

FESTIVAL GASTRONOMIA DO MAR TAVIRA

XIV EDIÇÃO

12 A 31 DE
MAIO 2017

SEAFOOD
FESTIVAL



ABSTRACTO A CARPINTARIA A CASA... ALADINO
ÁLVARO DE CAMPOS A VER TAVIRA BALSA BRISA DO RIO
CAIS DA PONTE CASA DO ABADE CASA DO POLVO TASQUINHA
GILÃO RESTAURANTE MOURARIA ORANGEA BISTRO O TONEL
PÁTEO DA RIA POLVO E COMPANHIA PONTO DE ENCONTRO
ROTA DOS SABORES SALINAS VISTA MAR



Os dias de calor convidam à confraternização em torno da mesa, num ambiente descontraído e de qualidade com os aromas e sabores da cozinha tradicional a marcarem o ritmo das conversas.

Inspire-se nas propostas que apresentamos nas páginas seguintes e desfrute de verdadeiros momentos de prazer característicos do estilo de vida mediterrânico que tem Tavira como Comunidade Representativa da Dieta Mediterrânica e cujos Estados membros reunirão, nesta cidade, por ocasião da V Feira da Dieta Mediterrânica (07 a 10 de setembro).

A frescura dos ingredientes da época conjugada com a tradição e a mestria dos chefes tornam o Festival de Gastronomia do Mar um evento que apela aos sentidos. Aguça-se o paladar, os aromas adquirem significado e as memórias ganham forma. É a exaltação da gastronomia, dos costumes, da essência e autenticidade do litoral algarvio.

Peixes como bacalhau, cavala, biqueirão, atum, tamboril, corvina, sardinha, assim como polvo, camarão e ostras são alguns dos ingredientes que integram mais uma edição do Festival de Gastronomia do Mar.

Experimente o melhor da nossa cozinha, usufrua da paisagem e aproveite o que de bom temos para oferecer.

Bom apetite!
O Presidente da Câmara Municipal
Jorge Botelho

On hot days you will feel like socialising around the table in a relaxed and high-quality atmosphere, while the conversation is punctuated with the aromas and flavours of traditional cuisine.

Take inspiration from the suggestions we have given you in the following pages and enjoy moments of true pleasure typical of the Mediterranean way of life. Tavira is a Representative Community of the Mediterranean Diet, whose members will be meeting in this city on the occasion of the Fifth Mediterranean Diet Fair, taking place from 7 to 10 September.

The freshness of the seasonal ingredients combined with tradition and the masterful skills of the chefs make this an event that appeals to all the senses. Your taste buds will be tingling as the aromas take on meaning and memories take shape. This is the finest example of the gastronomy, customs, essence and authenticity of the Algarve coast.

Fish such as cod, mackerel, anchovies, tuna, monkfish, meagre and sardines, as well as octopus, prawns and oysters, are just a few of the ingredients that you will find at this year's edition of the festival.

Sample the best of our cuisine, enjoy the scenery and take advantage of all the good things we have to offer.

*The Mayor of Tavira
Jorge Botelho*

GRÃO-MESTRE DA CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

O Concelho de Tavira tem o privilégio de apresentar a gastronomia do mar. O seu litoral rico irá ser divulgado neste Festival de Gastronomia do Mar, que de ano para ano é mais apreciado.

Um sem fim de incríveis sabores e aromas a mar, o peixe e o marisco algarvio foram sempre uma referência gastronómica extraordinariamente valorizada por quem nos visita.

Este Festival tem merecido os maiores elogios não apenas pela beleza da cidade mas igualmente pela qualidade dos produtos e da gastronomia apresentada.

Mais do que uma mostra gastronómica e de promoção dos produtos locais, este Festival tem contribuído de forma inequívoca para a dinamização da gastronomia do Concelho e do Algarve.

Trata-se de uma iniciativa que, a exemplo das edições anteriores, é organizada pela Câmara Municipal de Tavira.

