacalhau confitado em azeite em cama de puré de batata doce roxa e palha crocante de alho francês e salpicos de torresmo de alheira
Primer plato	Desmigado de lomo de bacalao confitado en aceite, en lecho de puré de patata dulce púrpura y paja crocante de ajo porro y salpicaduras de chicharrones de "alheira" (chorizo de carne de cerdo, caza o aves con miga de pan, ajo, pimentón y otras especias)
Dish	Slivers of cod loin in an olive oil confit, on a bed of purple sweet potatoes purée and crispy leek straws and sprinklings of bread and garlic sausage greaves
Sobremesa	Espuma de panacotta com collie de manjeriço, em taça de chocolate
Postre	Espuma de panacotta con collie de albahaca, en taza de chocolate
Dessert	Panacotta foam with basil collie in a chocolate bowl

Cozinheiro | Cocinero | Cook Pedro Venâncio

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

25€



## 7 O Palácio

✉ R. Marcos de Portugal, n.º 5 - A, Pragal  
[38°40'17.77"N | 9°10'11.28"O]

☎ 212 740 580

🗝 Sábado | Saturday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada	Paté de marisco
Entrantes	Paté de marisco
Previous Course or Soup	Shellfish paté

---

Prato Principal	Bacalhau à minhota
Primer plato Dish	Plato casero de bacalao Homemade cod recipe

---

Sobremesa Postre Dessert	Cheesecake
--------------------------------	------------

Cozinheiro | Cocinero | Cook Paula Neves

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)

12,50€

## 8 Os Farinhas

✉ Estrada da Algazarra, n.º 22 - A, Feijó  
[38°39'08.74"N | 9°09'58.50"O]

☎ 212 500 263

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada	Camarão salteado com tomate cherry
Entrantes	Camarón salteado con tomate cherry
Previous Course or Soup	Sautéed shrimp with cherry tomato

---

Prato Principal	Palitos de atum com molho de lima e cebolinho
Primer plato Dish	Palillos de tuna con salsa de lima y cebollino Tuna shoestrings with lime sauce and chive

---

Sobremesa Postre Dessert	Delícia de morango com hortelã Delicia de fresa con menta fresca Strawberry delight with fresh peppermint
--------------------------------	---

Cozinheiro | Cocinero | Cook Albino e Manuela

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)

15€

## 9 Soulsushi

✉ Rua Salgueiro da Maia, Capitão de Abril, n.º 19 - G,  
Cova da Piedade  
[38°40'0.75"N | 9°10'3.17"O]

☎ 925 637 512

🗝 Domingo | Sunday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada Sunomono da nossa costa  
Entrantes  
Previous  
Course or  
Soup

Prato Bento box soul  
Principal  
Primer plato  
Dish

Sobremesa Até à mina de Al-madan  
Postre  
Dessert

Cozinheiro | Cocinero | Cook Ana Teresa Silva

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
25€





# Frente Atlântica

Acostar à Frente Atlântica é contemplar a grandeza do oceano e passear no extenso areal enquadrado pela Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa da Caparica.

Conhecer a Costa da Caparica é não perder a festa das cores proporcionada pelo “Meia-Lua”, de regresso da faina do mar e das pranchas e velas com que os desportos náuticos enriquecem a paleta do horizonte.

Saborear as praias da Caparica é poder optar pelo bulício das modernas esplanadas da frente urbana ou pela tranquilidade das praias naturais, é encontrar, no topo da falésia, o Convento dos Capuchos, com o seu jardim e miradouro e assistir ao pôr do sol sobre as águas do Atlântico.

# Ribera Atlântica

Acostar en la orla atlántica es contemplar la grandeza del océano y pasear por el extenso arenal encuadrado por el Paisaje Protegido de Arriba Fóssil de Costa da Caparica.

Conocer la Costa de Caparica es no perder la fiesta de colores proporcionada por el barco típico “Meia-Lua”, de regreso de la faena del mar, o de las planchas de surf

## Costa da Caparica



y de las velas con que los deportes náuticos enriquecen la paleta de colores del horizonte.

Saborear las playas de Caparica es poder optar por el bullicio de las modernas terrazas de la zona urbana o por la tranquilidad de las playas naturales, es encontrar en la cima del acantilado el jardín y el mirador del Monasterio de Capuchos y asistir a la puesta del sol sobre las aguas del Atlántico.

## The Atlantic Front

To moor on the Atlantic Front is to contemplate the grandeur of the ocean and walk around the extensive sands framed by the Costa da Caparica Fossil Cliff Protected Landscape.

If you wish to discover more about Costa da Caparica you must not miss the colour show that the typical "Meia-Lua" boat offers on its way back from fishing at sea, as well as the surf boards and sails with which the water sports embellish the horizon palette.

To enjoy the beaches of Caparica is to be able to choose between the bustle and bustle of modern restaurant terraces of the city urban front or the tranquility of the beaches. Is to find the Capuchos Monastery at the top of the cliff with its fabulous garden and belvedere and watch the marvelous sunset over the the Atlantic.



## 10 Costa In

✉ Muralha da Praia, Praia Nova, Apoio 19, Costa da Caparica  
[38°38'11.94"N | 9°14'02.31"O]

☎ 919 920 858

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada	Salada de abacate com camarão selvagem
Entrantes	Ensalada de aguacate con camarón
Previous Course or Soup	Avocado salad with shrimp
Prato Principal	Esparguete negro com frutos do mar
Primer plato	Espagueti negro con frutos del mar
Dish	Dark spaghetti with seafood
Sobremesa	Estrela de claudinos com gelado de baunilha
Postre	Estrella de pasteles de huevo de masa follada con helado de vainilla
Dessert	Egg puff pastry with vanilla ice cream

Cozinheiro | Cocinero | Cook Sofia e Ana Bela

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

22,70€





## 11 Horizonte

Ever Caparica - Beach & Conference Hotel

✉ Av. General Humberto Delgado, n.º 47, Costa da Caparica  
[38°38'28.67"N | 9°14'11.38"O]

☎ 212 918 900

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Lascas de cherne braseadas em azeite, cobertas com uma espuma de caldeirada
Entrantes	Desmigado de mero braseado em aceite cobierto con espuma de caldereta
Previous Course or Soup	Slivers of white grouper braised in olive oil topped with fish stew foam
Prato Principal	Lombo de bacalhau a meio sal, corado, com maionese de camarão e guarnecido de um puré de grão
Primer plato	Lomo de bacalao dorado con mayonesa de camarón y puré de garbanzo
Dish	Browned cod loin with shrimp mayonnaise and chickpeas purée
Sobremesa	Pão de rala acompanhado de fruta fresca laminada
Postre	Pan dulce con huevos, almendras y crema de calabaza acompanhado con fruta fresca laminada
Dessert	Sweet bread with eggs, almonds and pumpkin cream with fresh fruit slices

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Fábio Canelas**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
18€

## 12 O Mercado

✉ Av. 1º de Maio, nº 36 D, Costa da Caparica  
[38°38'41.18"N | 9°14'18.19"O]

☎ 218 235 099

🔑 Domingo à noite e Segunda-feira | Domingo por la noche y Lunes | Sunday evenings and Monday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Peixinhos da horta
Entrantes	Judias verdes cocidas envueltas en masa de harina y después fritas
Previous Course or Soup	Boiled green beans involved in flour and fried
Prato Principal	Bochechas de porco com puré de maçã
Primer plato	Mejillas de cerdo con puré de manzana
Dish	Pork cheeks with apple purée
Sobremesa	Cheese cake nutella
Postre	Cheesecake de Nutella
Dessert	Nutella cheesecake

Cozinheiro | Cocinero | Cook **David Ortega Madeira**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
15.50€



## 13 Oh Carlos

✉ Rua Pedro Costa, nº 1247, Charneca de Caparica  
[38°36'25.91"N | 9°11'11.72"O]

