



CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Largo Luís de Camões

2800 - 158 Almada

Telef. 21 272 4530/21

Fax 21 272 4556

gabinete.imprensa@cma.m-almada.pt www.m-almada.pt

DIVISÃO DE INFORMAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS

Nota de Imprensa

Participaram nesta edição 40 restaurantes **‘O Leal’ vence Concurso Gastronómico do Concelho de Almada**

O restaurante ‘O Leal’, localizado na Sobreda, venceu a 3ª edição do Concurso Gastronómico do Concelho de Almada, cuja entrega de prémios se realizou dia 21 de Junho, no Convento dos Capuchos.

O 2º lugar foi para O ‘Sabor Mineiro II’, na Charneca de Caparica, e o 3º lugar foi ganho pelo restaurante ‘Museu dos Sabores’, na Cova da Piedade.

Este ano concorreram 40 restaurantes, de várias freguesias do concelho, num certame, organizado pela Câmara Municipal de Almada, que decorreu entre 28 de Abril e 28 de Maio.

Restaurantes premiados

1º Prémio – O Leal (Sobreda)

Entrada: *Vol au vent* de bacalhau à moda da nossa costa

Prato principal: Lombinhos de porco com crosta de broa de milho e ervas frescas, gratinado dauphinois e trilogia de legumes

Sobremesa: Delícia dos bosques com coulis de frutos silvestres

2º Prémio – Sabor Mineiro II (Charneca de Caparica)

Entrada: Caldinho de Feijão

Prato principal: Rodízio de carnes

Sobremesa: Mousse de maracujá

3º Prémio – Museu dos Sabores (Cova da Piedade)

Entrada: Entremeada de pêra cozida em vinho do Porto e queijo de cabra em trouxa crocante

Prato principal: Naco de novilho lacado com mel e soja em cama de legumes e rissoto de farinheira

Sobremesa: Trilogia, quente e fria, de chocolates com saladinha de fruta em folha de amêndoa

Melhor Entrada– Restaurante Amarra Ó Tejo (Almada)

Coração de Alface recheado



CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Largo Luís de Camões

2800 - 158 Almada

Telef. 21 272 45 30 / 21

Fax 21 272 45 56

gabinete.imprensa@cma.m-almada.pt www.m-almada.pt

DIVISÃO DE INFORMAÇÃO E RELAÇÕES PÚBLICAS

Melhor Prato Principal – Restaurante Academia dos Sabores (Cova da Piedade)

Esmagada de batata com bacalhau e broa

Melhor Sobremesa– Restaurante Caldeiradas (Trafaria)

Taça surpresa

Prémio Qualidade (Equipamento e Serviços) – Restaurante Pata Roxa (Costa da Caparica)

Equivalente ao primeiro prémio

Entrada: Pata-negra e meloa

Prato principal: Peixe-galo com arroz de lingueirão

Sobremesa: Sericaia, com ameixa e gelado

Este certame, organizado anualmente, visa promover a qualidade e a diversidade da oferta gastronómica do concelho, dinamizar a área da restauração, melhorar a oferta turística e elaborar um roteiro gastronómico.

Na cerimónia de entrega de prémios estiveram presentes a presidente da Câmara Municipal de Almada, Maria Emília de Sousa, o vereador com o pelouro do Turismo, António Matos, o presidente da Assembleia Municipal de Almada, José Manuel Maia e os membros do júri (representantes da Câmara Municipal de Almada, da Associação da Restauração e Similares de Portugal, da Região de Turismo da Costa Azul, da Associação de Comércio e Serviços do Distrito de Setúbal – delegação de Almada e de dois chefes de cozinha profissionais).

Mais informações:

Cristina Dias

Telf. 21 272 45 30

cidias@cma.m-almada.pt

Almada, 22 de Junho de 2007

Câmara Municipal de Almada

Divisão de Informação e Relações Públicas