

Trota do Piteu

SETÚBAL

11 a 26 de julho
2025

roteiro
de petiscos
do concelho





FICHA TÉCNICA

Organização

Câmara Municipal de Setúbal

Direção

André Valente Martins,
Presidente

Sérgio Mateus,

Diretor do Departamento de Comunicação,
Relações Internacionais e Turismo

Coordenação

Fernanda Correia,
Filipe Vieira,
Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Design e paginação

Raquel Lopes

Texto

Filipe Vieira,
Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Fotografia

David Pereira, José Luís Costa, Mário Peneque, Freepik

Julho de 2025

Rota do Piteu

SETÚBAL

Roteiro de petiscos do concelho

Rota do Piteu

PUBLICAÇÃO

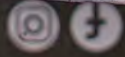
Gastronomia	7
O projeto (marca, produto e inovação)	8
Estabelecimentos participantes	9
490 Taberna STB	10
Bardo Taverna Medieval	11
Café Restaurante Arco Íris	12
Florida Cervejaria	13
Fora d'Horas	14
Machadas	15
Mercado Negro LRV	16
Moscatel de Setúbal Experience	17
O Petisco	20
OraH food&friends	21
Petisqueira Brandão	22
Petisqueira do Manel	23
Porta 165	24
Sem Horas	25
Taberna do Fernando dos Jornais	26
Taberna do Largo	27
Tasca do Choco	28
Tasca do Galo	29
Taverna dos Amigos do Ramila	30
Tostaria do Bairro	31
Mapa com estabelecimentos participantes	32
Curiosidades	34
Contactos	35



ÍNDICE



Proteínas & Saúde



petiscos do

Feira
de Piteú

SETÚBAL

Gastronomia

A terra e a sabedoria sadinas proporcionam à região produtos de eleição, que tornam rica qualquer mesa e ficam na memória de quem nos visita.

Esta é apenas uma amostra de sabores de eleição que o Sado e o atlântico, os campos e as terras reservam a partir de Setúbal.

Do fundo do mar ao cimo da Serra, do rio até às hortas dos campos, há toda uma panóplia de sabores a descobrir e provar.

E, com tanto que as águas da costa oferecem, não é de estranhar que os pratos de carne ganhem menos destaque na história da gastronomia sadina. Contudo, não são menos importantes.

Com toda a tradição e história em torno do mar, é em Setúbal que se provam os melhores pratos de peixe e de marisco em Portugal.

O PROJETO



Marca

A “Rota do Pitéu” é um evento gastronómico que conta com a participação das melhores tascas, tabernas e marisqueiras da cidade de Setúbal.

A iniciativa, promovida pela Câmara Municipal de Setúbal, tem como objetivo alavancar o sector da restauração. Esta, que será a sua 6.ª edição, conta com o habitual apoio dos parceiros da restauração local, tendo participado 20 estabelecimentos.

Produto

Trata-se de um roteiro gastronómico, composto essencialmente por petiscos de influência regional. Cada estabelecimento participante elabora um petisco único, disponibilizando-o durante os 16 dias do roteiro, ao preço fixo de 6,00€, com oferta de bebida (cerveja ou água de 20cl). A aposta centra-se exclusivamente no petisco, sendo este um dos fatores de diferenciação e atratividade do certame. São servidas porções generosas por todos os parceiros.

Inovação

A inovação está patente, desde logo, na seleção de produtos que compõem a base dos petiscos. Os participantes englobam, na sua oferta, produtos regionais como o azeite, o queijo, o marisco, o peixe, o Moscatel de Setúbal, entre outros. Neste roteiro gastronómico são (re)criadas versões modernas de petiscos nacionais e petiscos sadinos. Choco e ovas de choco, lapas, ameijóas, lulinhas fritas, ostras, picadinho de morcela ou dadinho de tapioca, são algumas das sugestões propostas pelos nossos parceiros.

