

FIM DE SEMANA DEDICADO À COZINHA JAPONESA,
COM PESCADO DA NOSSA COSTA!

Programa

Sushi com Peixe nosso

24 // 25 // 26

maio'24



RESTAURANTES PARTICIPANTES:

Casa Japonesa
Omotenashi
Ryōri



ORGANIZAÇÃO:
SETUBAL
MUNICÍPIO PARTICIPADO



APOIOS:

DOCAPESCA
PORTOS E LOTAS, S.A.



Sushi com Peixe nosso

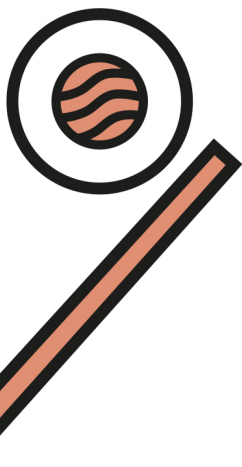
24 // 25 // 26

maio'24

O desafio foi lançado a alguns espaços da nossa restauração: unir a técnica ancestral da cozinha japonesa a um dos melhores pescados do mundo: o nosso!

Se é apreciador de gastronomia japonesa, esta é uma experiência que não pode perder!

Lembre-se que, ao consumir o que é nosso está a contribuir para potenciar a economia local e nacional, ao mesmo tempo que contribui para diminuir a pegada ecológica, evitando transporte de produtos alimentares de outras regiões do globo.



Casa Japonesa

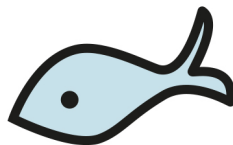
- Usuzukuri de Corvinata Real

Omotenashi

- Nigiris e Sashimi de Pargo

Ryōri

- Bentôbox de Fataça



Workshop "Sushi com peixe nosso"

26 de maio'2024

11h00 - 14h00

Azcook Studio
Chef Flávio Silva



CUSTO DE PARTICIPAÇÃO: 45,00€

INSCRIÇÃO EM: <https://tinyurl.com/peixenosso>

PROGRAMA

Além da preparação do peixe, irá aprender sobre: a história do sushi, a importância do arroz japonês e a sua preparação, a utilização de frutas e legumes, os utensílios e ingredientes essenciais e, ao mesmo tempo, irá preparar uma refeição memorável que, no final, será degustada com vinhos da Adega de Palmela.

