



# SEMANA GASTRONÓMICA

# CAVALA

# SESIMBRA

2016

24 de setembro a 2 de outubro

Restaurantes participantes:

## ALDEIA DO MECO

### ACÁCIO

Filetes de Cavala com Arroz de Coentros

Vinho sugerido: Bacalhã – Catarina

Arroz de Cavala

Vinho sugerido: Quinta de Camarate Seco

Contacto: 21 268 39 01/96 904 92 75 | Dia de folga: terça-feira

### O CARAMELO

Enopado de Lombinhos de Cavala

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita Branco

Cavala au Meunier

Vinho sugerido: Adega de Pegões

Contacto: 21 268 00 13 | Dia de folga: quarta-feira

### O CARLOS

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Ermelinda Freitas – Dona Ermelinda Branco

Cavala à Carlos

Vinho sugerido: Bacalhã – Catarina

Contacto: 21 901 85 33/93 225 16 51 | Dia de folga: segunda-feira

### RETIRO DO MECO

Cavala Escalada Grelhada com Legumes Salteados

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – JMF

Cataplana da Cavala

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – JMF

Contacto: 21 268 37 71 | Dia de folga: quarta-feira

### ALFARIM

#### ALFA 2

Cavala à Grelha Mar

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita

Cavala de Cebolada à Alfa

Vinho sugerido: Bacalhã – JP Azeição

Contactos: 21 268 36 53 | Dia de folga: segunda-feira

## DOM RICARDO

Cavala Grelhada com Molho de Azeite, Alho e Coentros

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – BSE

Contactos: 21 268 47 35 | Dia de folga: segunda-feira

### OS POTES

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Adega de Pegões Branco

Cavala de Cebolada

Vinho sugerido: Adega de Pegões Branco

Contactos: 21 268 33 05 | Dia de folga: domingo

### AZOIA

#### A FÁTIMA

Filetes de Cavala com Legumes Salteados

Vinho sugerido: Bacalhã – JP Azeição

Contacto: 21 268 51 64 | Dia de folga: segunda-feira

### QUINTA DO CONDE

#### GRELHA MAR

Cavala Cozida com Todos

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – BSE

Cavala Frita de Escabeche

Vinho sugerido: Quinta de Aloube

Contacto: 21 210 64 67 | Dia de folga: domingo

#### O CANTINHO DOS 2 P'S

Cavala Grelhada com Molho da Casa

Vinho sugerido: Adega Camolas

Contacto: 21 210 51 02 | Dia de folga: segunda-feira

## SESIMBRA

### A LOTA

Cavala com Tomate e Orégãos

Vinho sugerido: António Saramago – Branco

Contactos: 21 241 85 76 | Dia de folga: não tem

### LOBO DO MAR

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Ermelinda Freitas – Dona Ermelinda

Contacto: 21 223 52 33 | Dia de folga: não tem

### MARÉ

Filetes de Cavala

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita Branco

Contacto: 21 223 33 37 | Dia de folga: terça-feira

### O JOÃO

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Bacalhã – JP Azeição Branco

Arroz de Cavala

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita Tinto

Contacto: 21 181 97 57 | Dia de folga: segunda-feira à tarde

### O MASTRO

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Adega de Pegões – Branco

Cavala na Telha

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita Tinto

Contacto: 96 282 20 35 | Dia de folga: terça-feira

### O REMO

Cataplana de Cavala com Mariscos

Vinho sugerido: Casa Agrícola Assis Lobo – Lobo

Caldeirada de Cavala

Vinho sugerido: Casa Agrícola Assis Lobo – Lobo

Contacto: 21 223 40 41 | Dia de folga: segunda-feira

## PINTAROLA

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Bacalhã – Catarina

Cavala Cozida

Vinho sugerido: Bacalhã – Catarina

Contacto: 21 181 42 33 | Dia de folga: não tem

### TASCA DO JÓJÓ

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita

Caldeirão Rico Peixe/Marisco

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita

Contacto: 21 223 02 00 | Dia de folga: terça-feira

### TOCA DO LEÃO

Cavalinha Cozida em Vinagrete de Alho

Vinho sugerido: Adega Camolas

Contacto: 21 223 16 49 | Dia de folga: segunda-feira

Novas instalações - Rua da Paz

## ZAMBUJAL

### A COZINHA DA OLINDA

Cavala Grelhada

Vinho sugerido: Ermelinda Freitas – M.J. Freitas

Cavala de Alhada

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – Periquita

Contacto: 96 126 33 33 | Dia de folga: segunda-feira

## TISAURA

Cavala à "Moleira"

Vinho sugerido: Ermelinda Freitas – Terras do Pó

Filetes com Legumes Salteados

Vinho sugerido: José Maria da Fonseca – BSE

Contacto: 21 268 37 30