Daí estarmos presentes em mais este certame, a convite do Município de Tavira, onde para além dos produtos do mar, o visitante pode fazer uma viagem pelos restaurantes do Concelho, saboreando uma gastronomia de grande qualidade.

Saudemos pois esta riqueza incomparável e prestemos-lhe homenagem, deliciando-nos com o seu expressivo sabor.

Bem-vindos a Tavira, a capital da gastronomia algarvia!
José Manuel Alves

GRAND-MASTER OF THE CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

The municipality of Tavira is delighted to present the gastronomy of the sea. The rich bounty of the municipality's coastline will be in the spotlight at this Gastronomy of the Sea Festival, an event that is becoming increasingly popular every year.

Offering an endless list of amazing flavours and aromas from the sea, the Algarve's fish and seafood have always been a gastronomical benchmark that is very highly-prized by our visitors.

This festival has earned tremendous praise not only because of the city's beauty but also because of the quality of the products and dishes presented.

Much more than a gastronomy showcase and a promotional event for the region's products, this festival has played a significant role in promoting the gastronomy of the municipality and of the Algarve.

As in previous years, the event is being organised by Tavira Municipal Council.

We will therefore once again be attending the exhibition at the invitation of Tavira Municipal Council and visitors will be able to discover products from the sea as well as savouring top quality cuisine.

We salute this incomparable treasure and pay tribute to it, delighting in its expressive flavour.

*Welcome to Tavira, the Algarve's gastronomy capital.
José Manuel Alves*

Rua António Cabreira, n.º 34 - Tavira

Telemóvel mobile: 937 037 712

E-mail: restaurante.abstracto@gmail.com

GPS: Lon:-7.649186 O

Lat: 37.127801 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

ABSTRACTO

ENTRADA STARTER

Folhado com camarão e polvo

Prawn and octopus flaky pastries

€8,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Massinha de choco

Small past with cuttlefish

€12,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Torta de alfarroba com gelado de menta

Carob swiss roll with mint ice cream

€5,00/ pax person

VINHO WINE

Cabrita

Tinto red/ branco white

€15,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: quinta-feira

Closed: Thursday

Formas de pagamento:

dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua 4 de Outubro - Tavira
Telefone phone: **281 329 900**
E-mail: tavira@vilagale.com
www.vilagale.com

GPS: Lon:-7.645427 O
Lat: 37.122881 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

ALADINO

HOTEL VILA GALÉ TAVIRA

ENTRADA

STARTER

Salada de atum com laranja do Algarve em massa folhada e flor de sal
*Tuna and Algarve orange salad wrapped in flaky pastry
and seasoned with flower of salt*
€8,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL

MAIN
COURSE

Xarém de polvo
Maize porridge with octopus
€14,00/ pax person

SOBREMESA

DESSERT

Doce de abóbora com figos cheios e gelado de medronho
Pumpkin compote with stuffed figs and medronho brandy ice cream
€6,00/ pax person

VINHO

WINE

Santa Vitória
Branco white
€13,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua da Liberdade, n.º 47 - Tavira
Telefone phone: 281 023 121
E-mail: alvarodecampos47@gmail.com

GPS: Lon:-7.650 531 O
Lat: 37.124982 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

ÁLVARO DE CAMPOS

ENTRADA STARTER

Bruschetta de bacalhau fumado com tomate seco e patê de azeitonas
Smoked salt-cod bruschetta with dried tomato and olive paste
€6,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Bacalhau com molho mediterrânico
Salt cod with mediterranean sauce
€13,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Cestinho de pêras bêbedas com gelado artesanal
Biscuit basket with drunken pears and artisanal ice cream
€4,50/ pax person

VINHO WINE

Euphoria
Tinto red/ branco white
€16,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar
Open: lunch and dinner
Encerra: domingo
Closed: Sunday

Formas de pagamento:
dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)



RESTAURANT
RESTAURANTE
.....
A VER TAVIRA

ENTRADA
STARTER

Polvo estufadinho com batata-doce e coentros
Stewed octopus with sweet potatoes and coriander
€15,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Lombo de borrego do barrocal, corado em vinho tinto e geleia de figo
Loin of lamb from the western Algarve, tinted with red wine and fig jelly
€22,00/ pax person

SOBREMESA
DESSERT

Pudim de mel com gelado de citrinos
Honey pudding with citrus-fruit ice cream
€8,00/ pax person

VINHO
WINE

Euphoria
Tinto red
€28,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:
dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua João Vaz Corte Real, n.º 38 - Tavira
Telemóvel mobile: 915 434 452
E-mail: octaviobrito25@hotmail.com

GPS: Lon:-7.650760 O
Lat: 37.127667 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

BRISA DO RIO

ENTRADA STARTER

Salada de muxama com queijo fresco de cabra da serra algarvia e figos
Tuna muxama salad with fresh goat's cheese from the Algarve uplands and figs
€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cataplana de atum albacora aromatizada com poejos da horta
Albacore tuna cataplana seasoned with fresh pennyroyal
€12,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Brownie de laranja algarvia ou seleção de queijos algarvios e suas compotas
Algarve orange brownie or selection of Algarve cheeses with compotes
€4,50/ pax person

VINHO WINE

I copo Cabrita Negra com a entrada *Glass of wine Cabrita Negra with starter*
I copo Cabrita Arinto com o prato principal *glass of wine Cabrita Arinto with main course*

I copo de late harvest Barranco Longo com a sobremesa
glass of wine late harvest Barranco Longo with dessert
€11,00 (0,75 L)

Aberto: jantar
Open: dinner
Encerra: quarta-feira
Closed: Wednesday

Formas de pagamento:
dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua Chefe António Afonso, n.º 31 r/c - Tavira

Telefone phone: 281 326 464

E-mail: geniodospetiscos@sapo.pt

GPS: Lon:-7.653821 O

Lat: 37.128884 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

CAIS DA PONTE

ENTRADA STARTER

Salada de estupeta de atum

Tuna estupeta salad

€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cataplana de tamboril com camarão e amêijoas

Monkfish cataplana with prawns and clams

€27,00/ 2 pax 2 people

SOBREMESA DESSERT

Torta de abóbora com recheio de chocolate

Pumpkin swiss roll with chocolate filling

€2,50/ pax person

VINHO WINE

Euforia

Branco white/ rosé

€16,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua do Cais,
Mercado da Ribeira, lojas 2 e 3 - Tavira
Telefone phone: 281 322 050
E-mail: info@gilaorestaurante.com

GPS: Lon:-7.647832 O
Lat: 37.125724 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

GILÃO RESTAURANTE

ENTRADA STARTER

Tempura de polvo em mel picante
Octopus tempura in spicy honey

€8,00/ dose serving

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Lombo de atum com migas de broa, mousse de caril e camarão krill
Tuna loin with cornbread migas, curry and krill mousse

€14,00/ dose serving

SOBREMESA DESSERT

Mousse de amendoim e molho de caramelos de nata
Peanut mousse and cream caramel sauce

€3,50/ dose serving

VINHO WINE

Quinta do Barranco Longo

Branco white (Grande Escolha) / tinto red (Private selection) / rosé
€3,50 (copo glass)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua António Pinheiro, n.º 17 - Tavira

Telefone phone: 281 001 200

E-mail: book.marianova@ap.hotelsresorts.com.com

www.ap-hotelsresorts.com

GPS: Lon:-7.651057 O

Lat: 37.129581 N



RESTAURANT
RESTAURANTE
BALSÀ

MARIA NOVA LOUNGE HOTEL

ENTRADA
STARTER

Naco de atum vermelho confitado sobre puré de batata-doce e amêijoas da Ria Formosa de coentrada

Confit of red tuna served over mashed sweet potato and clams from the Ria Formosa with fresh coriander

€6,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Raios de polvo cozinhados a vapor, xarém de berbigão, migas de tomate e legumes do mercado

Steamed octopus strips, maize porridge with cockles, tomato migas and market vegetables

€11,00/ pax person

SOBREMESA
DESSERT

Manjar de mel e laranja do Algarve com tortinha de alfarroba

Orange delight (orange cake with orange ice cream)

€4,00/ pax person

VINHO
WINE

Herdade dos Pimentéis

Branco white

€20,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: jantar
Open every day: dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua D. Paio Peres Correia - Tavira
Telefone phone: 281 329 040
E-mail: recepcao.conventograça@pestana.com

GPS: Lon:-7.653216 O
Lat: 37.125388 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

MOURARIA
POUSADA DO CONVENTO DA GRAÇA

ENTRADA STARTER

Salada de lombo de atum com sementes de sésamo, mil folhas de tomate “confit” e batata cozida

Tuna loin salad with sesame seeds, tomato confit millefeuille and boiled potatoes

€10,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

“Linguini” com vieiras, camarão, amêijoas, molho de pesto com alho e coentros

Linguini with scallops, prawns, clams, pesto with garlic and coriander

€18,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Torta de laranja servida com salada de citrinos e gelado de amêndoa torrada

Orange swiss roll served with citrus-fruit salad and toasted almond ice cream

€6,00/ pax person

VINHO WINE

Cabrita

Branco white

€37,50 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form: cash,

ATM and credit card (Visa and Mastercard)

QUINTA DAS OLIVEIRAS, ERI 25 - Tavira

Telefone phone: 281 324 324

E-mail: reservas@ozaditavirahotel.com

www.ozaditavirahotel.com

GPS: Lon:-7.625024 O

Lat: 37.140385 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

ORANGEA BISTRO

OZADI TAMRA HOTEL

ENTRADA STARTER

Atum do mar com aroma da ribeira

Tuna from the sea with flavoured with Hart's pennyroyal

€7,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Polvo de Santa Luzia na cataplana

Santa Luzia octopus in a cataplana

€15,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Delícia de laranja algarvia

Algarve orange delight (orange cake with orange ice cream)

€3,00/ pax person

VINHO WINE

Quinta do Barranco Longo

Branco white/ tinto red

€10,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: jantar

Open every day: dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Rua Dr. Augusto Silva Carvalho, n.º 6 - Tavira

Telemóvel mobile: 963 427 612

E-mail: manelcedeno@hotmail.com

GPS: Lon:-7.648852 O

Lat: 37.127586 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

O TONEL

ENTRADA STARTER

Biqueirão em vinagrete com tostinhas

Anchovies in vinaigrette with melba toast

€3,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cavalas assadas com molho de coentros e alho

Grilled mackerel with coriander and garlic sauce and rustic salad

€12,50/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Mousse de chocolate com alfarroba

Chocolate mousse with carob

€4,00/ pax person

VINHO WINE

Quinta do Barranco Longo

Branco white

€16,00 (0,75 L)

Aberto: jantar

Open: dinner

Encerra: domingo

Closed: Sunday

Formas de pagamento:

dinheiro e multibanco

Payment form:

cash and ATM

Praça Dr. António Padinha, n.º 39 - Tavira

Telefone phone: 281 323 730

E-mail: geral@rest-pontoencontro.com

GPS: Lon:-7.649353 O

Lat: 37.128076 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

PONTO DE ENCONTRO

ENTRADA STARTER

Ceviche de ostra da Ria Formosa
Ceviche of oysters from the Ria Formosa
€6,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Filetes de sardinha fritos com migas de tomate e poejo
Fried sardine fillets with tomato and pennyroyal migas
€10,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Pannacotta de limão e manjeriço
Lemon and basil panna cotta
€3,00/ pax person

VINHO WINE

Malaca
Tinto red
€12,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: segunda-feira

Closed: Monday

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Quatro-Águas - Tavira
Telefone phone: 281 380 800
E-mail: albacora@vilagale.com
www.vilagale.pt

GPS: Lon:-7.627500 O
Lat: 37.119114 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

