

SAB RES ALMADA

Concurso Gastronómico



7 SETEMBRO - 16 OUTUBRO



2022
PT/EN

ÍNDICE INDEX

CIDADE CITY

1. **AMARRA Ó TEJO**
2. **BELLA NAPOLI**
3. **BISTRÔMARIA**
4. **BOSHQ**
5. **GALERIA**
6. **MOINHO DE MARÉ**
7. **PALETA DE SABORES**
8. **SOUL SUSHI**
9. **WILD**

FRENTE RIBEIRINHA - CACILHAS/TRAFARIA RIVERFRONT - CACILHAS/TRAFARIA

10. **MEIA VOLTA DE URANO - CASA DAS ARTES**
11. **CASA IDEAL**
12. **PIRI-PIRI**
13. **TABERNA MANUEL DA GORDA**
14. **A TABERNA**

FRENTE ATLÂNTICA OCEANFONT

15. **CAFÉ CAMPING**
16. **HONOR SUSHI & CONTEMPORÂNEA**
17. **PIZZARIA CHICA PIMENTA**
18. **SENTIDO DO MAR**



SABORES DE ALMADA

Concurso Gastronómico

A Câmara Municipal de Almada organiza anualmente o Concurso Gastronómico – Sabores de Almada.

Um evento que visa promover a gastronomia local, enquanto património cultural, mas também a qualidade e diversidade da oferta gastronómica, melhorando a oferta turística, ao longo de todo o ano, no concelho.

É, igualmente, uma oportunidade, a par de muitas outras iniciativas municipais em vigor, de reforço e apoio à economia local, nomeadamente ao setor da restauração.

A edição de 2021 trouxe a concurso mais uma categoria, a Cozinha Vegetariana/Vegan, para além das atuais Cozinha Tradicional Portuguesa, Cozinha de Autor e Cozinha Internacional.

A fase de provas decorre de 7 de setembro a 16 de outubro. Aceite o nosso convite e venha experimentar os sabores e sensações que o melhor das tradições gastronómicas do concelho de Almada têm para oferecer.

E não deixe de dar a sua opinião, através da classificação online, da sua experiência gastronómica.

Saboreie Almada!

The City Council of Almada organizes annually the Gastronomic Contest Sabores de Almada (Flavours of Almada).

This event aims to promote the local gastronomy as cultural heritage, but also the quality and diversity of the gastronomic offer, thereby improving the tourist offer throughout the year in the municipality.

Along with many other ongoing municipal initiatives, it is also an opportunity to strengthen and support the local economy, particularly the catering sector.

The 2021 edition brought a new category to the competition, Vegetarian/Vegan Cuisine, in addition to the current Traditional Portuguese Cuisine, Signature Cuisine and International Cuisine.

The tasting phase runs from September 7th to October 16th. Accept our invitation to come and experience the flavours and sensations that the best of Almada's gastronomic traditions have to offer you.

Finally, do not forget to give your opinion on your gastronomic experience by rating it online.

Have a taste of Almada!





CIDADE
CITY



AMARRA Ó TEJO

COZINHA DE AUTOR
AUTHOR'S CUISINE



MORADA / ADDRESS

LARGO 1.º DE MAIO, JARDIM DO CASTELO DE ALMADA
38.68475062 -9.15678539



TELEPHONE / TELEPHONE
+351 212 730 621



HORÁRIO

2ª A SÁBADO

12H30 – 15H00

19H45 – 22H30

ENCERRA: DOMINGO À NOITE
E SEGUNDA-FEIRA



OPENING HOURS

12:30 PM – 3 PM /

7:45 PM – 10:30 PM

CLOSED: SUNDAY EVENINGS
AND MONDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Gaspacho

PRATO PRINCIPAL

Raia alourada com alcaparras

SOBREMESA

A simplicidade de uma delícia
de frutos silvestres

CONTEST DISH/ES

STARTER

Gaspacho

MAIN COURSE

Golden ray with capers

DESSERT

The simplicity of a wild berry
sweet delicacy

6



BELLA NAPOLI

COZINHA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA D. JOÃO DE CASTRO, 80, B/C ALMADA
38.67572809 -9.16718687



