

# I FESTA DA GASTRONOMIA

DE 1 DE MAIO  
A 1 DE JUNHO 2008\*

Sabores e emoções

\*aos fins de semana nos restaurantes aderentes

Sempre entendemos a Gastronomia como um acto de cultura e um dos elementos da identidade cultural dos povos.

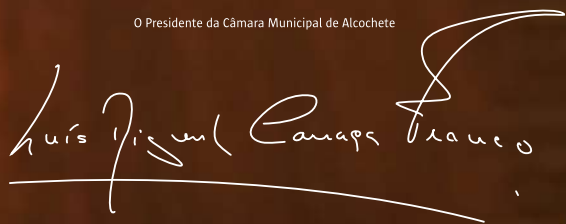
Comer “bem”, além de ser uma necessidade saudável e objectiva, é também um acto de sociabilidade e uma “festa de olhares, aromas, paladares e emoções”.

O Município de Alcochete primou sempre por receber bem quem nos visita e cuidou de defender a sua identidade cultural. Por isso, em boa hora, decidimos promover esta “I Festa da Gastronomia”, iniciativa que regista um assinalável êxito a julgar pelo elevado número de restaurantes aderentes ao evento.

Esta iniciativa insere-se perfeitamente nos objectivos estratégicos definidos pela Autarquia, de promoção e valorização do nosso tecido económico, designadamente da restauração, mas também na divulgação do nosso território enquanto destino turístico.

Por isso, cumpre-nos desejar que este evento corra a contento de todos e dirigir uma palavra especial de agradecimento aos industriais de restauração participantes, aos membros do Júri que com a sua presença e qualidade profissional prestigiam a nossa mostra gastronómica e, finalmente, a todos aqueles que tornaram possível o êxito desta “I Festa da Gastronomia do Município de Alcochete”.

O Presidente da Câmara Municipal de Alcochete



A Câmara Municipal de Alcochete promove, de 1 de Maio a 1 de Junho de 2008, a I Festa da Gastronomia do Município de Alcochete, com o apoio da Região de Turismo da Costa Azul.

As ementas a concurso, preferencialmente tradicionais e com influências da gastronomia local, estarão disponíveis para serem saboreados aos sábados e domingos nos restaurantes participantes no período de realização do Concurso.

Os elementos do Júri, constituído por Chefe Silva (Gastrónomo), Celeste Cavaleiro (Consultora da Região de Turismo da Costa Azul), António Caetano (Presidente da Delegação de Alcochete e Montijo da Associação do Comércio e Serviços do Distrito de Setúbal) e Paula Nobre (Técnica de Turismo da Câmara Municipal), visitarão os estabelecimentos, sem aviso prévio, para apreciar as referidas ementas.

Mais informações: 212 348 655 / [posto.turismo@cm-alcochete.pt](mailto:posto.turismo@cm-alcochete.pt)