SALINAS

ECO-HOTEL VILA GALÉ ALBACORA

ENTRADA STARTER

Carpaccio de atum com molho de alho e orégãos
Tuna carpaccio with garlic sauce and oregano
€8,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Cataplana de barriga de atum
Tuna belly cataplana
€17,50/ 2 pax 2 people

SOBREMESA DESSERT

Trio regional (figo, alfarroba e amêndoa)
Regional trio (fig, carob and almond)
€4,00/ pax person

VINHO WINE

Casa de Santa Vitória reserva
Branco white
€13,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:
dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Quatro-Águas - Tavira
Telefone phone: 281 321 255
E-mail: geral@vistamar.com
www.vistamar.pt

GPS: Lon:-7.6297450
Lat: 37.117174 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

MARISQUEIRA VISTA MAR

ENTRADA STARTER

Filetes de biqueirão com mozzarella
Anchovy fillets with mozzarella
€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Filetes de cavala frita com gaspacho Vista Mar
Fried mackerel fillets with Vista Mar's special gaspacho
€9,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Pudim Vista Mar
Vista Mar pudding
€3,50/ pax person

VINHO WINE

Malaca
Rosé
€10,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:
dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Largo da Igreja, n.º 5 - Santa Luzia
Telefone phone: 281 381 734
E-mail: oabade@sapo.pt

GPS: Lon:-7.660951 O
Lat: 37.101382 N



RESTAURANT
RESTAURANTE
CASA DO ABADE

ENTRADA STARTER

Polvo com chouriço
Octopus with chorizo
€7,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Tagliatelle com camarão e polvo
Tagliatelle with prawns and octopus
€7,50/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Pudim de laranja
Orange pudding
€2,50/ pax person

VINHO WINE

Quinta do Barranco Longo
Branco white/ rosé
€12,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar
Open: lunch and dinner

Encerra: domingo e segunda-feira (almoço)
Closed: Sunday and Monday (lunch)

Formas de pagamento:
dinheiro e multibanco
Payment form:
cash and ATM

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 78 - Santa Luzia

Telefone phone: **281 381 517**

E-mail: restauranteacasa@gmail.com

GPS: Lon:-7.661078 O

Lat: 37.100537 N

RESTAURANT
RESTAURANTE

A CASA...

ENTRADA STARTER

Espetadinha da Ria

Grilled "Ria" skewer (octopus, prawns, onions and peppers with prawn sauce)

€4,50/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Polvo com acompanhamento improvável

Octopus with na unlikely garnish

€11,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Tarte de alfarroba

Carob tart

€3,00/ pax person

VINHO WINE

João Clara

Branco white/ tinto red/ rosé

€12,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: quarta-feira

Closed: Wednesday

Formas de pagamento:

dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 10 - Santa Luzia

Telefone phone: 281 370 459

E-mail: polvoecompanhia@gmail.com

GPS: Lon:-7.657693 O

Lat: 37.101733 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

POLVO E COMPANHIA

ENTRADA STARTER

Polvo com mel e mostarda

Octopus with honey and mustard

€6,80/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Polvo confitado com xarém

Confit of octopus with maize porridge

€12,80/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Mousse da casa

Our special mousse

€3,50/ pax person

VINHO WINE

João Clara

Tinto red/ branco white/ rosé

€14,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: segunda-feira

Closed: Monday

Formas de pagamento:

dinheiro e multibanco

Payment form:

cash and ATM

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 8 - Santa Luzia

Telefone phone: 281 328 527

E-mail: nicole.algarve@gmail.com

www.casadopolvo.com

GPS: Lon:-7.657631 O

Lat: 37.101792 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

CASA DO POLVO TASQUINHA

ENTRADA STARTER

Carpaccio de polvo com mousse de tomate

Octopus carpaccio with tomato mousse

€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Polvo panado com arroz de feijão

Breaded octopus with bean rice

€13,50/ pax person

SOBREMESA DESSERT

3 delícias do Algarve

Trio of Algarve delights

€3,00/ pax person

VINHO WINE

Imprevisto

Tinto red

€14,80 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: terça-feira

Closed: Tuesday

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa, Mastercard e American Express)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa, Mastercard and American Express)

