



CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Largo Luís de Camões 2800 - 158 Almada
Telef. 21 27 24 521 Fax 21 27 24 556
gabinete.imprensa@cma.m-almada.pt www.m-almada.pt

Nota de Imprensa

VII Concurso Gastronómico do concelho Restaurantes de Almada postos à prova

9 de Maio a 12 de Junho

Tosta com cogumelos ao Porto, Sopa de peixe, Muqueca de marisco, Bacalhau lascado em açorda de amêijoas, Supremos de atum com batata nova e ananás, Arroz doce de chocolate, Cheesecake de frutos silvestres ou Trilogia de maçã com creme de natas e crocante são apenas algumas das iguarias gastronómicas que podem saborear nos 33 restaurantes que vão participar no 7º Concurso Gastronómico do Concelho de Almada.

A Fase de Provas do Concurso Gastronómico do Concelho de Almada realiza-se de 9 de Maio e 12 de Junho.

Os 33 restaurantes inscritos (nas categorias de Cozinha Portuguesa ou Cozinha de Autor) têm de apresentar uma ementa completa, composta por uma entrada ou sopa, prato de peixe/marisco ou carne e sobremesa, e que vai ser provada e avaliada pelo júri do concurso.

Esta ementa vai ser provada e avaliada pelo júri do concurso, tendo de estar também disponível para o público em geral.

Júri

O júri é constituído por representantes da Câmara de Almada (entidade organizadora), da Entidade Regional de Turismo – Lisboa e Vale do Tejo, da Associação do Comércio e Serviços do Distrito de Setúbal (Delegação de Almada), da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) e um cozinheiro gastrónomo.

Prémios

Os prémios a concurso são os seguintes:

- 1º, 2º e 3º lugar (atribuídos nas categorias de cozinha portuguesa e cozinha de autor, caso o júri considere que a qualidade das ementas o justifique)
- Melhor Entrada/Sopa
- Melhor Prato
- Melhor Sobremesa
- Prémio de Qualidade (Serviços e Equipamento)

Todos os concorrentes vão receber um diploma de participação.

Objectivos

O Concurso Gastronómico do Concelho de Almada, organizado pela Câmara de Almada, procura promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do concelho. Os objectivos passam ainda por dinamizar a restauração e melhorar a oferta turística do concelho.

Lista dos restaurantes inscritos e respectivas ementas:

Na Frente Ribeirinha

A Toca

Cacilhas (encerra ao domingo)

Tel.: 212 764 459

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Tosta com cogumelos ao Porto **Prato Principal:** Robalo aromatizado com baunilha e lima **Sobremesa:** Arroz doce de chocolate **Preço médio:** 13,5€

Atira-te ao Rio

Cacilhas (encerra à 2ªfeira)

Tel.: 212 751 380

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Salada Marta **Prato Principal:** Muqueca de marisco **Sobremesa:** Panacotta de côco **Preço médio:** 40€

Cabrinha I

Cacilhas (encerra à 2ªfeira)

Tel.: 212 764 732

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Amêijoas à Bulhão Pato **Prato Principal:** Lagosta Gratinada com molho "Rouge" **Sobremesa:** Tarte caseira **Preço médio:** 30€

Estrela do Sul

Cacilhas

Tel.: 212 746 542

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Amêijoas à Bulhão Pato **Prato Principal:** Caldeirada à Fragateiro **Sobremesa:** Maçã assada **Preço médio:** 15€

Peralta

Cacilhas (encerra à 5ªfeira)

Tel.: 212 767 165

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Sopa de peixe **Prato Principal:** Cataplana mista de peixe **Sobremesa:** "Caravela à Peralta" **Preço médio:** 15€

Solar Beirão

Cacilhas (encerra à 2ªfeira)

Tel.: 212 766 019

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Sopa alentejana **Prato Principal:** Cataplana de carne de porco **Sobremesa:** Profiteroles **Preço médio:** 16,10 €

Na Frente Atlântica

Al-Madan - Hotel Apartamento Meliã Aldeia dos Capuchos Golf & Spa.

