



## **CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA**

Departamento de Comunicação

Divisão de Informação e Comunicação

Largo Luís de Camões 2800 - 158 Almada

Telef. 2 1 2 7 2 4 5 2 1

[divinformacao@cma.m-almada.pt](mailto:divinformacao@cma.m-almada.pt) [www.m-almada.pt](http://www.m-almada.pt)

### **Nota de Imprensa**

De 4 de maio a 7 de junho

## **Concurso Gastronómico do Concelho de Almada**

23 restaurantes

Quem gosta de um bom prato não deve perder o Concurso Gastronómico do Concelho de Almada, que decorre entre 4 de maio e 7 de junho.

Durante mais de um mês é possível saborear as ementas a concurso nos 23 restaurantes participantes, distribuídos pela cidade, frente atlântica e zona ribeirinha.

Há seis categorias de prémios – Cozinha Regional Portuguesa, Cozinha de Autor, Melhor Entrada ou Sopa, Melhor Prato, Melhor Sobremesa e Vinho, sendo esta última uma novidade desta 11.<sup>a</sup> edição, resultando de uma parceria com a Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal.

O júri é composto por um representante da Câmara Municipal de Almada, da Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa, da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, da Associação de Comércio, Indústria, Serviços e Turismo do Distrito de Setúbal e um cozinheiro gastrónomo.

O valor das ementas completas oscila entre os 9€ e os 35€.

Este certame é promovido pela Câmara Municipal de Almada. O objetivo promover a diversidade e a qualidade da restauração, apostando na gastronomia como património cultural.

Segue a listagem dos restaurantes a concurso, as respetivas ementas, contatos úteis e dias em que estão encerrados.

## RESTAURANTES A CONCURSO

### NA CIDADE

1

#### **Amarra Ó Tejo**

Morada: Jardim do Castelo de Almada

[38°41'04.37"N | 9°09'25.25"O]

Telefone: 212 730 621

Encerrado: Segunda, Terça-feira (almoço)

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Carpaccio de vieiras frescas

Prato Principal: Peixe ao Mediterrâneo

Sobremesa: Pão de Ló de queijo cabra

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 25€

2

#### **Arizé**

Morada: Praceta Ricardo Jorge, n.º 5-B, Pragal

[38°40'28.38"N | 9°10'04.33"O]

Telefone: 212 741 510

Encerrado: Sábado à noite e Domingo

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Paté do mar com tostas caseiras

Prato Principal: Polvo à Lagareiro

Sobremesa: Leite creme à antiga

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15€

3

#### **Galeria**

Morada: Rua António Sérgio, 3 e 3-A, Cova da Piedade

[38°39'55.00"N | 9°09'23.85"O]

Telefone: 212 596 585

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Espetada de atum

Prato Principal Filetes de peixe-porco com arroz de lingueirão

Sobremesa: Pudim de requeijão com amêndoa

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 20€

4

#### **Moinho Alentejano**

Morada: Rua José Martins Vieira, n.º 2 – B, Cova da Piedade

[38°40'07.25"N | 9°09'27.80"O]

Telefone: 212 580 088

Encerrado: Domingo

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Caldo verde de Fafe

Prato Principal: Arroz de bacalhau com camarão

Sobremesa: Pera dourada  
Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 14€

**5**

**Moinho de Maré**

Morada: Rua Damião de Góis, 47-A, Feijó  
[38°39'02.85"N | 9°09'28.81"O]  
Telefone: 212 596 189  
Encerrado: Domingo à noite e segunda-feira

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa  
Entrada: Choco frito com maionese de limão  
Prato Principal: Açorda de camarão com ovo  
Sobremesa: Pudim conventual com nozes  
Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15 €

**6**

**Museu dos Sabores**

Morada: Museu da Cidade, Praça João Raimundo, n.º 46, Cova da Piedade  
[38°40'04.41"N | 9°09'39.67"O]  
Telefone: 919 417 620  
Encerrado: Segunda-feira

Menu Cozinha de Autor  
Entrada: Carpaccio de tomate perfumado com azeite e oregão com ravioli de camarão recheado de mozzarella fresco, gengibre e 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  
Sobremesa: Espuma de panacotta com collie de manjerição, em taça de chocolate  
Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 25 €

**7**

**O Palácio**

Morada: Rua Marcos Assunção, n.º 5 – A, Pragal  
[38°40'17.77"N | 9°10'11.28"O]  
Telefone: 212 740 580  
Encerrado: Sábado

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa  
Entrada: Paté de marisco  
Prato Principal: Bacalhau à minhota  
Sobremesa: Cheesecake  
Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 12.50 €

**8**

**Os Farinhas**

Morada: Estrada de Algazarra, n.º 22 – A, Feijó

[38°39'08.74"N | 9°09'58.50"O]

Telefone: 212 500 263

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Camarão salteado com tomate cherry

Prato Principal: Palitos de atum com molho de lima e cebolinho

Sobremesa: Delícia de morango com hortelã

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15 €

**9**

**Soulsushi**

Morada: Rua Salgueiro da Maia, Capitão de Abril, n.º19 G, Cova da Piedade

[38°40'0.75"N | 9° 10' 3.17"O]

Telefone: 925 637 512

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Sunomono da nossa costa

Prato Principal: Bento box soul

Sobremesa: Até à mina de Al-madan

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 25 €

**NA FRENTE RIBEIRINHA**

**10**

**A Toca**

Morada: Rua Cândido dos Reis, 93, Cacilhas

[38°41'09.96"N | 9°08'57.93"O]

Telefone: 212 764 459

Encerrado: Domingo

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Gambas frias com maionese de mostarda

Prato Principal: Lombo de salmão com espargos em cama de esmagada de batata e alho francês