TELEPHONE / TELEPHONE
+351 917 737 445



HORÁRIO

TERÇA A SÁBADO

12H00 – 15H00 / 19H00 – 22H00

DOMINGO 12H00 – 15H00



OPENING HOURS

TUESDAY TO SATURDAY

12 AM – 3 PM / 7 PM – 10 PM

SUNDAY 12 AM – 3 PM



ENCERRADO

SEGUNDA-FEIRA



CLOSED

MONDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Salada de pêssego, presunto e
mozzarella

PRATO PRINCIPAL

Risotto de lima e coentros com
camarão

SOBREMESA

Bombolini com doce de leite e
chocolate branco

CONTEST DISH/ES

STARTER

Peach, ham and mozzarella
salad

MAIN COURSE

Lime and coriander risotto
with shrimp

DESSERT

Bombolini with milk cream
and white chocolate



BISTRÔMARIA

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA LOURENÇO PIRES DE TÁVORA, 3, ALMADA
38.68111516 -9.15393368



TELEFONE / TELEPHONE

+351 934 158 615



HORÁRIO

DAS 12H00 – 15H00



OPENING HOURS

12 AM – 3 PM



ENCERRADO
SÁBADO



CLOSED
MONDAYS

PRATO/S A CONCURSO

PRATO PRINCIPAL

Sardinhas albardadas com
tomatada de bivalves

SOBREMESA

Pudim de moscatel de Setúbal

CONTEST DISH/ES

MAIN COURSE

Saddled sardines with bivalve
tomato sauce

DESSERT

Setúbal Moscatel pudding

7



BOSHQ

COZINHA VEGETARIANA / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA ABEL SALAZAR, 9, ALMADA
38.67084181 -9.17077280



TELEFONE / TELEPHONE

+351 212 761 401



HORÁRIO

19H00 – 23H00



OPENING HOURS

7 PM – 11 PM

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Borek

PRATO PRINCIPAL

Gnocchi siciliano

SOBREMESA

Cajucake

CONTEST DISH/ES

STARTER

Borek

MAIN COURSE

Sicilian Gnocchi

DESSERT

Cajucake (Cashew cake)





GALERIA

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS
RUA ANTÓNIO SÉRGIO, 3 E 3 – A, COVA DA PIEDADE
38.66538342 -9.15594037



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 596 585



HORÁRIO
10H -23H



OPENING HOURS
10 AM -11 PM

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Cavala de cebolada e vinagrete

PRATO PRINCIPAL

Bochechas de porco com puré
de espinafres e abóbora

SOBREMESA

Ninho com doce de ovos
e amêndoa

CONTEST DISH/ES

STARTER

Mackerel with onion stew and
vinaigrette

MAIN COURSE

Pork cheeks with spinach and
pumpkin puree

DESSERT

“Ninho” sweet egg custard
and almond

8



MOINHO DE MARÉ

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS
RUA DAMIÃO DE GÓIS, 47 – A, FEIJÓ
38.65047665 -9.15746015



TELEFONE / TELEPHONE
+351 962 512 323



HORÁRIO
TERÇA A SÁBADO
12H-15H / 19H -22H



OPENING HOURS
12:30PM -3 PM/7:45PM -10:30PM



ENCERRADO
SEGUNDA-FEIRA



CLOSED
SUNDAY EVENINGS
AND MONDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Choco frito

PRATO PRINCIPAL

Lagartinhos de porco
com migas à alentejana

SOBREMESA

Pudim Conventual

CONTEST DISH/ES

STARTER

Fried cuttlefish

MAIN COURSE

Pork strips with Alentejo
breadcrumbs

DESSERT

Traditional pudding



PALETA DE SABORES

COZINHA DE AUTOR
AUTHOR'S CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA MARIA JUDITE DE CARVALHO, LOJA13-C, FEIJÓ
38.650895835 -9.16516634



