

25.^o
Aniversário
da Elevação
da Gastronomia
a Património
Cultural
de Portugal

18 a 27
de julho
2025



25 Anos de Património à Mesa. Setúbal Convida!

Há 25 anos, a gastronomia portuguesa foi consagrada como Património Cultural Imaterial de Portugal e Setúbal, terra de sabores autênticos, é um dos palcos vivos dessa herança.

Do peixe mais fresco à doçaria conventual, dos queijos aos vinhos que falam do nosso *terroir*, Setúbal honra, todos os dias, esta tradição de bem comer que atravessa gerações, desperta os sentidos e constrói as experiências mais memoráveis.

Neste aniversário simbólico, valorizamos a cultura que se serve à mesa e o orgulho de pertencer a um território onde cada prato e cada copo contam uma história, com produtos autênticos, inovadores e sustentáveis da gastronomia local.

Em 2025, 15 restaurantes e 7 produtores de vinho de Setúbal juntam-se a esta celebração com propostas únicas, criadas, especialmente, para homenagear esta data.

Porque Setúbal não serve apenas comida - serve identidade, partilha e encontro.

Venha celebrar connosco. À mesa, o património ganha sabor.

**RESTAURAÇÃO E VINHOS
DO CONCELHO DE SETUBAL »
18 A 27 DE JULHO**

RESTAURAÇÃO DO CONCELHO DE SETÚBAL

18 A 27 DE JÚLHO

1 490 TABERNA STB

Av. Luísa Todi, 490
934 760 982
Encerra: 3ª feira

• Triologia de Ostras do Sado

Quinta de Alcube Chardonnay e Alvarinho
Quinta de Alcube

2 ANTÓNIO'S

R. dos Trabalhadores do Mar, 31
265 523 706
Encerra: 4ª feira

• Massinha de Garoupa

• Sopa Dourada

Fontanário de Pegões
Adega Cooperativa de Pegões

3 BARRIGA DE FREIRA

R. Acácio Barradas, 1
265233620 / 934173847
Encerra: 2ª feira

• Rissol de sardinha, rissol de berbigão com tinta de choco

• Ceviche de corvina

Dona Ermelinda Branco DOC
Casa Ermelinda Freitas

4 COPA D'OURO

Av. Luísa Todi, 530
265 232 942
Encerra: 2ª ao jantar e 3ª feira

• Cataplana de Tamboril

Ermelinda Sauvignon Blanc & Verdelho
Casa Ermelinda Freitas

5 FLORIDA

Praceta Fernando Pessoa, 34
265 221 990
Encerra: domingo ao jantar e 2ª feira

• Choco frito

• Tábua de carnes

Piloto Collection Síria
Quinta do Piloto
Piloto Collection Touriga Nacional
Quinta do Piloto

6 O CONVÉS

R. da Cordoaria, 31
265 408 676; 265 239 261
Encerra: 5ª feira

• Naco na pedra fatiado

Ermelinda Reserva Tinto
Casa Ermelinda Freitas

7 O TAVIRA

Av. Luísa Todi, 510
910 862 201
Encerra: domingo ao jantar e 2ª feira

• Arroz de Ligueirão à Tavira

Catarina Branco
Bacalhôa Vinhos, S.A.

8 PINGA AMOR 2

R. Morgado de Setúbal, 61
934 254 483
Encerra: 2ª feira e 3ª feira ao almoço

• Arroz de Ligueirão

Sauvignon Blanc Verdelho Ermelinda Freitas
Casa Ermelinda Freitas

9 REBARCA

Av. Luísa Todi, 70
265 221 309
Encerra: 2ª feira ao jantar e 3ª feira

• Filetes de sardinha Marinados

• Sardinhas Assadas no carvão

Quinta de Alcube Chardonnay & Alvarinho
Quinta de Alcube

10 SELO DE MAR

Avenida José Mourinho, nº 66
912852819
Encerra: 3ª e 4ª feira

• Menu Rio Azul

Leguminosa Costeira (Lotus Creticus)
Vermute Selo de Mar, Garum de Sardinha,
Fever Tree Mediterranean
Lombos de Sardinhas marinadas,
salada de pimentos e tomate
Arroz malandrinho do estuário, peixe
da costa com camarão e azeite de ervas
Tarte de fruta, caramelo de Moscatel
e garum de pólen de abelha
Horácio Simões castas: Arinto, Fernão Pires
e Antão Vaz
Casa Horácio Simões