Rota do Piteu

Estabelecimentos participantes 2025

- 1 • 490 Taberna STB
- 2 • Bardo Taverna Medieval
- 3 • Café Restaurante Arco Íris
- 4 • Florida Cervejaria
- 5 • Fora d'Horas
- 6 • Machadas
- 7 • Mercado Negro LRV
- 8 • Moscatel de Setúbal Experience
- 9 • O Petisco
- 10 • OraH food&friends
- 11 • Petisqueira Brandão
- 12 • Petisqueira do Manel
- 13 • Porta 165
- 14 • Sem Horas
- 15 • Taberna do Fernando dos Jornais
- 16 • Taberna do Largo
- 17 • Tasca do Choco
- 18 • Tasca do Galo
- 19 • Taverna dos Amigos do Ramila
- 20 • Tostaria do Bairro





490 Taberna STB

Av. Luísa Todi, 490
2900-459 Setúbal
Contacto: 934 760 982

Na Avenida Luísa Todi, a 490 Taberna STB é uma casa dedicada a tapas e petiscos, com uma carta inspirada na gastronomia Mediterrânea, Europeia e Portuguesa. Os responsáveis pelo projeto, Sérgio Coelho e Mónica Carromeu, trazem à cidade um espaço moderno e atual, conferindo uma identidade única.

Muitas são as especialidades, podendo se destacar os tacos de atum, asstras ou os croquetes de choco, que fazem as delícias dos participantes da Rota do Pitéu.



Croquetes
de choco

Bardo Taverna Medieval

Beco do Carmo, 1
2900-292 Setúbal
Contacto: 265 522 216



Abre portas, pela primeira vez, no ano de 2017, na baixa da cidade. Em 2021, surge a oportunidade de transportar o conceito para o Bairro do Troino. O espaço, como o nome sugere, remete-nos para o medieval, oferecendo uma decoração ao estilo da época e com recriações de pratos de igual período. Neste local, único na cidade, pode degustar iguarias como a açorda do corsário, o choco frito à cetóbriga e os trinchos de toira. Embora a temática seja medieval, os pratos acompanham as tendências de consumo atuais. Nas bebidas tem ao seu dispor vários cocktails/elixires temáticos e as “poções” com e sem álcool. Prove o novo pitêu sugerido, o queijo do mestre (queijo gratinado com molho toscano).



Queijo
do mestre



Café Restaurante Arco Íris

Praça Machado dos Santos, 36
2900-178 Setúbal
Contacto: 265 239 497

Na Fonte Nova, Bairro típico setubalense, o Arco Íris apresenta várias especialidades de petiscos. Gerido por António Pires e sua família, o negócio desta casa já remonta ao ano de 1989. Algumas das especialidades mais apreciadas pelo público são os caracóis, as amêijoas, as navalhas e as moelas – petisco este em destaque enquanto sua participação no roteiro saudável.

Moelas



Florida Cervejaria

Praceta Fernando Pessoa, 32/34
2900-364 Setúbal
Contacto: 265 221 990



O nome Florida está enraizado na cultura setubalense. Pelo Bairro do Urbisado, a cervejaria Florida já ecoa o seu nome há mais de 40 anos, tendo por aqui passado várias gerações.

De 1994 até à atualidade, o negócio continuou com a gestão de Virgínia e Silvino Santos. Ambos modernizaram o espaço, tornando-o numa cervejaria com iguarias de qualidade.

Aqui pode degustar peixe assado, carne grelhada e petiscos. São destaque os caracóis, as puntilhitas, o choco frito, as saladas de polvo e ovas ou as sandes de entremeada.

O Florida participa, em mais uma edição, com o seu pica-pau de choco frito.



Pica-pau
de choco frito



Fora d'Horas

Praça de Bocage, 44 - 47
2900-276 Setúbal

Situado na principal praça da cidade, o Fora d'Horas é um espaço renovado, mas com muita história.

Dedicado essencialmente à comida tradicional portuguesa, onde podemos destacar o choco frito – prato típico da cidade de Setúbal, os bitoques e as bifanas são outras opções.

Para a primeira participação do estabelecimento neste evento, é sugerido o prego de atum, por ser uma proposta diferenciada e que acolhe a preferência dos clientes.

Prego
de atum



Machadas

Largo Dr. Francisco Soveral, 5
2900-380 Setúbal
Contacto: 265 573 278



No Largo Dr. Francisco Soveral – Largo da Ribeira Velha, mora o bar Machadas desde 2016. Uma referência para o público setubalense, que utiliza este local como ponto de encontro, para uma bebida num final de tarde ou para uma noite que ganha vida com público de várias gerações e que faz questão de marcar presença, criando um ambiente de convívio e partilhas, na esplanada ou no largo.