TELEFONE / TELEPHONE

+351 963 089 564



HORÁRIO

12H -15 / 19H30 - 22H



OPENING HOURS

12 PM – 3 PM
AND 7.30 PM – 10 PM



ENCERRADO

DOMINGO E

SEGUNDA – FEIRA À NOITE



CLOSED

SUNDAY AND MONDAY
EVENING

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Concha gratinada

PRATO PRINCIPAL

Folhado de Pato

com salada verde

SOBREMESA

Gelado com compota de frutas

CONTEST DISH/ES

STARTER

Shell au Gratin

MAIN COURSE

Duck puff pastry

with green salad

DESSERT

Ice cream with fruit jam



SOUL SUSHI

COZINHA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA SALGUEIRO DA MAIA, CAPITÃO DE ABRIL, N.º19 – G,
COVA DA PIEDADE
38.66696912 -9.16818383



TELEFONE / TELEPHONE

+351 925 637 512



HORÁRIO

12H30 - 15H /19H30 - 23H



OPENING HOURS

12.30 PM – 3 PM
AND 7.30 PM – 11 PM



ENCERRADO

DOMINGO



CLOSED

SUNDAY

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Carpaccio de atum e vieiras

PRATO PRINCIPAL

Combinado Sushi e Sashimi

CONTEST DISH/ES

STARTER

Tuna and scallop carpaccio

MAIN COURSE

Sushi and Sashimi

Combination



WILD

COZINHA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA ABEL SALAZAR, 9, ALMADA
38.67084181 -9.17077280



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 761 401



HORÁRIO
19H00 - 23H00



ENCERRADO
DOMINGO

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Dynamite Shrimps
SOBREMESA
Wild Dreams



TELEPHONE
+351 925 637 512



OPENING HOURS
7 PM – 11PM



CLOSED
SUNDAYS

CONTEST DISH/ES

STARTER
Dynamite Shrimps
DESSERT
Wild Dreams







FRENTE
RIBEIRINHA
RIVERFRONT





MEIA VOLTA DE URANO CASA DAS ARTES

COZINHA VEGETARIANA / VEGAN
VEGETARIAN / VEGAN CUISINE



MORADA / ADDRESS
RUA CÂNDIDO DOS REIS, 49 A E B, CACILHAS
38.68661997 -9.14867415



TELEFONE / TELEPHONE
+351 918 507 478



HORÁRIO
12H00 - 24H00



OPENING HOURS
12 PM – MIDNIGHT

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Queijo assado com frutos
secos e mel
PRATO PRINCIPAL
Risotto de cogumelos
SOBREMESA
Bolo de banana e aveia

CONTEST DISH/ES

STARTER
Baked cheese with nuts and
honey
MAIN COURSE
Mushroom risotto
DESSERT
Banana and Oat Cake

14



CASA IDEAL

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS
RUA TENENTE MAIA, 22, TRAFARIA
38.67313218 -9.23339575



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 950 898 / +351 932 670 821



HORÁRIO
12H00 - 15H30 / 19H00 - 22H30



ENCERRADO
QUARTA-FEIRA



OPENING HOURS
12 PM – 3.30 PM
AND 7 PM – 10.30 PM



CLOSED
WEDNESDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Peixinho da horta com maio-
naise de alho
PRATO PRINCIPAL
Arroz de garoupa com cara-
bineiros
SOBREMESA
Tarte de limão merengada

CONTEST DISH/ES

STARTER
Peixinho da horta (boiled gre-
en beans involved in flour and
fried) with garlic mayonnaise
MAIN COURSE
Grouper rice with prawns
DESSERT
Lemon meringue pie





PIRI-PIRI

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS

AV. DA LIBERDADE, 24, TRAFARIA
38.67185577 -9.23201214



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 944 387



HORÁRIO

12H00 -15H00 /19H00 - 22H00



ENCERRADO

QUINTA-FEIRA



OPENING HOURS

12 PM – 3 PM AND 7 PM – 10 PM



CLOSED

THURSDAYS

PRATO/S A CONCURSO

PRATO PRINCIPAL

Ensopado de raia à chef Carlos

SOBREMESA

Surpresa do chef

CONTEST DISH/ES

MAIN COURSE

Ray stew à Chef Carlos

SOBREMESA

House sweet

15



TABERNA MANUEL DA GORDA

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA GAGO COUTINHO, 20, TRAFARIA
38.67212441 -9.23264331