11 SEM HORAS

Lg. da Misericórdia, 56
265 401 642
Aberto todos os dias

• Ceviche de ostras e halófitas da nossa costa

Piloto Collection Moscatel Roxo
Quinta do Piloto

12 SÓCE by MAURO LOUREIRO

Av. Belo Horizonte, 76 A
926 669 028
Encerra: domingo e 2ª feira

• Arroz da Lezíria do Sado de Beterraba com Legumes

Old School Signature
Casa Horácio Simões

13 SOLAR DO MARQUÊS

Lg. António Joaquim Correia, 29
265 409 322
Encerra: 3ª feira

• Tábua Terra e Mar

Alcube Reserva Branco
Quinta de Alcube

14 TASCA DU CHEF

Trav. dos Galeões, 7
936 916 092
Encerra domingo ao jantar e 2ª feira

• Choco com molho de Manga

BSE
José Maria da Fonseca

15 XTORIA

R. Guilherme Gomes Fernandes, 17
961 284 144
Encerra: domingo, 2ª e 3ª feira ao almoço

• Menu Degustação “Território em Cinco Capítulos”

Cinco pratos. Quatro vinhos. Uma viagem sensorial que nasce da Península de Setúbal

1º Pão com XTORIA's

Vinho a copo da Península de Setúbal

2º Cannoli de Choco, Cebola, Batata e emulsão de Alho, Ovas, Atum curado

Espumante Bruto - CEF (Arinto e Fernão Pires)

3º Lombo de Robalo curado em Algas, Açorda de Amêijoas; Cremoso de Tremoço,

Emulsão de Açorda e crocante de Broa Bacalhôa - Chardonnay

4º Lombo de Mertolenga, Bhaji de

Mandioca e Cebola, Tomate, Pimentos assados, Pickles de Gila e Jus de Tomilho

Quinta de Alcube Reserva - Trincadeira, Syrah

5º Parfait de Queijo de Azeitão e Chocolate Branco, Vinagre de Cereja e Hibisco em gel,

Manjerição e Crumble de Tinta de Choco Moscatel de Setúbal

Notas: O menu é servido todas as sextas-feiras e sábados ao jantar ou quando solicitado por reserva prévia.

O menu e respetivo preço poderão sofrer alterações de acordo com atualizações sazonais da carta do restaurante, mas sempre dando enfoque aos produtos locais na experiência.

18 a 27
de julho
2025

VINHOS DO CONCELHO DE SETÚBAL

18 A 27 DE JULHO

1 António Saramago Vinhos

Rua José Maria da Fonseca, nº 11
2925-549 Vila Nogueira de Azeitão
T: (+351) 212 181128

info@asvinhos.com

www.asvinhos.com

Acolhimento para realização de provas técnicas:
Com hora marcada. Necessidade de reserva
prévia. Grupos limitados.

**Sugestão vínica: António Saramago Branco;
António Saramago Tinto**

2 Quinta de Catralvos

Estrada Nacional 379, Quinta de Catralvos
2925-708 Azeitão
T(+351) 212197610

enoturismo@quintadecatralvos.com

www.quintadecatralvos.pt

Acolhimento: Com hora marcada. Necessidade
de reserva prévia com 24h de antecedência

**Sugestão vínica: Quinta de Catralvos - Tojo
Castelão Unoaked; Quinta de Catralvos
Moscatel de Setúbal**

3 José Maria da Fonseca

Adega
Rua José Augusto Coelho, nº 11/13
2925-542 Vila Nogueira de Azeitão
T: (+351) 212198940

enoturismo@jmfonseca.pt

www.jmf.pt

Acolhimento: Com hora marcada. Necessidade
de reserva prévia.

**Sugestão vínica: Periquita Reserva Tinto,
Alambre Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos**

4 Bacalhoa Vinhos de Portugal SA

Estrada Nacional 10, Apartado 54
2925-901 Vila Nogueira de Azeitão
T: (+351) 212 198060

visitas@bacalhoa.pt

www.bacalhoa.pt

Acolhimento: Com horários fixos. Necessidade de
Reserva Prévia.