Sítio da Canada - Cabanas de Tavira
Telefone phone: 281 320 003
E-mail: restaurante@algarveresorts.net
www.algarveresorts.net

GPS: Lon: -7.610456 O
Lat: 37.132222 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

PÁTIO DA RIA

ENTRADA STARTER

Mexilhões em tartar da horta e aromáticas
Mussels with chopped salad vegetables
€7,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Tempura de corvina sob migas de batata e legumes
Meagre tempura served over potato and vegetable "migas"
€12,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Torta de laranja com figos e doce de ovos
Orange Swiss roll with figs and sweet egg cream
€3,90/ pax person

VINHO WINE

Tapada da Torre
Branco white
€16,00 (0,75 L)

Aberto todos os dias: almoço e jantar
Open every day: lunch and dinner

Formas de pagamento:

dinheiro, cheque, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Largo Eng.º Sebastião Ramires, n.º 16-A - Conceição de Tavira

Telefone phone: 281 326 593

E-mail: casadossabores.carujo@gmail.com

GPS: Lon:-7.604030 O

Lat: 37.147019 N

RESTAURANT
RESTAURANTE

ROTA DOS SABORES

ENTRADA STARTER

Quiche de atum

Tuna quiche

€3,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Risotto negro com filete de robalo e camarão

Black risotto with fillet of seabass and prawns

€13,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Merengada de laranja

Orange meringue

€3,00/ pax person

VINHO WINE

Quinta da Tôr

Tinto red

€11,00 (0,75 L)

Aberto : almoço e jantar

Open: lunch and dinner

Encerra: terça-feira

Closed: Tuesday

Formas de pagamento:

dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)

Payment form:

cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

Estrada da Palmeira, cx. 873-G - Luz de Tavira
Telemóvel mobile: 962 983 141
E-mail: restauranteacarpintaria@gmail.com

Ementa por reserva prévia
Menu by reservation

GPS: Lon:-7.697255 O
Lat: 37.095728 N



RESTAURANT
RESTAURANTE

A CARPINTARIA

ENTRADA STARTER

Cavala com pepino
Mackerel with cucumber
€5,00/ pax person

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Lombinho de porco com amêijoas
Pork tenderloin with with clams
€15,00/ pax person

SOBREMESA DESSERT

Tarte Tatin de fruta da época
Tarte Tatin with seasonal fruit
€2,50/ pax person

VINHO WINE

Al-Ria
Tinto red/ branco white
€10,00 (0,75 L)

Aberto: almoço e jantar
Open: lunch and dinner

Encerra: terça-feira
Closed: Tuesday

Formas de pagamento:
dinheiro, multibanco e cartão de crédito (Visa e Mastercard)
Payment form:
cash, ATM and credit card (Visa and Mastercard)

«PRÉMIOS PARA OS CLIENTES/
PARTICIPANTES NO FESTIVAL DE
GASTRONOMIA DO MAR»

NORMAS

1.º - DISPOSIÇÕES GERAIS

«Fim-de-semana/ atividades – turismo no litoral» é uma iniciativa da Câmara Municipal de Tavira, serviço de Turismo que atribui os prémios mediante sorteio aos clientes que participem no Festival de Gastronomia do Mar.

2.º - CONCORRENTES

2.1 O sorteio abrange todos quantos se deslocarem aos restaurantes do Festival de Gastronomia do Mar, participem na iniciativa e desejem candidatar-se a prémios.

2.2 Não serão admitidos a concurso:

- Gerentes e funcionários dos restaurantes e seus familiares diretos (1.º grau);
- Os elementos e familiares diretos (1.º grau), envolvidos diretamente na organização do evento;
- Menores de 18 anos de idade.

3.º - REQUISITOS

3.1 O cliente deverá deslocar-se a um dos restaurantes participantes no Festival, saborear a ementa, preencher corretamente o inquérito no final da refeição, colocando-o na caixa destinada ao sorteio.