TELEFONE / TELEPHONE
+351 937 719 725



HORÁRIO

12H - 23H30



ENCERRADO

SEGUNDA E TERÇA-FEIRA



OPENING HOURS

12 AM - 11:30 PM



CLOSED

MONDAYS AND TUESDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA

Quarteto de Camarão frito
em manteiga, alho, pimenta
da terra e limão

PRATO PRINCIPAL

Caril de Camarão com
manga e côco

SOBREMESA

Brigadeiro quente da
Madrinha com gelado
de caramelo salgado

CONTEST DISH/ES

STARTER

Shrimp fried in butter, garlic,
ground pepper and lemon

MAIN COURSE

Shrimp curry with mango
and coconut

DESSERT

Hot “brigadeiro” cake with
salted caramel ice cream



A TABERNA

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS
AV. GENERAL MOUTINHO, 19, TRAFARIA
38.67379806 -9.23259438



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 944 387



HORÁRIO
TERÇA A SÁBADO:
ALMOÇO: 12H/15H30
E DAS 19H/22H00
DOMINGO: 12H/15H30



ENCERRADO
SEGUNDA-FEIRA



OPENING HOURS
TUESDAY TO SATURDAY
12 AM – 3:30 PM / 7 PM – 10 PM
SUNDAY 12 AM – 3:30 PM



CLOSED
MONDAYS

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Mexilhão de Cebolada
com batatas fritas
PRATO PRINCIPAL
Arroz de Lingueirão
SOBREMESA
Farófias

CONTEST DISH/ES

STARTER
Mussels with onion stew
and french fries
MAIN COURSE
Razor clam rice
DESSERT
Cream puffs (egg whites,
milk and sugar)





FRENTE
ATLÂNTICA
OCEANFRONT



CAFÉ CAMPING

COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE



MORADA / ADDRESS
AVENIDA DO OCEANO, 17 A, COSTA DA CAPARICA
38.65442561 -9.23518070



TELEFONE / TELEPHONE
+351 212 902 045



HORÁRIO
12H00 - 14H30



ENCERRADO
QUARTA-FEIRA



OPENING HOURS
12 PM – 2.30 PM



ENCERRADO
WEDNESDAYS

PRATO/S A CONCURSO

PRATO PRINCIPAL
Caldeirada à Pescador

CONTEST DISH/ES

MAIN COURSE
“Pescador” Fish Stew

18



HONOR SUSHI & CONTEMPORÂNEA

COZINHA DE AUTOR
AUTHOR'S CUISINE



MORADA / ADDRESS
RUA ANTÓNIO ANDRADE, 1154 A, CHARNECA DA CAPARICA
38.61468750 -9.19095895



TELEFONE / TELEPHONE
+351 934 420 140



HORÁRIO
12H30-15H00 / 19H30-23H00



ENCERRADO
SEGUNDA-FEIRA

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA QUENTE
Crocante de atum marinado
com ponzu trufado
ENTRADA FRIA
UssuzuKuri 3 peixes
PRATO PRINCIPAL
Bitoque de atum e Maki espe-
cial do Chef
SOBREMESA
Brulle de abóbora Hokkaido
com gelado de caramelo
salgado e Brownie
de matcha com sorbet
lima e gengibre



OPENING HOURS
12.30 AM-15.00 PM
AND 19.30 PM - 23.00 PM

CONTEST DISH/ES

HOT STARTER
Crunchy tuna marinated with
truffle ponzu
COLD STARTER
UssuzuKuri 3 fish
MAIN COURSE
Tuna “Bitoque” and Chef's
Special Maki
DESSERT
Hokkaido Pumpkin Brulle with
Salted Caramel Ice Cream and
Matcha brownie with lime
sorbet and Ginger



PIZZARIA CHICA PIMENTA

COZINHA INTERNACIONAL
INTERNATIONAL CUISINE



MORADA / ADDRESS

RUA DA BICA, 20A, BOTEQUIM, CHARNECA DE CAPARICA
38.62991259 -9.20222607



TELEFONE / TELEPHONE

+351 218 226 558 / +351 927 498 962



HORÁRIO

(VERÃO) DE QUARTA-FEIRA
A DOMINGO 12H30 - 22H00;
(INVERNO) DE QUARTA-FEIRA
A DOMINGO 12H30
- 15H00 / 18H00 - 22H00,
SEGUNDA-FEIRA 18H00 - 22H00