As portas abrem-se ao final de tarde com opções para petiscar, enquanto se bebe uma cerveja, um copo de vinho ou um dos vários cocktails disponíveis na carta.

Este espaço já participou em edições anteriores, com uma mini espetada de lula e camarão e este ano inovará com o dadinho de tapioca.

Dadinho de Tapioca



Jonmafa.



Mercado Negro LRV

Largo Dr. Francisco Soveral, 28
2900-380 Setúbal
Contacto: 927 054 350

Este novo espaço, inaugurado em agosto de 2024, encontra-se presente no Largo da Ribeira Velha e destaca-se por apresentar propostas gastronómicas diferenciadas e com várias influências internacionais.

Com uma decoração arrojada e que nos transporta para vários pontos do mundo, cria um ambiente intimista e acolhedor aos que se atreverem a embarcar numa aventura com contrabando de sabores “trazidos” de todo o mundo.

Na edição deste ano, vai promover as bolinhas de beterraba com queijo de cabra e mel, que será tão interessante ao palato, como é para a vista. Para além deste petisco, o espaço tem muitos outros que chamam a atenção pela originalidade, como o ceviche de atum e manga, horta e mar de cogumelos e polvo, tártaro de robalo, aguachile de vazia ou babaganoush com paprika.



Bolinhas
de beterraba
com queijo de
cabra e mel

Moscatel de Setúbal Experience

Praça de Bocage, 49
2900-276 Setúbal
Contacto: 964 460 860



Dedicado ao Moscatel, o Chef Vasco Alves e Paula Milho criaram um espaço que presta homenagem ao vinho licoroso da região. Situado na baixa, em pleno coração da cidade, o Moscatel de Setúbal Experience oferece uma diversidade de iguarias. Em 2025 este espaço teve uma intervenção de melhoramento do espaço, recebendo os seus clientes de uma forma mais cómoda e intimista, sem esquecer a estética envolvente do espaço. Este ano apresentará no roteiro, os pastéis de bacalhau com redução de moscatel.



Pastéis de Bacalhau
com redução de moscatel

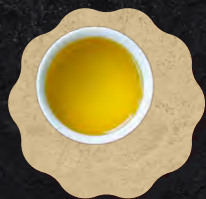
"Vou-me
atirraárr
ó márr"
(Vou dar um mergulho)



"Bórra ao
pitéu?"
(Vamos ao pitéu?)



Rota
do Pitéu
SETÚBAL



"Grrame bué diste"

(Gosto muito disto)



"Tá calorrr à patada miga"

(Está imenso calor)





O Petisco

Rua General Daniel de Sousa, 23
2900-435 Setúbal
Contacto: 265 424 697

Este estabelecimento, direcionado para os petiscos, como o próprio nome indica, está aberto desde 2015, pela gerência da família Vicente, que através do seu empenho e dedicação rapidamente construiu um ambiente familiar e acolhedor, que privilegia os produtos locais e a qualidade do que apresenta aos que por lá passam.

É o primeiro ano que participa neste evento e apresentará um dos pratos fortes e preferencial dos seus fiéis clientes, as lulinhas fritas. Para além desta sugestão, o espaço tem um conjunto de especialidades em destaque, como o caril de camarão, o peixe assado ou o choco frito.

Lulinhas
fritas



OraH food&friends

Av. José Mourinho, 22
2900-558 Setúbal
Contacto: 910 376 364



Na Avenida José Mourinho, frente à doca dos pescadores, situa-se o OraH. Mário e Rute Caló, responsáveis, trouxeram a sua experiência e dedicação aos petiscos que confeccionam. Com uma carta extensa, aqui encontra várias opções para partilhar como a tábua mista, os camarões ao alinho, as ameijoas ou o pão.

Nas bebidas, para além dos vinhos, experimente os gins e as sangrias. O destaque vai para as ovas de choco frito, especialidade que tem acompanhado as últimas edições do evento.