Caparica

Tel.: 212 909 000

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Terrina de lebre brava e espargos verdes com espuma de alho e coentros **Prato Principal:** Filete de dourada sobre elevação de mini cataplana de marisco da nossa costa

Sobremesa: Triângulo folhado de cremoso de ovos, com framboesas e molho de gelado de lima **Preço médio:** 25€

Carolina do Aires

Apoio 15, Costa da Caparica

Tel.: 212 900 124

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Sopa rica do mar **Prato Principal:** Arroz de garoupa **Sobremesa:** Banana ao rum

Preço médio: 20€

Delícias da Praia

Apoio 18, Costa da Caparica (encerra à 3ª-feira)

Tel.: 212 902 588

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Sopa de camarão **Prato Principal:** Bacalhau verde **Sobremesa:** Leite-creme **Preço**

médio: 15€

Dragão Vermelho

Apoio 17, Costa da Caparica (encerra à 2ª e 3ª-feira)

Tel.: 212 918 900

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Portubelo recheado e gratinado com farinheira e alho **Prato Principal:** Linguado e

camarão envoltos numa salada doce e salgada **Sobremesa:** Cheesecake de frutos silvestres

Preço médio: 20€

Estrela do Mar

Jardim Urbano, Costa da Caparica (encerra à 2ª-feira)

Tel.: 917 028 260

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Crocante de queijo de cabra com mel e sementes de sésamo **Prato Principal:**

Bacalhau lascado em açorda de amêijoas **Sobremesa:** "Petit gâteau" ("Fondant" de chocolate)

com bola de gelado **Preço médio:** 22€

Horizonte – Hotel Costa da Caparica

Costa da Caparica

Tel.: 212 918 900

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Codorniz recheada sobre talhada de azeitonas e marmelada **Prato Principal:**

Cantaril recheado de migas de ovas numa cama de rúcula

Sobremesa: Doce de manga do Chef Lourenço **Preço médio:** 20€

Mar Puro

Apoio 25, Costa da Caparica (encerra à 3ª-feira)

Tel.: 962 427 277

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Cogumelos recheados com farinheira e maçã **Prato Principal:** Camarão kataifi sobre

migas de cogumelos **Sobremesa:** Sonho do mar com molho de chocolate quente **Preço**

médio: 23,50 €

O Camões

Fonte da Telha (encerra à 2ª-feira)

Tel.: 212 963 865

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Caldo de Peixe **Prato Principal:** Caril de Gambas **Sobremesa:** Flan à moda da casa

Preço médio: 17,5€

Oh! Carlos

Charneca de Caparica

Tel.: 212 961 128

Menu Cozinha de Autor

Entrada: “Fettucine” cozido em caldo de beterraba envolvido em marisco **Prato Principal:** “Strüdel” de salmão com molho de caril e 5 pimentas **Sobremesa:** “Petit gâteau” com mousse de framboesa **Preço médio:** 25€

Paraíso Bar

Apoio16, Costa da Caparica

Tel.: 212 910 316

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Paté de Atum **Prato Principal:** Frango no churrasco **Sobremesa:** Pudim flan **Preço médio:** 11,30€

Radical Dinner Club

Jardim Urbano, Costa da Caparica (encerra à 3ªfeira)

Tel.: 918 089 795

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Misto de várias saladas **Prato Principal:** Bife à Radical **Sobremesa:** Cheesecake com kiwi e canela **Preço médio:** 14 €

Tarquínio

Apoio 14, Costa da Caparica

Tel.: 917 240 397

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Canja de amêijoas **Prato Principal:** Raia de Pitau **Sobremesa:** Tortinha de Azeitão com doce de frutos silvestres **Preço médio:** 17,5€

Tasca do Leandro

Apoio 6, Costa da Caparica

Tel.: 212 914 144

Menu Cozinha de Autor

Entrada: “Gratin” de frutos do mar na concha **Prato Principal:** “Vol au vent” de tamboril com gambas **Sobremesa:** Abade de Priscos com gelado de pistáchio e molho de maracujá **Preço médio:** 18,90€

Na cidade

Amarra O Tejo

Jardim do Castelo, Almada (encerra à 2ªfeira e 3ªfeira ao almoço)