ENCERRADO

TERÇA-FEIRA

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Pãezinhos de Pizza
PRATO PRINCIPAL
Pizza de Bacalhau
SOBREMESA
Mini quiches da Chica



OPENING HOURS

(SUMMER) WEDNESDAY TO
SUNDAY 12.30 PM – 10 PM;
(WINTER) WEDNESDAY TO SUN-
DAY 12.30 PM – 3 PM AND 6 PM
– 20 PM, MONDAY 6 PM – 10 PM



ENCERRADO

TUESDAYS

CONTEST DISH/ES

STARTER
Pizza rolls
MAIN COURSE
Cod Pizza
DESSERT
Chica's mini quiches



SENTIDO DO MAR

COZINHA DE AUTOR
SIGNATURE CUISINE



MORADA / ADDRESS

MURALHA DA PRAIA, PRAIA DO NORTE, APOIO 7,
COSTA DA CAPARICA
38.64942748 -9.24427272



TELEFONE / TELEPHONE

+351 212 900 473



HORÁRIO

12H - 22H30



OPENING HOURS

12 AM - 10:30 PM

PRATO/S A CONCURSO

ENTRADA
Carpaccio de Robalo
da nossa Costa
PRATO PRINCIPAL
Arroz Carabineiro
SOBREMESA
Pera em açafrão com roquefort