Ovas
de choco





Petisqueira Brandão

Rua de São Gonçalo, 310
2925-244 Brejos de Azeitão
Contacto: 210 170 386

Em Brejos de Azeitão, na Petisqueira do Brandão, encontra uma grande seleção de saborosas especialidades. Prove as saladas, os ótimos pratos locais e iguarias aqui confeccionadas. As saladas de polvo, ovas ou búzios fazem as delícias entre os adeptos de tais pitéus. Ainda encontra uma seleção de bivalves, como berbigão e cadelinha ou percebes e burrié, entre outros petiscos. Também o choco frito está presente, assim como a codorniz frita ou as típicas moelas estufadas.

Marcando presença em várias edições, os destaques passaram pela salada de polvo, pela salada de ovas e pelas amêijoas à bulhão pato, presentes nesta edição.

Amêijoas



Petisqueira do Manel

Av. Luísa Todi, 536
2900-459 Setúbal
Contacto: 916 532 979

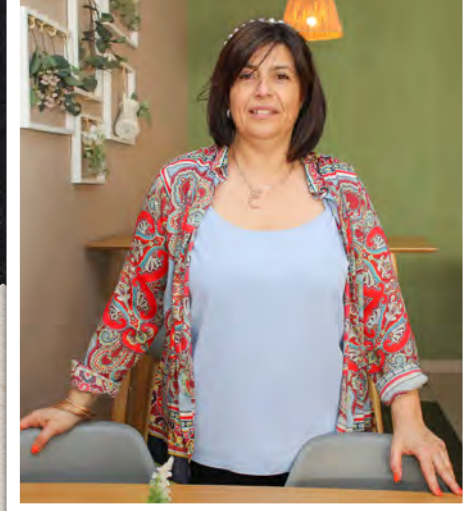


Na Avenida Luísa Todi, no número 536, a Petisqueira do Manel aposta numa carta diversificada de petiscos. Nesta casa, conduzida pelo Manuel Tristão e Fernanda Ricardo, encontra rissóis de torresmos, vieiras, lapas, ovas de choco, perninhas de rã, uma seleção de mariscos ou mesmo umas caracoletas assadas.

A sua estreia deu-se na primeira edição, com as pataniscas de choco. Nos anos seguintes apresentaram uma sandes em bolo de caco com choco, pimentos padrón à Petisqueira, com mel da região e flor de sal e no ano passado, as perninhas de rã. Nesta edição inovarão com as lapas à setubalense.



Lapas à
Setubalense



Porta 165

Rua Batalha do Viso, 165
2900-270 Setúbal
Contacto: 936 545 628

O projeto surge de uma ideia de Vanda Soares e suas filhas. De ambiente calmo e sereno o estabelecimento, no Bairro do Viso, é o lugar perfeito para apreciar os petiscos de partilha ou, simplesmente, degustar de um brunch. Mas a oferta não fica por aqui. Tapas, bowls, granolas, sumos naturais ou as compotas fazem as delícias de quem por aqui passa.

Enquanto participante, o Porta 165 apresenta o pitéu Cuscuz com camarão, laranja e moscatel.



Cuscuz com camarão,
laranja e Moscatel

Sem Horas

Largo da Misericórdia, 56
2900-052 Setúbal
Contacto: 265 401 642



No Largo da Misericórdia, no centro da baixa da cidade, o Sem Horas apresenta-se como um espaço em que o conceito permite degustar a qualquer hora do dia, de refeições ou simplesmente apreciar bons petiscos. As ideias de Paulo Gouveia e Susana Jones trouxeram à cidade uma dinâmica criativa, moderna e atrativa. Na ementa o conceito centra-se, para além dos petiscos, nas tábuas.

O Sem Horas juntou-se à família da Rota do Pitéu em 2021 e este ano volta a participar, apresentando as ostras temperadas.

Ostras temperadas
(2 unidades)





Taberna do Fernando dos Jornais

Rua Paulino de Oliveira, 30
2900-115 Setúbal
Contacto: 265 182 904

O Fernando e a Conceição Paixão animam o serão dos seus clientes, numa das tabernas mais antigas do concelho, a Taberna do Fernando dos Jornais. Trata-se de uma taberna tradicional, onde ainda é visível o convívio entre moradores do bairro, com jogos de cartas ou dominó. Aqui não falta um bom vinho da região a copo, assim como bons petiscos.

