



Festival de Gastronomia do Mar: sabores do litoral reinam à mesa

De 08 a 30 de junho, os sabores do litoral dão o mote às ementas dos 52 estabelecimentos de Cabanas (9), Santa Luzia (7) e Tavira (36) que aderiram a mais uma edição do Festival de Gastronomia do Mar.

Atum, corvina, bacalhau, cavala, biqueirão, polvo, choco, camarão, lingueirão, amêijoas, ostra, juntamente com outros acepipes, vinhos e doces regionais convidam à celebração do estilo de vida mediterrânico.

A valorização da cozinha tradicional, característica da classificação da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco, em sintonia com a sabedoria e mestria dos *chefs* e cozinheiros definem este Festival.

A frescura e valorização dos produtos da época, assim como o convívio entre familiares e amigos são uma constante, ano após ano.

Estabelecimentos aderentes:

À mesa
A ver Tavira
Abstracto
Água Salgada
Aladino – Hotel Vila Galé Tavira
Álvaro de Campos
Avenida
Balsa by São Sebastião – Maria Nova Lounge Hotel
Cais do Gilão
Casa do Polvo Tasquinha
Copos e Petiscos
Daboca
Di Romma
Dunas
Fenícia
Flor de Sal by Quinta de São Sebastião
Franganário
Gilão Restaurante
Guarda Rios
Ideal

Imperial
João Belhi
La Dolce Vita
La Petite France
Marés
Mira
Nó de Gosto
O Armazém
O Cantinho
O Chico
O Ciclista
O Monteiro
O Mourão
O Tonel
Orangea Bistro – Ozadi Tavira Hotel
Palatus
Polvo & Companhia
Ponto de Encontro
Principal
R&M
Sabores Asiáticos
Sabores da Ria
Sal no Ponto
Salinas – Eco Hotel Vila Galé Albacora
Saúde em Português
Ti Maria
Tridoce
Vale D’El Rei – Aldeamento Pedras d’ El Rei
Veneciela
28 Vinte e Oito
Zé Maria e Lita
Zeca da Bica

À semelhança dos anos anteriores, os participantes, neste evento, habilitam-se a ganhar inúmeros prémios.

Para mais informações consulte a brochura do evento (a disponibilizar brevemente).

Tavira, 27 de maio de 2019
O Gabinete de Comunicação e Relações Públicas
(processado por computador)