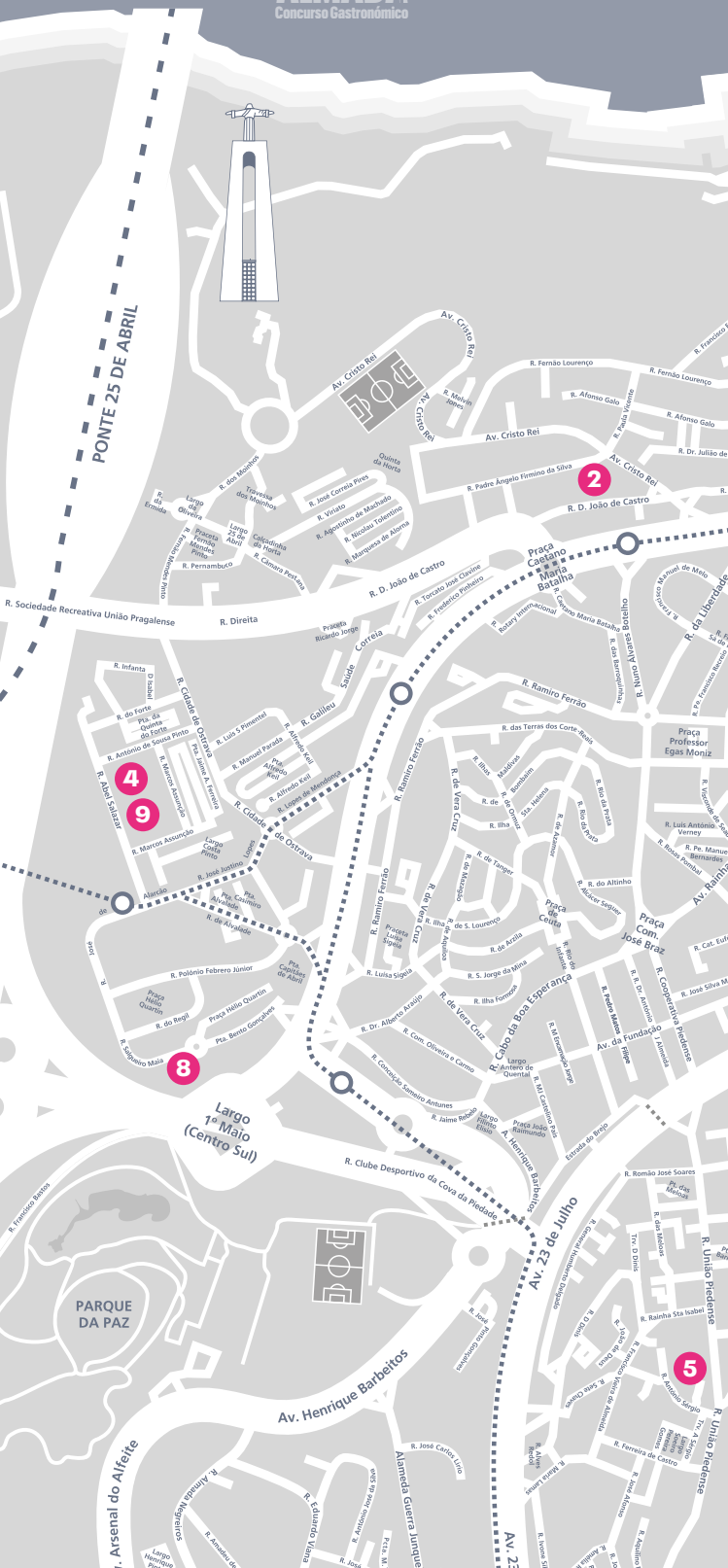
CONTEST DUSH/ES

STARTER
Sea Bass Carpaccio
MAIN COURSE
“Carabineiro” rice
DESSERT
Pear in saffron with
Roquefort





