

14
PROTEÇÃO
VIGILÂNCIA
17
PARCERIA PARA
AMBIENTE
VIGILÂNCIA
VIGILÂNCIA

semana
dos
Bivalves
28 fev. a 9 mar. '25

SETÚBAL
restaurantes
do concelho


SETÚBAL
MUNICÍPIO PARTICIPADO


Setúbal
é um mundo

APOIO

 DOCAPESCA
PORTOS & LOTAS, S.A.

 TERRA DE PEIXE
escola do turismo
& turismo de setúbal

SETÚBAL
TERRA
DE PEIXE





semana
dos
Bivalves
28 fev. a 9 mar. '25

restaurantes
aderentes

A CASA DO PEIXE

R. General Gomes Freire, 138
960 331 167 | Encerra: 2ª feira

ADEGA DO ZÉ

Av. Luísa Todi, 588
265 238 970 | Encerra: 2ª feira e
5ª feira ao jantar
Amêijoas | Mexilhões | Ligeirão

ADEGA DOS GARRAFÕES

R. Arronches Junqueiro, 103
265 229 151 | Encerra: domingo
Ligeirão à Casa | Massinha de
Ligeirão

ALFACE FILHA

Trav. dos Galeões, 7
915 668 505 | Encerra: 2ª feira
Amêijoas à Bulhão Pato

ANTÓNIOU'S

R. dos Trabalhadores do Mar, 31
265 523 706 | Encerra: 4ª feira
Amêijoas à Antoniu's | Arroz de
Ligeirão

CAIS 56

Av. Luísa Todi, 56
265 238 475 | Encerra: 4ª feira
Lamejinhas | Amêijoas | Berbigão

CALHABEM

Rua Almeida Carvalho, 11
265 522 680 | Encerra: 2ª feira

CHARROCO

Av. Luísa Todi, 76-82
265 423 885 | Aberto todos os dias

COPA D' OURO

Av. Luísa Todi, 530
265 232 942 | Encerra: 2ª feira ao
jantar e 3ª feira
Amêijoas à Bulhão Pato

CRISTAL

R. Professor Augusto Gomes, 3
265 543 000 | Aberto todos os dias
Mexilhão à Marinheira | Vieira
lacada com puré de ervilhas e
molho de laranja

FLÓRIDA

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

O ALFACE

R. da Praia da Saúde, 11-13
916 883 087 | Encerra: Domingo e
2ª feira

O BATAREO

R. das Fontainhas, 64
265 234 548 | Encerra: 2ª feira
Vieiras | Ostras

O CONVÉS

R. da Cordoaria, 31
265 239 261 | Encerra: 5ª feira
Mexilhão | Amêijoas | Ligeirão



SETÚBAL restaurantes do concelho

O DIAS MARISQUEIRA

Av. Jaime Rebelo, 31
(jardim da beira mar)
265 548 225 | Aberto todos os dias

O MIGAS

Praceta Fernando Pessoa, 9
938 122 061 | Encerra: 3ª feira ao
jantar e 4ª feira
Amêijoas à Bulhão Pato

O SAVEIRO

Av. Luísa Todi, 20
265 233 964 | Encerra: 5ª feira
Amêijoas à Bulhão Pato

O RAMILA

Av. José Mourinho, 22
265 533 345 | Encerra: 2ª feira ao
jantar e 3ª feira
Amêijoas | Ligueirão | Vieiras

O TAVIRA

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

OFICINA DO PEIXE

R. Guilherme Gomes Fernandes, 33
265 533 061 | Encerra: 2ª feira
Amêijoas | Berbigão | Ostras

PEIXE NA VILA

Rua Luísa Todi, 12 D - Brejos de
Azeitão
966 259 802 | Encerra: 2ª feira

PEIXE NO LARGO

Lg. José Afonso, 64
265 104 317 | Encerra: 3ª feira

PÉROLA DA MOURISCA

R. da Baía do Sado, 9
265 793 689 | Encerra: 2ª feira ao
jantar e 3ª feira
Ostras | Amêijoas | Vieiras

PINGA AMOR MARISQUEIRA

R. Morgado de Setúbal, 61
934 254 483 | Encerra: domingo ao
jantar e 2ª feira

REBARCA

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

RESTINGUINHA

Estr. da Rasca
934 679 821 | Aberto todos os dias
Ostras | Ligueirão | Amêijoas à
Bulhão Pato

RIO AZUL MARISQUEIRA

Av. José Mourinho, 48
265 104 302 | Encerra: 3ª feira

SOLAR DO MARQUÊS

Lg. António Joaquim Correia, 29
265 409 322 | Encerra: 3ª feira
Ostras | Navalhas | Amêijoas

TASCA DA AVENIDA

Av. Luísa Todi, 578
964 269 599 | Encerra: 3ª e 4ª feira
ao almoço

TASCA DO DUCA

R. Casa Branca, 13 - Bairro do
Viso
962 867 868 | Encerra: domingo
Massa de Ligueirão | Amêijoas à
Bulhão Pato | Ligueirão à Bulhão
Pato

TASCA KEFISH

Pç. Machado dos Santos, 8
265 553 493 | Encerra: 2ª feira

XTORIA

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



2 MARÇO

17h30

ENCONTROS PROVÁVEIS

LOCAL: Hotel Laitau

DURAÇÃO: 2h30

PARTICIPAÇÃO: Gratuita com nº limitado de participantes, mediante inscrição prévia até 27 de fevereiro, em:

<https://forms.gle/22GaSavsH6KJCoLKA>

IDADE MÍNIMA: 18 anos

Quem passa na Av. General Daniel de Sousa, em Setúbal, passa por um dos hotéis mais emblemáticos da cidade. O Hotel Laitau deve o seu nome, e inspiração arquitetónica, a um tipo de embarcação que transportava sal no estuário do Rio Sado. É neste local que o **chef Luís Alves**, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, nos promete surpreender com os sabores dos nossos bivalves, cedidos pela Bivalmar, harmonizados com os vinhos da Quinta de Catralvos.



APOIOS:

