

Festival de Gastronomia do Mar regressa à mesa dos tavirenses

Idioma

Undefined



De 20 de maio a 12 de junho, os sabores do litoral dão o mote às ementas dos 20 estabelecimentos de Cabanas, Santa Luzia e Tavira que aderiram a mais uma edição do Festival de Gastronomia do Mar.

Ostras, biqueirão, bacalhau, cavala, salmão, atum, robalo, corvina, garoupa, polvo, choco, lulas e camarão, juntamente, com vinhos e doces regionais convidam à celebração do estilo de vida mediterrânico.

A valorização da cozinha tradicional, característica da classificação da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco, em sintonia com a sabedoria e mestria dos chefs e cozinheiros definem este Festival.

A frescura e valorização dos produtos da época, assim como o convívio entre familiares e amigos são uma constante, ano após ano.

Estabelecimentos aderentes:

À do Peixe – Restaurante de Grelhados
Ai mãe
Cais do Gilão
Casa do Polvo Tasquinha
Coisa Linda
Eco Hotel Vila Galé Albacora
Filomena's – Restaurante – Tapas – Bar
Franganário
Gilão Restaurante
Guarda Rios – Hamburgueria e Tapas

O Xalavar
Pestiqueira Belmar
Restaurante Ponto de Encontro
Queen's
R&M by Telma
Rooftop Nomad Restaurant & Bar
Tasca do Rato
The Old Barrel
Restaurante Vale d' El Rei
Zeca da Bica

À semelhança de outras edições, os clientes deste evento habilitam-se a ganhar inúmeros prémios.

Para mais informações consulte brochura ^[1].

Fonte: Município de Tavira

Source URL (modified on 16/05/2022 - 16:45):

<http://www.dietamediterranea.pt/?q=es/not%C3%ADcias-dieta-mediterr%C3%A2nica-patrim%C3%B3nio-cultural-imaterial-da-humanidade-da-unesco/festival-de>

Links

[1] <https://cm-tavira.pt/site/3d-flip-book/festival-gastronomia-mar22/>