Tel.: 212 730 621

Menu Cozinha de Autor

Entrada: “Sachimi” de bacalhau de meia cura e crocante de noz com espuma de alho confitado **Prato Principal:** Lombo de tamboril corado sobre brandada de tomate e salada de pimento, azeitona e coentro **Sobremesa:** “Parfait” de amendoim, bolo de frutos silvestres e “toffee” de tomilho **Preço médio:** 33€

Arizé

Pragal (encerra ao sábado à noite e domingo)

Tel.: 212 741 510

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Carapauzinhos alimados em cama de tomate e flor de sal **Prato Principal:** Supremos de atum com batata nova e ananás **Sobremesa:** Trilogia de maçã com creme de natas e crocante **Preço médio:** 15€

Boa Esperança

Almada (encerra à 4ªfeira)

Tel.: 212 762 860

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Tábua de queijos **Prato Principal:** Rojões do mar **Sobremesa:** Sonho maçã **Preço médio:** 15€

Chá e Guloseimas

Almada

Tel.: 212 743 782

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Creme aveludado de mexilhão **Prato Principal:** Três texturas do mar ao vapor com “risotto” de leite **Sobremesa:** Torta de laranja com sorvete de tangerina **Preço médio:** 20,50€

Galeria

Cova da Piedade

Tel.: 212 596 585

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Peixinhos da horta **Prato Principal:** Soparra da Trafaria **Sobremesa:** Papos de Anjo com doce do Convento **Preço médio:** 20€

La Traviata

Almada (encerra à 4ªfeira)

Tel.: 212 741 719

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Carpaccio di língua di vitella con fagioli freschi alla salsa verde **Prato Principal:** Petto di pollo con pomodoro secco, indívia e pepe verde **Sobremesa:** Crema di mascarpone al cioccolato **Preço médio:** 10,90 €

Moinho Alentejano

Cova da Piedade (encerra ao domingo)

Tel.: 212 580 088

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Sopa de cação **Prato Principal:** Maranho à moda da Sertã **Sobremesa:** Tigelada da Beira **Preço médio:** 13€

Moinho de Maré

Feijó (encerra à 2ªfeira)

Tel.: 962 512 323

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Choco frito **Prato Principal:** Açorda à alentejana com bacalhau **Sobremesa:** Doce de ovos com gila e amêndoa **Preço médio:** 12,5 €

Museu dos Sabores

Cova da Piedade (encerra à 2ªFeira)

Tel.: 919 417 620

Menu Cozinha de Autor

Entrada: “Sabores da nossa praia” **Prato Principal:** Coxa de pato confitada com molho moscatel de Setúbal e sabores da nossa serra **Sobremesa:** Espuma fresca de limão **Preço médio:** 20€

Nezy

Almada (encerra à 4ªfeira)

Tel.: 212 760 490

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Gambas à Guilho **Prato Principal:** Filetes de peixe-galo com açorda de ovas **Sobremesa:** Farólias com leite-creme **Preço médio:** 15€

Nova Europa

Cova da Piedade (encerra à 2ªfeira)

Tel.: 212 769 928

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Orelha de vinagreta **Prato Principal:** Massinha de peixe **Sobremesa:** Mousse de abóbora **Preço médio:** 13€

O Tavares

Cova da Piedade (encerra ao domingo)

Tel.: 916 144 201

Menu Cozinha Tradicional Portuguesa

Entrada: Caldo verde **Prato Principal:** “Polvo à Lagareiro” **Sobremesa:** Farófias **Preço médio:** 15€

Os Farinhas

Feijó (encerra ao domingo)

Tel.: 965 791 094

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Creme de tomate com coentros e rodela de ovo **Prato Principal:** Rolinhos de porco à alemã com arroz de açafraão **Sobremesa:** Leite-creme merengado **Preço médio:** 13,50€

Pizza no Páteo

Almada (encerra à 2ªfeira e 3ªfeira ao almoço)

Telefone: 210 848 909

Menu Cozinha de Autor

Entrada: Paté (azeitona verde, pimento vermelho assado e salteli) **Prato Principal:** Pizza Arrabiata **Sobremesa:** Tiramisu **Preço médio:** 15€

Mais informações:

Aníbal Martins

Tel. 21 272 45 41

E-mail: aamartins@cma.m-almada.pt

Departamento de Comunicação

Almada, 4 de Maio de 2011

Câmara Municipal de Almada