**Sugestão vínica: Bacalhôa Chardonnay Branco;
Quinta da Bacalhôa Tinto**

5 Sociedade Agrícola Sangue Real, Lda

Quinta dos Arcos-Aldeia de irmãos
2925-018 São Lourenço -Azeitão

sanguerealda@gmail.com

www.sangue-real.myshopify.com

**Sugestão vínica: Sauvignon Blanc Reserva - Sangue
Real; Moscatel Colheita tardia- Sangue Real**

6 Quinta de Alcube

Rua do Alto das Necessidades, nº 93
2925-055 Azeitão
T (+351) 212 191566

quintadealcube@gmail.com

www.quintadealcube.pt

Loja vínica: Aberta de Segunda-Feira a Sábado

**Sugestão Vínica: Quinta de Alcube Trincadeira-
-Syrah; Alcubíssimo**

7 Herdade de Gâmbia

Rua da Liberdade
2910-219 Setúbal
T (+351) 265 938050

hgtc@herdadegambia.com

www.herdadegambia.com

Loja vínica: de Segunda-Feira a Sexta-Feira
das 09h00 às 17h00

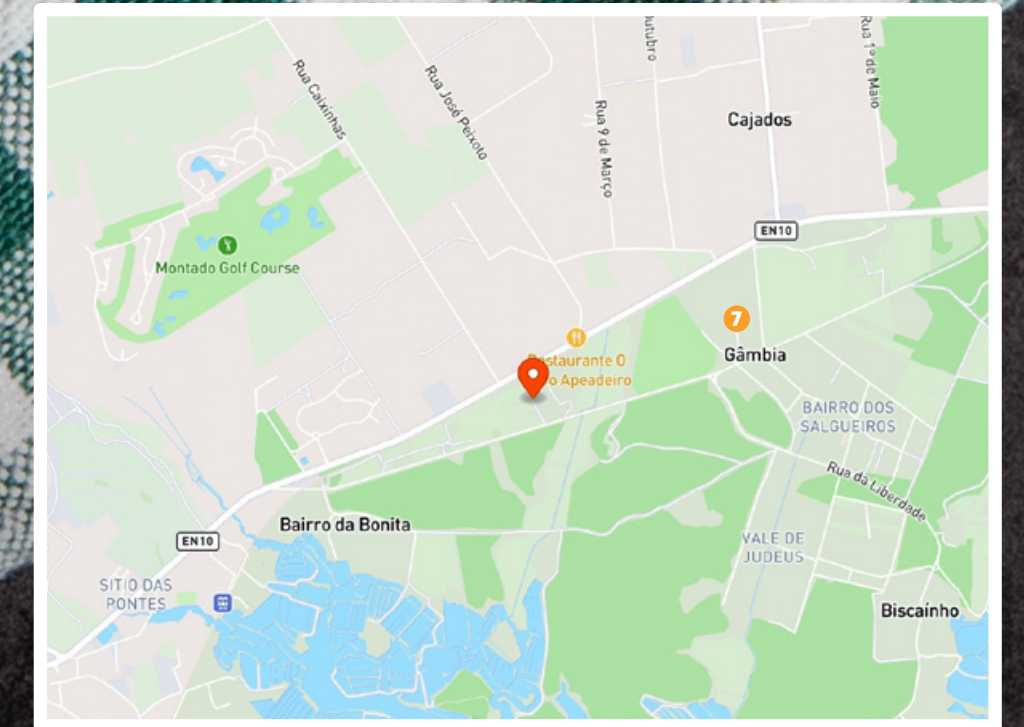
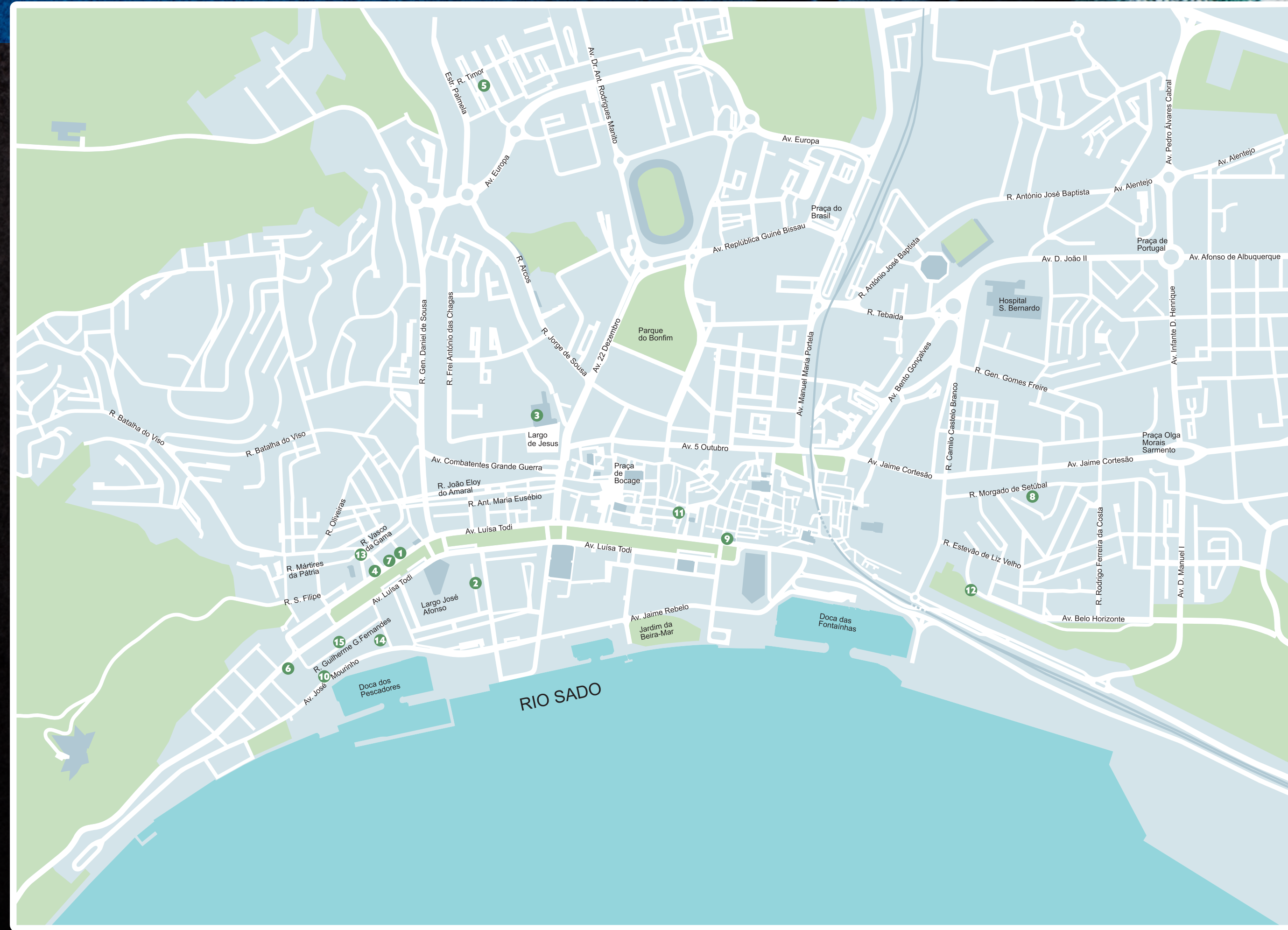
**Sugestão Vínica: Herdade de Gâmbia Reserva;
Herdade de Gâmbia Moscatel de Setúbal**

RESTAURAÇÃO E VINHOS DO CONCELHO DE SETÚBAL

18 A 27 DE JULHO 2025

1. 490 TABERNA STB
2. ANTÓNIO'S
3. BARRIGA DE FREIRA
4. COPA D'OURO
5. FLORIDA
6. O CONVÉS
7. O TAVIRA
8. PINGA AMOR 2
9. REBARCA
10. SELO DE MAR
11. SEM HORAS
12. SÓCE by MAURO LOUREIRO
13. SOLAR DO MARQUÊS
14. TASCA DU CHEF
15. XTORIA

1. António Saramago Vinhos
2. Quinta de Catralvos
3. José Maria da Fonseca
4. Bacalhoa Vinhos de Portugal SA
5. Sociedade Agrícola Sangue Real, Lda
6. Quinta de Alcube
7. Herdade de Gâmbia





[@municipiodesetubal](#) [@visit_setubal](#)