

NOTA DE IMPRENSA

CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE ALMADA 2022

CÂMARA DE ALMADA DISTINGUE MELHORES RESTAURANTES

A CMA entregou esta quarta-feira os prémios aos melhores restaurantes, no Concurso Gastronómico – Sabores e Almada 2022, numa cerimónia no Museu de Almada – Casa da Cidade.

Dos <u>18 restaurantes a concurso</u>, um pouco por todo o concelho, foram distinguidas as melhores propostas gastronómicas – Entrada, Prato Principal e Sobremesa – em quatro categorias: Cozinha Tradicional Portuguesa, Cozinha de Autor, Cozinha Internacional e Cozinha Vegetariana/Vegan. Foram ainda premiados os restaurantes com a melhor Carta de Vinhos.

O <u>Concurso Gastronómico – Sabores de Almada</u> é uma iniciativa organizada todos os anos pela CMA e tem como objetivo dinamizar a economia local, promovendo a gastronomia enquanto património cultural e a qualidade e diversidade da oferta gastronómica no concelho, ao longo de todo o ano.

Vencedores do Concurso Gastronómico – Sabores de Almada 2022:

= ENTRADA =

Cozinha de Autor:

1.º Prémio – Honor Sushi & Contemporânea (Charneca de Caparica)

Crocante de atum marinado com ponzu trufado

2.º Prémio – Amarra Ó Tejo (Almada)

Gaspacho

3.º Prémio – Paleta de Sabores (Feijó)

Concha gratinada

Cozinha Internacional:

1.º Prémio – Soul Sushi (Cova da Piedade)

Carpaccio de atum e vieiras

```
2.º Prémio – Bella Napoli (Almada)
```

Salada de pêssego, presunto e mozzarella

3.º Prémio – Pizzaria Chica Pimenta (Charneca de Caparica)

Pãezinhos de Pizza

Cozinha Tradicional Portuguesa:

1.º Prémio – Galeria (Cova da Piedade)

Cavala de cebolada e vinagrete

2.º Prémio – Taberna Manuel da Gorda (Trafaria)

Quarteto de Camarão frito em manteiga, alho, pimenta da terra e limão

3.º Prémio – Casa Ideal (Trafaria)

Peixinho da horta com maionaise de alho

Cozinha Vegetariana/Vegan:

1.º Prémio – Boshq (Pragal)

Borek

2.º Prémio – Meia Volta de Urano – Casa das Artes (Cacilhas)

Queijo assado com frutos secos e mel

= PRATO PRINCIPAL =

Cozinha de Autor:

1.º Prémio – Honor Sushi & Contemporânea (Charneca de Caparica)

Bitoque de atum e Maki especial do Chef

2.º Prémio – Sentido do Mar (Costa da Caparica)

Arroz Carabineiro

3.º Prémio – Paleta de Sabores (Feijó)

Folhado de Pato com salada verde

Cozinha Internacional:

1.º Prémio – Bella Napoli (Almada)

Risotto de lima e coentros com camarão

2.º Prémio – Soul Sushi (Cova da Piedade)

Combinado Sushi e Sashimi

3.º Prémio – Pizzaria Chica Pimenta (Charneca de Caparica)

Pizza de Bacalhau

Cozinha Tradicional Portuguesa:

1.º Prémio – Café Camping (Costa da Caparica)

Caldeirada à Pescador

2.º Prémio – Bistrômaria (Almada)

Sardinhas albardadas com tomatada de bivalves

3.º Prémio – Taberna Manuel da Gorda (Trafaria)

Caril de Camarão com manga e côco

Cozinha Vegetariana/Vegan:

1.º Prémio - Boshq (Pragal)

Gnocchi siciliano

2.º Prémio – Meia Volta de Urano – Casa das Artes (Cacilhas)

Risotto de cogumelos

= SOBREMESA =

Cozinha de Autor:

1.º Prémio – Honor Sushi & Contemporânea (Charneca de Caparica)

Brulle de abóbora Hokkaido com gelado de caramelo salgado e Brownie de matcha com sorbet lima e gengibre

2.º Prémio – Sentido do Mar (Costa da Caparica)

Pera em açafrão com roquefort

3.º Prémio – Amarra Ó Tejo (Almada)

A simplicidade de uma delícia de frutos silvestres

Cozinha Internacional:

1.º Prémio – Wild (Pragal)

Wild Dreams

2.º Prémio – Bella Napoli (Almada)

Bombolini com doce de leite e chocolate branco

3.º Prémio – Pizzaria Chica Pimenta (Charneca de Caparica)

Mini quiches da Chica

Cozinha Tradicional Portuguesa:

1.º Prémio – Bistrômaria (Almada)

Pudim de moscatel de Setúbal

2.º Prémio – Taberna Manuel da Gorda (Trafaria)

Brigadeiro quente da Madrinha com gelado de caramelo salgado

3.º Prémio – Casa Ideal (Trafaria)

Tarte de limão merengada

Cozinha Vegetariana/Vegan:

1.º Prémio – Boshq (Pragal)

Cajucake

2.º Prémio – Meia Volta de Urano – Casa das Artes (Cacilhas)

Bolo de banana e aveia

= CARTA DE VINHOS =

1.º Prémio – Galeria (Cova da Piedade) e Sentido do Mar (Costa da Caparica)

2.º Prémio – Amarra Ó Tejo (Almada)

Almada, 03 de novembro de 2022

INFORMAÇÕES

Tel.: 930 408 981 / comunicacao@cm-almada.pt