PLANTAS DO CONCELHO COUNCIL MAPS



CIDADE CITY

- 1 AMARRA Ó TEJO
- 2 BELLA NAPOLI
- 3 BISTRÔMARIA
- 4 BOSHQ
- 5 GALERIA
- 6 MOINHO DE MARÉ



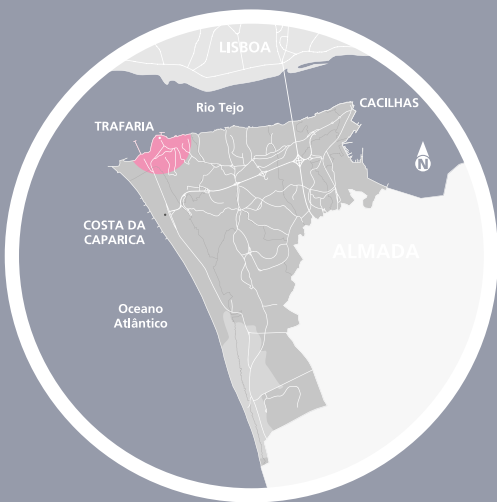


7 PALETA DE SABORES

8 SOUL SUSHI

9 WILD





RIO TEJO

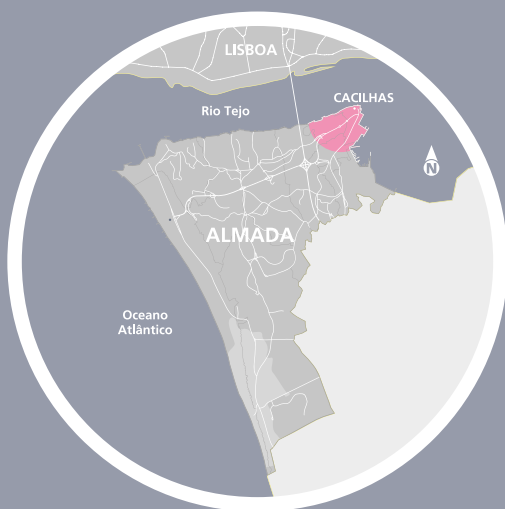
Trafaria



FRENTE RIBEIRINHA
CACILHAS/TRAFARIA
RIVERFRONT

- 10 MEIA VOLTA DE URANO
- 11 CASA IDEAL
- 12 PIRI-PIRI
- 13 COVA FUNDA
- 14 A TABERNA





RIO TEJO

Cacilhas



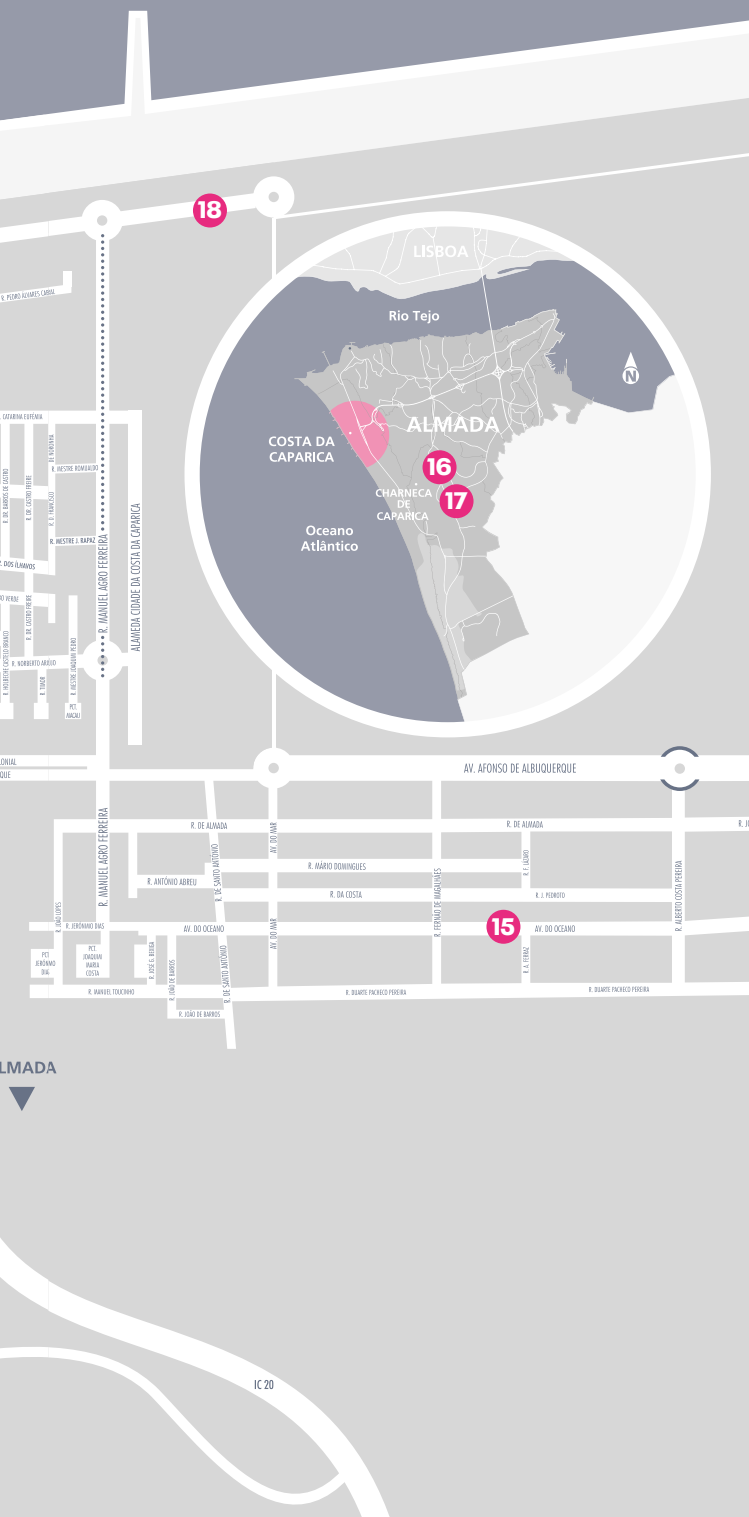
OCEANO ATLÂNTICO



FRENTE ATLÂNTICA OCEANFRONT

- 15** CAFÉ CAMPING
- 16** HONOR SUSHI
- 17** PIZZARIA CHICO PIMENTA
- 18** SENTIDO DO MAR





POSTO MUNICIPAL DE TURISMO
DE CACILHAS

Largo dos Bombeiros Voluntários

2800-268 Almada

+351 212 739 340

turismo@cma.m-almada.pt

POSTO MUNICIPAL DE TURISMO
DA COSTA DA CAPARICA

Frente Urbana de Praias

2825-339 Costa da Caparica

+351 212 900 071

turismo@cma.m-almada.pt

cm-almada.pt