☎ 212 961 128

🔑 Domingo à noite e Segunda-feira  
Domingo por la noche y Lunes  
Sunday evenings and Monday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Salada de lavagante com aioli e seu caviar
Entrantes	Ensalada de bogavante con aioli
Previous Course or Soup	Lobster salad with aioli
<b>Prato Principal</b>	<b>Trilogia do mar com açorda de hortelã ribeirinha em gema de ovo a baixa temperatura</b>
Primer plato	Trilogía de mar con sopa de ajo y hierbabuena de la ribera en yema de huevo a baja temperatura
Dish	Sea trilogy with river peppermint bread panada in a low temperature egg yolk
<b>Sobremesa</b>	<b>Mil folhas nougat de amêndoa com mousse de medronho, collin de frutos silvestres e gemas de manga</b>
Postre	Pastel nougat de almendra con mousse de madroño, collin de frutos del bosque y yemas de mango
Dessert	Almond nougat cake with arbutus berry mousse, wild berries collin and mango yolks

Cozinheiro | Cocinero | Cook José Duarte

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
28€

## 14 Paraíso Bar

✉ Praia do Paraíso, Apoio 16, Costa da Caparica  
[38°38'32.07"N | 9°14'14.28"O]

☎ 212 910 316

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Pataniscas de polvo com mousse feijão frade com maçã caramelizada
Entrantes	Tortitas de pulpo con mousse de judía carilla y manzana caramelizada
Previous Course or Soup	Octopus cakes with cowpea mousse and caramelized apple
Prato Principal	Frango assado no churrasco
Primer plato	Pollo a la brasa
Dish	Barbecue chicken
Sobremesa	Brownie de chocolate com gelado
Postre	Brownie de chocolate con helado
Dessert	Chocolate brownie with ice cream

Cozinheiro | Cocinero | Cook Maria José

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
15.65€

## 15 São Pedro II

✉ Rua D. João V, n.º 39 A, Charneca de Caparica  
[38°35'56.50"N | 9°11'13.64"O]

☎ 212 969 405

🔑 Quarta-feira | Miércoles | Wednesday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa


Menú Cocina Tradicional Portuguesa  
Menu Portuguese Traditional Cuisine


Entrada	Queijo de "Serpa" na massa quebrada com mel e noz
Entrantes	Queso de "Serpa" en masa quebrada con miel y nueces
Previous Course or Soup	"Serpa" cheese in shortcrust pastry with honey and walnut
Prato Principal	Bochechas de vitela estufada em vinho tinto com puré de batata doce
Primer plato	Mejillas de ternera estofada en viño com puré de patata dulce
Dish	Veal cheeks stew in red wine with sweet potatoes purée
Sobremesa	Degustação de doces regionais alentejanos
Postre	Degustación de dulces regionales de Alentejo
Dessert	Alentejo regional pastries tasting

Cozinheiro | Cocinero | Cook Joaquim Manzoupo

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
18.50€

## 16 Sentido do Mar

 Muralha da Praia, Praia do Norte, Apoio 7, Costa da Caparica  
[38°38'47.67"N | 9°14'33.40"O]

 212 900 473

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor  
Menu Author's Cuisine

Entrada	Tártaro especial do chef
Entrantes	Salsa tártara especial del chef
Previous Course or Soup	Chef special tartare sauce

---

Prato Principal	Sabores com sentido - Triologia sushi de fusão
Primer plato	Trilogía sushi de fusión
Dish	Fusion sushi trilogy

---


Sobremesa	Panacotta de Moscatel
Postre	Panacotta de Moscatel
Dessert	Moscatel panacotta


---

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Jorge Guerreiro**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
**35€**

## 17 Tarquínio

 Muralha da Praia, Praia do Tarquínio, Apoio 14, Costa da Caparica  
[38°38'34.79"N | 9°14'19.78"O]

 917 240 397

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa  
Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada	Creme de marisco
Entrantes	Crema de marisco
Previous Course or Soup	Seafood cream

---

Prato Principal	Bife de atum frito com mexilhão e gambas
Primer plato	Bistec de atún frito con mejillón y gambas
Dish	Fried tuna steak with mussel and prawns

---

Sobremesa	Rebuçado de maçã assada com moscatel de Setúbal
Postre	Caramelo de manzana asada con viño Moscatel de Setúbal
Dessert	Baked apple candy with Setúbal Moscatel wine

---

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Felisberta Joaquim**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)  
Precio de comida a concurso (sin bebidas)  
Contest meal price (drinks not included)  
**20.70€**



# Frente Ribeirinha

Saborear o Tejo é encontrar nas pitorescas enseadas da Frente Ribeirinha os lugares que guardam as memórias da faina do rio na gastronomia que oferecem.

Navegar até Cacilhas é chegar ao antigo destino de veraneio dos Lisboaetas que ao chegarem optavam pelas praias do rio ou pela aventura das burricadas, é aceitar o convite do velho cais do Ginjal para um tranquilo passeio até ao Jardim do Rio, que enquadra a Fonte da Pipa, conduz ao Núcleo Naval e desafia a uma viagem no elevador panorâmico

Aventurar-se até ao Porto Brandão é ter a certeza de viver a magia de um belo pôr-do-sol sobre o Tejo e assistir ao acordar da noite Lisboaeta.

Atracar na Trafaria é poder render-se à poesia no “passeio” ribeirinho e descobrir entre o colorido das pequenas embarcações dos pescadores, através do emaranhado das cordas e da transparência das redes a beleza da outra margem.

# Ribera Fluvial

Saborear el río Tejo es encontrar en las pintorescas ensenadas de la orla ribereña los lugares que guardan las memorias de la faena en el río, que tan patente está en su gastronomía.

Navegar hasta Cacilhas es llegar al antiguo destino de veraneo de los Lisboaetas que optaban por las playas del río o por la aventura de las “burricadas” (paseos en burro), es aceptar la invitación del viejo muelle de Ginjal para embarcarnos en un tranquilo paseo hasta el Jardín de Rio que, encuadrado por la Fuente de Pipa,

## Cacilhas



conduce al Museo Naval y nos reta a iniciar un viaje en el ascensor panorámico.

Aventurarse hasta el pueblo de Porto Brandão es tener la certeza de vivir la magia de una bella puesta de sol sobre el río Tejo y asistir al despertar de la noche lisboeta.

Atracar en el viejo pueblo de Trafaria es poder rendirse a la poesía en el paseo ribereño y descubrir, entre el colorido de las pequeñas embarcaciones de los pescadores y a través del enmarañado de cuerdas y de la transparencia de las redes, la belleza del otro margen.

## The Riverfront

To enjoy the Tejo river is to find in the picturesque coves of the riverfront the places that still hold the memories of river fishing and its gastronomy.

To set sail to Cacilhas is to arrive at the old summer destination of the people of Lisboa, who on their arrival used to choose for the river beaches or for the adventure of the donkey rides. It is to accept the invitation of the old Ginjal quay and head for a quiet stroll to the Rio Garden, the Pipa Fountain and the Naval Museum. Finally, after this visit go back again and be tempted to take a ride up the panoramic lift toward the Historic Centre.

To venture out to the village of Porto Brandão is to be certain that you'll be experiencing the magic of an outstanding sunset over the Tejo river and also to witness the slow night life awakening of the city of Lisboa.

To dock at the old fishing village of Trafaria is to surrender yourself to the poetry of the river promenade and discover the beauty of the other river bank through the colors of the small fishing boats, the tangled ropes and the transparency of the nets.



## 18 A Toca

✉ Rua Cândido dos Reis, 93, Cacilhas  
[38°41'09.96"N | 9°08'57.93"O]

☎ 212 764 459

🗝 Domingo | Sunday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada	Gambas frias com maionese de mostarda
Entrantes	Gambas frías con mayonnaise de mostaza
Previous Course or Soup	Cold prawns with mustard mayonnaise
Prato Principal	Lombo de salmão com espargos em cama de esmagada de batata e alho francês
Primer plato	Lomo de salmón con espárragos en lecho de patata machacada y ajo porro
Dish	Salmon fillet with asparagus on a bed of smashed potatoes and leek
Sobremesa	Doce 4 sabores
Postre	Dulce de 4 sabores
Dessert	Four flavours dessert

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Helena**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