Confecionados à mão, com ingredientes frescos, são feitos os deliciosos pastéis de bacalhau. Uma referência para quem visita o espaço. A taberna ingressou no roteiro gastronómico, nas duas edições, apresentando uma conserva de anchovas com pão e manteiga e, naturalmente, os seus pastéis de bacalhau caseiros. Pela sua qualidade, textura e sabor, esta iguaria volta a estar presente em mais uma edição. São aceites encomendas durante todo o ano.

Pastéis
de Bacalhau



Taberna do Largo

Largo Dr. Francisco Soveral, 25
2900-380 Setúbal
Contacto: 265 526 113



Situado no Largo da Ribeira Velha, zona acolhedora e tranquila da cidade, a Taberna do Largo apresenta um conceito baseado na comida típica portuguesa. A decoração do espaço recria uma antiga taberna portuguesa, mas adaptada aos tempos atuais. Da ementa fazem parte, na sua maioria, petiscos.

Enquanto propostas para o roteiro, o parceiro deu a conhecer em edições anteriores as pataniscas de chouriço, os cachacinhos da taberna, com laranja de Setúbal e a cavala em escabeche. Este ano promove o picadinho de morcela.

Picadinho
de morcela





Tasca do Choco

Av. Luísa Todi, 212
2900-452 Setúbal
Contacto: 937 360 059

Aqui o choco é rei! A poucos passos da Biblioteca Municipal, na Avenida Luísa Todi, a Tasca do Choco apresenta um menu centrado no produto estrela da região, o choco! Entre refeições completas e petiscos, pode provar pataniscas, rissóis e empadas de choco. A tasca serve, ainda, o tradicional choco frito, acompanhado com batata frita.

Se o apetite for mais de doces, a tasca serve-lhe o pudim de moscatel ou a mousse de laranja com moscatel. O parceiro participa com o prato “Pitéu da Tasca”, que engloba mini empadas de choco, pataniscas de choco, molho verde, molho especial da tasca e pão a acompanhar.



Pitéu
da Tasca

Tasca do Galo

Largo de São Tiago, 1
2900-604 Setúbal
Contacto: 967 613 869



Num dos bairros mais típicos da cidade, o Bairro do Troino, visite a Tasca do Galo. Aqui encontra as tão aclamadas bifanas, entremeadas, lombinhos e chouriços assados a carvão ecológico. No espaço de Paula e Jorge Galo, são permitidas as combinações de carne e enchidos que o cliente desejar. A sua participação, na edição anterior deste roteiro gastronómico, trouxe uma inovação ao seu cardápio: o lombinho no pão com queijo de azeitão. Uma nova combinação de sabores que tem vindo a ser um verdadeiro sucesso por entre os clientes. Este ano fará apresentar os tão apreciados lombinhos com batatas fritas.

Lombinhos
com batatas
fritas





Taverna dos Amigos do Ramila

Rua Plácido Stichini, 3
2900-441 Setúbal
Contacto: 919 226 437

Situado na Rua Plácido Stichini, este novo estabelecimento da gerência do Ramila, conhecido empresário na área da restauração em Setúbal, está em funcionamento desde junho de 2025.

Direcionado para o peixe assado com menus ao almoço, petiscos para o período da tarde e uma vasta oferta de espetadas de carne ao jantar, respeitando a tradição e qualidade da gastronomia setubalense.

Apresentará como destaque neste roteiro, o choco à Ramila, uma das iguarias mais apreciadas pelo público setubalense e não só.



Choco
à Ramila

Tostaria do Bairro

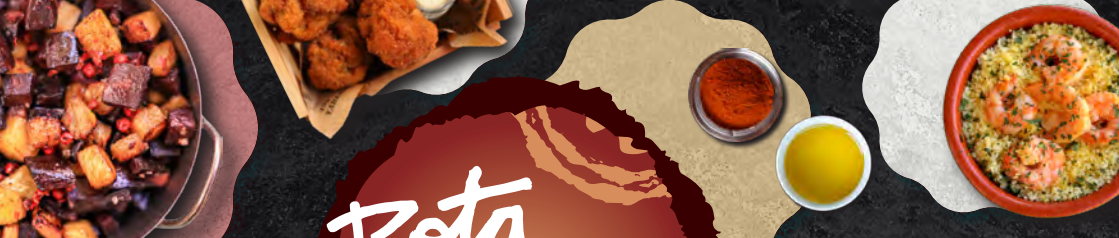
Av. Dr. Manuel de Arriaga, 18
2900-473 Setúbal
Contacto: 265 409 466



