

Semana do Carapau de Setúbal em mais quatro dezenas de restaurantes

Por Redação S+ Imagem DR - 15 de Agosto, 2020



Durante dez dias, mais de quatro dezenas de restaurantes do concelho dão a receitas, umas tradicionais outras inovadoras, com o carapau como produto

A Semana do Carapau de Setúbal, inserida na estratégia de promoção gastronómica que a autarquia tem vindo a desenvolver, está de regresso para uma edição, a decorrer entre 21 e 30 de agosto.

O evento, organizado pelo município com o apoio da Docapesca, inclui, no dia 30 de agosto, às 18h00, na Casa da Baía, uma degustação comentada conduzida pela chef Patrícia Borges, especialista em pescado e docente na Escola Superior de

Este site utiliza cookies para permitir uma melhor experiência por parte do utilizador. Ao navegar no site estará a consentir a sua utilização.

Ok

qual deve ser feita pelo endereço eletrónico gape@mun-setubal.pt.

A Semana do Carapau, segundo a autarquia, integra um calendário de event gastronómicos dinamizados no âmbito da marca Setúbal Terra de Peixe que divulgar sabores e tradições da cozinha sadina e, em simultâneo, “estimular restauração local e promover o concelho enquanto destino turístico de exce

A lista dos espaços de restauração aderentes inclui A Barreira, A Casa do Pei do Zé, Adega dos Garrafões, Água Salgada, Baluarte do Rio, Bombordo, Cais Bem, Casa Morena, Churrasquinho do Sado, Copa d’Ouro, Ferribote, Flórida Mar Azul, Nova Taberna o Pescador, Novo 10, Novo Capote, O Alface, o Conv Douradinho.

O Escondidinho, O Nau, O Pescador II, O Praxedes, O Ramila, O Tavira, Ofic Peixe, Peixe no Largo, Pinga Amor 2, Rebarca, Restaurante Novo Lídia, Rest: Velho Lídia, Restinguinha, Sangue na Guelra, Solar do Marquês, Taberna de Tasca do Toninho, Tasca do Xico da Cana, Tasca do Xico da Cana, Tasca Kefi Branco completam o rol de restaurantes participantes.



Este site utiliza cookies para permitir uma melhor experiência por parte do utilizador. Ao navegar no site estará a consentir a sua utilização.

Ok