15€





## 19 Cabrinha I

✉ Beco do Bom Sucesso, 4, Cacilhas  
[38°41'13.88"N | 9°08'52.88"O]

☎ 212 764 732

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada Cocktail Tropical

Entrantes

Previous  
Course or  
Soup

Prato Principal Lagosta gratinada

Primer plato Langosta gratinada  
Dish Grated lobster

Sobremesa Castanha doce

Postre  
Dessert

Cozinheiro | Cocinero | Cook José Falcão

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

29€



## 20 Cabrita

✉ R. Cândido dos Reis, 87, Cacilhas  
[38°41'10.23"N | 9°8'57.23"O]

☎ 212 751 780

🗓 Quinta-feira | Jueves | Thursday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada	Farinheira com ovos mexidos
Entrantes	Salchicha fumada con huevos revueltos
Previous Course or Soup	Flour pork sausage with scrambled eggs

---

Prato Principal	Arroz de marisco
Primer plato	
Dish	Seafood rice

---

Sobremesa	Leite-creme
Postre	Natillas
Dessert	Egg milk custard

---

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Maria / Manuela**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

20€



## 21 Cova Funda

✉ R. Cândido dos Reis, 103, Cacilhas  
[38°41'9.68"N | 9°8'57.65"O]

☎ 212 764 035

🗝 Segunda-feira | Lunes | Monday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada	Requeijão à primavera
Entrantes	Requesón
Previous Course or Soup	Curd cheese

---

Prato Principal	Tamboril à marinheiro
Primer plato	Rape a marinero
Dish	Sailor monkfish style

---

Sobremesa	Sericaia
Postre	Soufflé de canela
Dessert	Cinnamon soufflé

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Helena**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

15€

## 22 O Mirrita

✉ R. Cândido dos Reis, 111, Cacilhas  
[38°41'9.15"N | 9°8'57.90"O]

☎ 210 809 075

🗝 Terça-feira | Martes | Tuesday

### Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Menú Cocina Tradicional Portuguesa

Menu Portuguese Traditional Cuisine

Entrada	Saladinha de polvo
Entrantes	Ensalada de pulpo
Previous Course or Soup	Octopus salad

---

Prato Principal	Arroz de polvo
Primer plato	Arroz de pulpo
Dish	Octopus rice

---

Sobremesa	Doce da casa 3 sabores
Postre	Dulce de la casa con 3 sabores
Dessert	House special sweet with 3 flavours

Cozinheiro | Cocinero | Cook **Maria de Jesus**

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

12.50€

## 23 Tascá

✉ R. Comandante António Feio, nº 21, Cacilhas  
[38°41'16.83"N | 9°09'00.00"O]

☎ 924 243 282

🗝 Domingo | Sunday

### Menu Cozinha de Autor

Menú Cocina de Autor

Menu Author's Cuisine

Entrada	Bolinhas de alheira caça em cama de grelos
Entrantes	Bolitas de chorizo de carne de caza con miga de pan, ajo, pimentón y otras especias en lecho de grelos
Previous Course or Soup	Small balls of bread and garlic game sausage in a bed of spring greens
Prato Principal	DOP (bolo do caco)
Primer plato Dish	Pan típico de isla de Madeira Madeira island typical bread
Sobremesa	Mousse de chocolate negro oréu
Postre	Mousse de chocolate negro oreo
Dessert	Oreo dark chocolate mousse

Cozinheiro | Cocinero | Cook Ana Nunes

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas)

Precio de comida a concurso (sin bebidas)

Contest meal price (drinks not included)

9€



## RESTAURANTES A CONCURSO

Restaurantes Presenteados a Concurso  
Competing Restaurants

### A CIDADE

La Ciudad | The City

- 1 **Amarra Ó Tejo**
- 2 **Arizé**
- 3 **Galeria**
- 4 **Moinho Alentejano**
- 5 **Moinho de Maré**
- 6 **Museu dos Sabores**
- 7 **O Palácio**
- 8 **Os Farinhas**
- 9 **Soulsushi**

