



CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Largo Luís de Camões

2800 - 158 Almada

Telef. 21 27 24 52 1

Fax 21 27 24 55 6

gabinete.imprensa@cma.m-almada.pt

www.m-almada.pt

DIVISÃO DE INFORMAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS

Nota de Imprensa

Restaurante Al-Madan venceu 6º Concurso Gastronómico do Concelho de Almada

O restaurante “Al-Madan”, situado no Hotel Apartamento Meliã Aldeia dos Capuchos – Golf & Spa, na Caparica, conquistou o 1º lugar na Categoria de Cozinha de Autor no 6º Concurso Gastronómico do Concelho de Almada.

A ementa vencedora era constituída por “Parfait” de codorniz com fígado de pato aromatizado com balsâmico de moscatel como entrada, Tranche de Robalo em escamas de batata e courgettes sobre cama de grelos picados e molho de camarão e açafrão como prato de peixe e uma sobremesa composta por Mil folhas de maçã reineta com nozes e pinhões, perfumada com flor de anis, canela e licor de chocolate preto.

Lista completa de premiados:

- Premiados na categoria de Cozinha de Autor:

1º Classificado

Restaurante Al-Madan - Hotel Apartamento Meliã Aldeia dos Capuchos – Golf & Spa – Largo Aldeia dos Capuchos, Caparica – Tel.: 212 909 000

2º Classificado

Restaurante Horizonte - Hotel Costa da Caparica – Av. Humberto Delgado nº 47, Costa da Caparica – Tel.: 212 918 900

3º Classificado

Amarra ó Tejo – Jardim do Castelo de Almada – Tel.: 212 730621

- Categoria de Cozinha Regional Portuguesa:

Melhor Entrada

Canja de Cadelinhas – Restaurante Carolina do Aires – Av. General Humberto Delgado – Apoio de Praia 15, Costa da Caparica – Tel.: 212 900 124

Melhor prato

Caldeirada à Fragateiro – Restaurante Peralta – R. Cândido dos Reis nº 41, Cacilhas – Tel.: 212 767 165 (Caldeirada à Fragateiro)

Melhor Sobremesa

Doce de vinagre – Restaurante Galeria – Rua António Sérgio, 3 e 3-A, Cova da Piedade – Tel.: 212 596 586

- Na Categoria de Cozinha de Autor:**Melhor Entrada**

Trouxa de Camarão – Restaurante Costa Nova – Praia de Sto António – Apoio 9, Costa da Caparica – Tel.: 212 912 651 (Trouxa de Camarão)

Melhor prato

Tamboril e Polvo numa caldeirada – Restaurante Dragão Vermelho – Praia do Dragão Vermelho, Apoio 17, Costa da Caparica – Tel.: 212 918 900

Melhor Sobremesa

Carpacio de ananás e açafão com coentros cristalizados e “sorbet” – Restaurante Museu dos Sabores – Praça João Raimundo nº 46, Cova da Piedade – Tel.: 919 417 620

- Prémio Qualidade (Serviços e Equipamento):

“Six Senses” – Almada Business Hotel – R. Abel Salazar nº 9 – 9ª, Almada – Tel.: 212 761 401

Todos os restaurantes participantes receberam um diploma de participação.

Mais de três dezenas de restaurantes participantes

Participaram no 6º Concurso Gastronómico 31 restaurantes de todo o concelho, tendo a fase provas decorrido entre 10 de Maio e 18 de Junho.

Durante este período, os elementos do júri visitaram anonimamente todos os restaurantes inscritos.

Faziam parte do júri representantes da Câmara Municipal de Almada, da Entidade Regional de Turismo de 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 e por um cozinheiro gastronómico.

Promover a gastronomia do concelho

Organizado pela Câmara Municipal de Almada, o Concurso Gastronómico procura promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do concelho, enquanto património cultural e produto turístico, e dar continuidade ao roteiro gastronómico.

Mais informações:

Aníbal Martins

Tel. 21 272 45 41

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

Almada, 09 de Julho de 2010

Divisão de Informação e Relações Públicas

Câmara Municipal de Almada