Alcochete  
CÂMARA MUNICIPAL

## RESTAURANTES ADERENTES

### Os Petiscos do António

Largo Barão Samora Correia, 2 e 3, Alcochete / Tel. 212 347 826

#### Ementa

**Entrada** – Camarão “Al Ajillo”

**Prato de peixe** – Esparguete com Camarão e Arroz de Polvo

**Prato de carne** – Picadinho com Camarão

**Sobremesa** – Cheese-Cake

**Vinho** – “Terras do Pó”

### AlFoz

Avenida D. Manuel I, Alcochete / Tel. 212 342 210

#### Ementa

**Entrada** – Polvo à “Gallega”; Gambas panadas com 3 molhos

**Prato de peixe** – Caldeirada de Línguas de Bacalhau com Ovo Escalfado

**Prato de carne** – Lombo de Porco Preto com Batata Rosty e geleia de Laranja

**Sobremesa** – Doce Limão Alcochetano

**Vinho** – Branco “Quinta Camarate Seco”; Tinto “Herdade dos Grous”

### O Arrastão

Praia dos Moinhos, Alcochete / Tel. 212 342 151

#### Ementa

**Entrada** – Queijo de Azeitão, Torresmos, Salsicha e Ovas

**Prato de peixe** – Caldeirada de Peixe; Bacalhau à “Arrastão”

**Prato de carne** – Coelho no Churrasco

**Sobremesa** – Farólias

**Vinho** – Branco e Tinto “Monte da Charca”

### A Tasquinha da Mãe

Av. D. Manuel I, 589, Alcochete / Tel. 917 933 289

#### Ementa

**Entrada** – Salada da Chefe

**Prato de peixe** – Massa de Salmão

**Prato de carne** – Entrecosto com Mel

**Sobremesa** – Profiteroles

**Vinho** – Branco e Tinto “Dumonte”

### Sabores do Alentejo

Largo de S. João, 8, Alcochete / Tel. 962 766 374

#### Ementa

**Entrada** – Presunto, Paio, Queijo

**Prato de peixe** – Sopa Caldo de Cação

**Prato de carne** – Ensopado de Borrego

**Sobremesa** – Manjar

**Vinho** – “Herdade dos Machados”

### Solar do Peixe

Largo da Misericórdia, 10, Alcochete / Tel. 212 342 398

#### Ementa

**Entrada** – Paté de atum, Pasta de Azeitonas

**Prato de peixe** – Robalo do Mar no Carvão

**Prato de carne** – Lombeta de Porco

**Sobremesa** – Arroz-doce; Fidalgo

**Vinho** – “Eugénio de Almeida”

### O Farpas

Estrada Nacional 119, 25, S. Francisco-Alcochete / Tel. 919 930 083

#### Ementa

**Entrada** – Pão saloio, Azeitonas, Linguíça frita com Cogumelos

**Prato de peixe** – Bacalhau à “Farpas”

**Prato de carne** – Carne de Javali na Telha com Fruta

**Sobremesa** – Mousse de Chocolate ou Bolo Picante

**Vinho** – Tinto - “D. Ermelinda”; Branco - “Terras do Pó”

### O Cardoso

Rua do Aceiro, 4, Passil – Alcochete / Tel. 212 319 239

#### Ementa

**Entrada** – queijo; salada de ovas

**Prato de peixe** – Cataplana de Cherne ou Arroz de Tamboril

**Prato de carne** – Tábua de Porco Preto; Espetada de Vitela Mirandesa

**Sobremesa** – Charlotte de Chocolate; Farólias

**Vinho** – “Monte das Servas”

### A Taverna

Largo de S. João, 11, Alcochete / Tel. 212 340 186

#### Ementa

**Entrada** – queijo e paté

**Prato de peixe** – Ensopado de Enguias e Pote à Marinheiro

**Prato de carne** – Costoletas de Borrego

**Sobremesa** – Arroz-doce; Tarte de Requeijão

**Vinho** – Tinto - “Pasmado”; Branco - “Periquita”

### O Flute

Estrada nacional 119, 408, S. Francisco – Alcochete / Tel. 913 393 293

#### Ementa

**Entrada** – Salada de Polvo, Salada de Ovas, Doce de Abóbora com Queijo

**Prato de carne** – Tábua Ibérica

**Sobremesa** – Tarte da Tia Idália

**Vinho** – “Adega das Passarinhas”

### O Arco - Íris

Estrada nacional 119, 396, S. Francisco – Alcochete / Tel. 212 326 021

#### Ementa

**Entrada** – Cartuxo Mar e Terra

**Prato de peixe** – Filete de Robalo Embuçado c/ Molho de Moscatel

**Prato de carne** – Lombinhos de Porco Entrelaçado com Camarão

**Sobremesa** – Mousse de Gengibre com Folhas de Ananás

**Vinho** – Regional Terras do Sado “Solar de Brejos”

### O Convento

Estrada nacional 119, 63, S. Francisco – Alcochete / Tel. 212 312 626

#### Ementa

**Entrada** – Ovas

**Prato de peixe** – Massada de Peixe

**Prato de carne** – Lombinhos de Porco com Gambas

**Sobremesa** – Arroz Doce

**Vinho** – “Ermelinda Freitas”

### O Frango Assado

Praça José Coelho, 1, Samouco – Alcochete / Tel. 210 824 158

#### Ementa

**Entrada** – Paté, Azeitonas, Queijos Secos

**Prato de peixe** – Choco Frito

**Sobremesa** – Arroz Doce

**Vinho** – “Monte da Odete”

### O Marítimo

Rua Com. Estêvão de Oliveira, 21, Alcochete / Tel. 212 342 625

#### Ementa

**Entrada** – Queijos Secos, Patés

**Prato de peixe** – Caldeirada à Zé Boieiro; Ensopado de Enguias

**Prato de carne** – Arroz Doce

**Vinho** – Regional “Passarinhas”

### Restaurante Radical

Rua da Liberdade, 8, Alcochete / Tel. 212 341 515

#### Ementa

**Entrada** – Pataniscas de Bacalhau; Sardinha de Escabeche

c/ Broa de Milho

**Prato de peixe** – Filetes de Polvo com Arroz do Rio

**Prato de carne** – Vitela Brava no Tacho c/ Arroz da Lezíria

**Sobremesa** – Delícia do Campo

**Vinho** – “Casa Ermelinda Freitas – Monocasta Syrah”

### A Palmeira

Rua Padre Cruz, 5/7, Alcochete / Tel. 212 340 305

#### Ementa

**Entrada** – Ovas Cozidas; Salada com Maionese

**Prato de peixe** – Peixe Grelhado do Mar

**Sobremesa** – Doces Caseiros

**Vinho** – “Vale de Judia”

### Café da Vila

Largo de S. João, 34, Alcochete / Tel. 966 241 079

#### Ementa

**Entrada** – Gambas ao Alho

**Prato de peixe** – Cataplana de Peixes e Marisco

**Sobremesa** – Delícia de Coco

**Vinho** – “Adega de Pegões”

### Arena dos Petiscos

Rua Comendador Estêvão de Oliveira, 46, Alcochete / Tel. 912 072 844

#### Ementa

**Entrada** – Paté de Chouriço de Sangue

**Prato de peixe** – Parrilhada; Ensopado de Enguias

**Prato de carne** – Miças de Espargos com Entrecosto Frito;

Lombinho de Porco Preto à Arena com Migas Saloias

**Sobremesa** – Arroz Doce; Doce de Vinagre; Doce de Caramelo

**Vinho** – “Catapereiro - Companhia das Lezírias”

### Barrete Verde

Rua José André dos Santos, 26, Alcochete / Tel. 212 340 154

#### Ementa

**Entrada** – Ovos à Barrete Verde

**Prato de peixe** – Bacalhau Delícia

**Prato de carne** – Lombinhos de Porco Fritos com Favas

**Sobremesa** – Delícia de Amêndoa; Arroz Doce

**Vinho** – “Adega das Passarinhas”

### Alcaxete

Av. D. Manuel I, 8, Alcochete / Tel. 212 348 500 / 915 273 005

#### Ementa

**Entrada** – Estaladiço de Queijo de Cabra com Presunto Balsâmico

e Vinagrete de Maçã

**Prato de peixe** – Ensopado de Enguias

**Prato de carne** – Peito de Frango recheado com farinha e

Acompanhado com Ratatouille

**Sobremesa** – Leite-Creme à Antiga

**Vinho** – Tinto - “Damasceno Reserva”; Branco - “Companhia das Lezírias”