3.2 O preenchimento incorreto dos inquéritos implica a não participação no sorteio;

3.3 O restaurante disponibilizará um inquérito por pessoa em português, inglês, espanhol ou francês.

4.º - DATA DO SORTEIO

O sorteio realizar-se-á a 29 de maio de 2017, no salão nobre dos Paços do Concelho pelas 15h30;

5.º - OS PRÉMIOS A ATRIBUIR SERÃO OS SEGUINTE:

Alojamentos turísticos:

- Fim-de-semana, para duas pessoas, com pequeno-almoço incluído, na **Casa Viana Guesthouse** (Alojamento Local), em Cabanas de Tavira. A oferta é válida até ao dia 1 de novembro de 2017, com exceção dos meses de julho e agosto e sujeita a disponibilidade e reserva prévia;
- Dois noites de alojamento, em quarto duplo standard com pequeno-almoço incluído num dos 24 hotéis **Vila Galé** de Portugal ou Brasil. Esta oferta é válida, de domingo a sexta

até 12 de maio de 2018 com exceção de Réveillon, Carnaval, Páscoa, feriados públicos, e dos meses julho e agosto e de novembro a fevereiro em alguns hotéis (consultar tabela específica), mediante disponibilidade, reserva prévia e apresentação de voucher.

- Fim-de-semana (só alojamento), para duas pessoas em estúdio, nos Apartamentos Turísticos **Pedras D'El Rei**. A oferta é válida até 27 de dezembro de 2017 com exceção do período compreendido entre 23 de junho e 15 de setembro de 2017. Esta oferta está sujeita a reserva prévia com menção do número do voucher.

- Dois noites, para duas pessoas em regime B&B no estabelecimento hoteleiro **Maria Nova Lounge Hotel**, localizado em Tavira. A oferta é válida de 1 de outubro até 20 de dezembro de 2017. Esta oferta está sujeita a reserva prévia com menção do número do voucher.

Atividades no litoral:

- Oferta de um passeio de barco para duas pessoas, com a duração de uma hora, no Parque Natural da Ria Formosa, com a empresa **Sequatours**. Esta oferta é válida até 30 de setembro de 2017, de acordo com a disponibilidade.
- Oferta de duas entradas para um espectáculo de fado, na Associação **Fado com História**, na Rua Damião Augusto de Brito Vasconcelos, nº4, localizada no Centro Histórico de Tavira, mediante a apresentação do voucher;
- Passeio de **Tuk Tuk**, com duração de 60 minutos, para duas pessoas com percurso pela cidade e salinas de Tavira, com visita ao museu do atum no Albacora. Oferta válida até final de 2017 e sujeita a disponibilidade e a marcação prévia através dos seguintes contactos: 913 352 830 ou geral@tuktuktavira.com. Ponto de encontro: Rua Almirante Cândido dos Reis n.º43, próximo do Jardim da Alagoa;
- Oferta de um voucher: experiência de uma hora de stand up paddle, em versão de passeio pelo Parque Natural da Ria Formosa, com instrutor da empresa **EOLIS**, situada em Cabanas de Tavira. Oferta válida até 31 de dezembro de 2017, mediante reserva prévia;
- Oferta de duas viagens pela cidade de Tavira em comboio turístico **Delgaturis**, com validade ilimitada.

6.º - COMUNICAÇÃO DOS PRÉMIOS

- Os prémios obtidos serão comunicados aos premiados por telefone, carta ou e-mail.
- A lista dos premiados será divulgada no site www.cm-tavira.pt.

«PRIZES FOR THE CUSTOMERS/
PARTICIPANTS IN THE GASTRONOMY
FROM THE SEA FESTIVAL»

RULES

1. GENERAL CONDITIONS

«Weekend/activities – tourism in the coast» is an initiative by Tavira Municipal Council's Tourism Division that will involve a prize draw for customers participating in the Gastronomy from the Sea Festival.

2. ENTRIES

2.1 Except as outlined in 2.2 below, the prize draw is open to anyone who goes to the restaurants of the Gastronomy from the Sea Festival, takes part in the initiative and wishes to enter.