### FRENTE ATLÂNTICA

Ribera Atlântica | The Atlantic Front

- 10 **Costa In**
- 11 **Horizonte** Ever Caparica - Beach & Conference Hotel
- 12 **O Mercado**
- 13 **Oh Carlos**
- 14 **Paraíso Bar**
- 15 **São Pedro II**
- 16 **Sentido do Mar**
- 17 **Tarquínio**

### FRENTE RIBEIRINHA




Ribera Fluvial | The Riverfront

- 18 **A Toca**
- 19 **Cabrinha I**
- 20 **Cabrita**
- 21 **Cova Funda**
- 22 **O Mirrita**
- 23 **Tascá**

experimente  
**almada**





- Rede Viária**
-  **Linha 1**  
Cacilhas ↔ Corroios
  -  **Linha 2**  
Pragal ↔ Corroios
  -  **Linha 3**  
Universidade ↔ Cacilhas

- Comboio/ Train**
-  **fertagus**

- 1 Câmara Municipal  
Town Hall
- 2 Cair Fluvial  
River Quay
- 3 Interface do Pragal  
Pragal Interface
- 4 Ponto de Encontro - Casa Municipal da Juventude  
Ponto de Encontro - Municipal Youth Centre
- 5 Casa da Cerca - Centro de Arte Contemporânea  
Casa da Cerca - Contemporary Art Centre
- 6 Fonte da Pipa  
Pipa Fountain
- 7 Antigo Estaleiro da Linave  
Old Linave Shipyard
- 8 Galeria Municipal de Arte  
Municipal Art Gallery
- 9 Castelo de Almada - Jardim do Castelo  
Almada Castle - Castelo Garden
- 10 Museu Medieval  
Medieval Museum
- 11 Elevador Panorâmico da Boca do Vento  
Boca do Vento Panoramic Lift
- 12 Teatro Municipal Joaquim Benite  
Joaquim Benite Municipal Theatre
- 13 Zona Comercial  
Commercial Area
- 14 Fórum Municipal Romeu Correia  
Romeu Correia Municipal Cultural Centre
- 15 Museu da Cidade de Almada  
Almada City Museum
- 16 Hospital Garcia de Orta  
Garcia de Orta Hospital

- 17 Parque Urbano Comandante Júlio Feresz  
Comandante Júlio Feresz Urban Park
- 18 Complexo Municipal dos Desportos  
Municipal Sports Complex
- 19 Fragata D. Fernando II e Glória  
Frigate D. Fernando II e Glória
- 20 Museu Naval  
Naval Museum
- 21 Parque da Paz  
Paz Park
- 22 Cristo Rei  
Cristo Rei Sanctuary
- 23 Farol de Cacilhas  
Cacilhas Lighthouse
- 24 Oficina de Cultura  
Municipal Gallery of Culture
- 25 Centro Cultural e Juvenil de Santo Amaro  
Santo Amaro Cultural and Youth Centre
- 26 Pousada da Juventude  
Youth Hostel
- 27 Caparica Sun Centre  
Caparica Sun Centre
- 28 Convento dos Capuchos  
Capuchos Monastery
- 29 Solar dos Zagalhos  
Zagalhos Manor House
- 30 Estádio Municipal José Martins Vieira  
José Martins Vieira Municipal Stadium
-  Posto de Turismo  
Tourist Office

**Restaurantes a Concurso-Feijó e Charneca de Caparica**

-  Moínho de Maré - Feijó
-  Oh Carlos - Charneca de Caparica
-  Os Farinhas - Feijó
-  São Pedro II - Charneca de Caparica

**Centro Municipal de Turismo**

Largo dos Bombeiros Voluntários  
2800 - 268 Almada  
Tel.: 212 739 340 Fax: 212 739 349  
turismo@cma.m-almada.pt

**Posto de Turismo da Costa da Caparica**

Frente Urbana de Praias  
2825 - 339 Costa da Caparica  
Tel.: 212 900 071 Fax: 212 900 210

[www.m-almada.pt](http://www.m-almada.pt)  
[www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt](http://www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt)



Entidade Regional de Turismo  
da Região de Lisboa



VINHOS DA  
PENÍNSULA  
DE SETÚBAL

ALMADA



CÂMARA MUNICIPAL