No Bairro Salgado surge, em março de 2022, um novo conceito de tostaria. Concebidas por Joana Gama e Rúben Ilhéu, as tostas são caracterizadas pelo seu formato redondo e pelos ingredientes selecionados cuidadosamente. Mas não só de tostas se faz a Tostaria do Bairro. Na sua oferta surgem opções tão diversificadas como bruschettas, saladas ou petiscos. As suas tostas foram inspiradas nos bairros típicos setubalenses. Troino, Fonte Nova, Bela Vista, Liceu, Santos Nicolau são alguns dos tipos de tostas que pode saborear. Para os amantes de queijo, prove as tostas gratinadas. A sua participação traz a este roteiro os cogumelos gratinados com pesto e parmesão.



Cogumelos
gratinados com
pesto e parmesão



Rota do Piteu

SETÚBAL

ESPAÇOS ADERENTES

- 1 • 490 Taberna STB
- 2 • Bardo Taverna Medieval
- 3 • Café Restaurante Arco Íris
- 4 • Florida Cervejaria
- 5 • Fora d'Horas
- 6 • Machadas
- 7 • Mercado Negro LRV
- 8 • Moscatel de Setúbal Experience
- 9 • O Petisco
- 10 • OraH food&friends
- 11 • Petisqueira Brandão
- 12 • Petisqueira do Manel
- 13 • Porta 165
- 14 • Sem Horas
- 15 • Taberna do Fernando dos Jornais
- 16 • Taberna do Largo
- 17 • Tasca do Choco
- 18 • Tasca do Galo
- 19 • Taverna dos Amigos do Ramila
- 20 • Tostaria do Bairro



roteiro
de petiscos
do concelho



PITÉU em DESTAQUE
6,00 €



RIO SADO

- LOCAIS DE INTERESSE**
- A** • Convento de Jesus
 - B** • Igreja de S. Julião
 - C** • Casa do Turismo
 - D** • Casa da Baía
 - E** • Igreja da Anunciada
 - F** • Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
 - G** • Mercado do Livramento
 - H** • Museu do Trabalho Michel Giacometti
 - I** • Aqueduto
 - J** • Museu de Arqueologia



AZEITÃO



Troino

Setúbal conserva a identidade da sua comunidade e esse espírito vive-se no Troino, um dos bairros típicos da cidade. Converse com os locais, escute o charroco, a “língua oficial”, e visite uma das suas lojas mais emblemáticas, a Mercearia Confiança de Troino.

Esta mercearia, fundada em 1926, recupera as curiosidades sobre a história de Setúbal e dos seus habitantes, dando-nos a conhecer o espaço comercial na sua forma original.



Azeitão

Foi sobretudo a partir do século XV que Azeitão ganhou prestígio, com a instalação de famílias nobres. As quintas, os palácios e as fontes que se espalham por este território são testemunhos desses tempos.

Hoje, vale pela paz bucólica, pelo peso da História patente em cada edifício, pela simpatia dos habitantes e, em particular, pelas experiências gastronómicas que oferece.



Centro histórico

Na Praça de Bocage, tem a possibilidade de visitar o incrível edifício dos Paços do Concelho e a Sala do Município. Alguns dos grandes segredos deste Mundo que é Setúbal, podem aí revelar-se. Mesmo em frente aproveite para um momento de descontração na Casa do Turismo, onde tem a possibilidade de conhecer e adquirir alguns dos melhores sabores da região e encerre a volta na Casa da Cultura.

Edifício dos Paços do Concelho
Praça de Bocage, 2901-866 Setúbal
Tel.: (351) 265 541 500
geral@mun-setubal.pt

Casa da Baía de Setúbal
Av. Luísa Todi 468, 2900-456 Setúbal
Tel.: (351) 265 545 010
turismo.setubal@mun-setubal.pt

Casa do Turismo
Praça de Bocage, 2900-276 Setúbal
Tel.: (351) 265 524 682
geral@mun-setubal.pt

Websites Municipais
www.mun-setubal.pt
www.visitsetubal.com

Redes Sociais
facebook.com/municipiodesetubal
instagram.com/municipiodesetubal

Rota do Piteu

SETÚBAL



#rotadopiteu @municipiodesetubal @visit_setubal