2.2 The following are not permitted to enter the draw:

- a) The manager and employees of the restaurants and their first-degree relatives;
- b) Anyone directly involved in the organisation of the event and their first-degree relatives;
- c) Anyone who is under 18 years of age.

3. HOW TO ENTER

3.1 Customers must go to one of the restaurants participating in the Festival, enjoy a meal from the festival menu, correctly fill in the questionnaire at the end of their meal and then place the completed questionnaire in the prize-draw box.

3.2 Incorrect or incomplete questionnaires will be disqualified from the prize draw.

3.3 The participating restaurants will provide questionnaires in Portuguese, English, Spanish and French.

4. DATE OF THE PRIZE DRAW

The draw will take place on 29 May 2017 in the "salão nobre" from the Tavira Municipal Council at 3:30 pm;

5. THE PRIZES TO BE AWARDED ARE AS FOLLOWS:

Tourist accommodation:

- a) A weekend stay for two people with breakfast at the **Casa Viana Guesthouse** (Local Accommodation) located in Cabanas de Tavira. The offer is valid until 1 November 2017, excluding the months of July and August and is subject to advance booking and availability;
- b) Two nights' accommodation in a standard double room with breakfast included at one of the 24 **Vila Galé** hotels in Portugal or Brazil.

The prize is valid from Sunday to Friday until 12 May 2018, excluding New Year's Eve, Carnival, Easter, public holidays and the months of July and August and from November to February at certain hotels (see specific table), subject to advance booking, availability and presenting the voucher;

- c) Weekend (accommodation only) for two people in a studio, in **Pedras D'El Rei** Touristic Apartments. The prize is valid until 27 December 2017 excluding the period from 23 June to 15 September 2017. This offer must be booked in advance quoting the voucher number;
- d) A two-night stay for two people in B&B basis at the **Maria Nova Lounge Hotel**, located in Tavira. The prize is valid from 1 October to 27 December 2017. The offer is subject to advance booking and presenting the voucher number.

Activities in the coast:

- a) Free one-hour boat trip for two people, in the Ria Formosa Nature Park with the company **Sequatours**. This offer is valid until 30 September 2017 and is subject to availability;
 - b) Two entries to a fado show at the **Fado with History** Association, at Rua Damião Augusto de Brito Vasconcelos, n.º4, located in Tavira's historical city centre. This offer is subject to presenting the voucher;
 - c) A 60-minute round-trip **Tuk-Tuk** ride for two people with a route through the city and the salt pans, visiting the Tuna Fishing Museum. The prize is valid until the end of 2017 and is subject to advance booking and availability. To book, please contact: 913 352 830 or geral@tuktuktavira.com
Meeting point: Rua Almirante Cândido dos Reis, n.º 43, near Alagoa Garden;
 - d) A voucher: a one-hour outing on the Ria Formosa Nature Park on a stand-up paddle experience with an instructor from the company **Eolis**. The prize is valid until the end of June 2017, subject to advance booking;
 - e) Two tourist train rides around the city with **Delgaturis**, unlimited validity.
- ## 6. PUBLICATION OF THE RESULTS
- 6.1 The prizewinners will be notified by telephone, letter or e-mail.
 - 6.2 A list of the prizewinners will be published online at www.cm-tavira.pt.

OFERTA DE ATIVIDADE «TURISMO NO LITORAL»
ACTIVITY «TOURISM IN THE COAST»



OFERTA DE FIM DE SEMANA «TURISMO NO LITORAL»
WEEKEND PRIZE «TOURISM IN THE COAST»



MARIA
NOVA
LOUNGE HOTEL
TRAVESSA ALGARROVA, 1000
4700-030 VILA GALÉ



Casa Viana
Casa e Turismo CULTURA



Vila Galé
HOTELS



Pedras d'el Rei
Feel free to relax.



Tuk Tuk
Zanzibar



Vila Galé
HOTELS



Pedras del Rei
Plus que un reino



Pedras da Rainha
Just like a queen

MARIA
NOVA
HOTELS

