

NOTA DE IMPRENSA

6 de novembro

VENCEDORES DO CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE ALMADA 2025

Solar dos Zagallos, Sobreda

Maré-Viva – Catedral dos Fondues (cozinha tradicional portuguesa), Oh Carlos Taberna (cozinha de autor), Eunoia Brunch (cozinha internacional), Damasqino (cozinha vegan) e Galeria (carta de vinhos) são os grandes vencedores do Concurso Gastronómico Sabores de Almada 2025.

A cerimónia de entrega de prémios decorreu esta quinta-feira, 6 de novembro, no Solar dos Zagallos, na Sobreda.

Este ano, 33 restaurantes do concelho entraram na corrida do Sabores de Almada, que decorreu entre 2 de maio e 15 de setembro.

Esta iniciativa pretende promover a gastronomia do concelho enquanto património e produto turístico, incentivar a qualidade e a diversidade gastronómica, e melhorar a oferta turística de Almada.

Restaurantes vencedores por categoria

Cozinha Tradicional Portuguesa

- 1.º lugar – Maré Viva – Catedral dos Fondues
- 2.º lugar – Restaurante Inpar
- 3.º lugar – Restaurante Galeria

Cozinha de Autor

- 1.º lugar – Oh Carlos Taberna
- 2.º lugar – Dois Oito 25
- 3.º lugar – De Raíz By Chef Luís Calei

Informações

930 408 981

comunicacao@cm-almada.pt



cm-almada.pt

Cozinha internacional

- 1.º lugar – Eunoia Brunch
- 2.º lugar – Pizzaria Chica Pimenta
- 3.º lugar – Haru Street Food

Cozinha Vegan

- 1.º lugar – Damasqino
- 2.º lugar – Meia Volta de Úrano – Casa de Artistas

Melhor Carta de Vinhos

- 1.º lugar – Galeria
- 2.º lugar – A Taberna
- 3.º lugar – Restaurante do Capitão

Almada, 07 de novembro de 2025

Informações

930 408 981

comunicacao@cm-almada.pt



cm-almada.pt