Sobremesa: Doce 4 sabores

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15 €

**11**

**Cabrinha I**

Morada: Beco do Bom Sucesso, 4, Cacilhas

[38°41'13.88"N | 9°08'52.88"O]

Telefone: 212 764 732

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Cocktail Tropical

Prato Principal: Lagosta gratinada

Sobremesa: Castanha doce

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 29 €

**12**

**Cabrita**

Morada: R. Cândido dos Reis, 87, Cacilhas

[38°41'10.23"N | 9°8'57.23"O]

Telefone: 212 751 780

Encerrado: Quinta-feira

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Farinheira com ovos mexidos

Prato Principal: Arroz de marisco

Sobremesa: Leite-creme

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 20 €

**13**

**Cova Funda**

Morada: R. Cândido dos Reis, 103, Cacilhas

[38°41'9.68"N | 9°8'57.65"O]

Telefone: 212 764 035

Encerrado: Segunda-feira

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Requeijão à primavera

Prato Principal: Tamboril à marinheiro

Sobremesa: Sericaia

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15 €

**14**

**O Mirrita**

Morada: R. Cândido dos Reis, 111, Cacilhas

[38°41'9.15"N | 9°08'57.90"O]

Telefone: 210 809 075

Encerrado: Terça-feira

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Saladinha de polvo

Prato Principal: Arroz de polvo

Sobremesa: Doce da casa 3 sabores

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 12.5 €

**15**

**Taská**

Morada: R. Comandante António Feio, n.º 21, Cacilhas

[38°41'6.83"N | 9° 09'0.00"O]

Telefone: 924 243 282

Encerrado: Domingo

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Bolinhas de alheira caça em cama de grelos

Prato Principal: DOP (bolo do caco)  
Sobremesa: Mousse de chocolate negro oréu  
Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 9 €

## **NA FRENTE ATLÂNTICA**

**16**

### **Costa In**

Morada: Muralha da Praia, Praia Nova, Apoio 19, Costa da Caparica  
[38° 38' 11.94"N | 9° 14' 02.31"O]  
Telefone: 919 920 858

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Salada de abacate com camarão selvagem

Prato Principal: Esparguete negro com frutos do mar

Sobremesa: Estrela de claudinos com gelado de baunilha

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 22.70 €

**17**

### **Horizonte – Hotel Costa da Caparica**

Morada /: Av. General Humberto Delgado, n.º 47, Costa da Caparica  
[38°38'28.67"N | 9°14'11.38"O]  
Telefone: 212 918 900

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Lascas de cherne braseadas em azeite, cobertas com uma espuma de caldeirada

Prato Principal: Lombo de bacalhau a meio sal, corado, com maionese de camarão e guarnecido de um puré de grão

Sobremesa: Pão de rala acompanhado de fruta fresca laminada

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 18 €

**18**

### **O Mercado**

Morada: Av. 1.º de Maio, n.º 36 D, Costa da Caparica  
[38°38'41.18"N | 9°14'18.19"O]  
Telefone: 218 235 099

Encerrado: Domingo à noite e Segunda-feira

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Peixinhos da horta

Prato Principal: Bochechas de porco com puré de maçã

Sobremesa: Cheese cake nutella

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 15.50 €

**19**

**Oh! Carlos**

Morada: Rua Pedro Costa, n.º 1247, Charneca de Caparica

[38°36'25.91"N | 9°11'11.72"O]

Telefone: 212 961 128

Encerrado: Domingo à noite e segunda-feira

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Salada de lavagante com aioli e seu caviar

Prato Principal: Trilogia do mar com açorda do mar ribeirinha em gema de ovo a baixa temperatura

Sobremesa: Mil folhas nougat de amêndoa com mousse de medronho, collin de frutos silvestres e gemas de manga

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 28 €

**20**

**Paraíso Bar**

Morada: Praia do Paraíso, Apoio16, Costa da Caparica

[38°38'32.07"N | 9°14'14.28"O]

Telefone: 212 910 316

Menu Cozinha de Autor

Entrada / Entrantes: Pataniscas de polvo com mousse feijão-frade com maçã caramelizada

Prato Principal: Frango assado no churrasco

Sobremesa: Brownie de chocolate com gelado

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 16.65 €

**21**

**São Pedro II**

Morada: Rua D. João V, n.º 39, Charneca da Caparica

[38° 35' 56.50"N | 9° 11' 13.64"O]

Telefone: 212 969 405

Encerrado: Quarta-feira

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Queijo de Serpa na massa quebrada com mel e noz

Prato Principal: Bochechas de vitela estufada

Sobremesa: Degustação de doces regionais alentejanos

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 18.50 €

**22**

**Sentido do Mar**

Morada: Muralha da Praia, Praia do Norte, Apoio 7, Costa da Caparica

[38° 38' 47.67"N | 9° 14' 33.40"O]

Telefone: 212 900 473

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Tártaro especial do chef

Prato Principal: Sabores com sentido – Triologia sushi de fusão

Sobremesa: Panacotta de moscatel

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 35 €

**23**

**Tarquínio**

Morada: Muralha da Praia, Praia do Tarquínio, Apoio 14, Costa da Caparica

[38°38'34.79"N | 9°14'19.78"O]

Telefone: 917 240 397

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Creme de marisco

Prato Principal: Bife de atum frito com mexilhão e gambas

Sobremesa: Rebuçado de maçã assada com moscatel de Setúbal

Preço da refeição a concurso (s/ bebidas): 20.70 €



Almada, 15 de abril de 2015

**Mais informações:**

Margarida Leal

Divisão de Informação e Comunicação

Departamento de Comunicação

**Câmara Municipal de Almada**

Lgo. Luís de Camões

2800 – 158 Almada

Departamento de Comunicação

Tel: 21 272 4559 / Ext: 14559