



PORT



ING

HERDADE DA CORTE MONTE BALEEIRA O CONSTANTINO
O MONTE VELHO TABERNA BARRIGA QUINTA DO MARCO
RETIRO DOS CAÇADORES

FESTIVAL 06 A 22.04 XV EDIÇÃO TAVIRA GASTRONOMIA SERRANA MOUNTAIN FOOD FESTIVAL



© AJNAFA

DIETA  MEDITERRANICA

Algarve / Portugal
Comunidade Representativa Tavira



Os sabores da cozinha tradicional voltam a estar em evidência, de 06 a 22 de abril, com a realização de mais uma edição do Festival de Gastronomia Serrana.

Deliciosos menus, típicos e de forte influência mediterrânica, convidam à descoberta da autenticidade da arte culinária tavirense.

Sete restaurantes das freguesias de Tavira, Santa Catarina da Fonte do Bispo e Cachopo responderam ao apelo lançado pela autarquia e colocam ao dispor dos apreciadores da boa mesa toda a sua mestria, conhecimento e dedicação na confeção de pratos caraterísticos da zona serrana do concelho.

Enaltece-se a tradição, a variedade e frescura dos produtos locais e fomenta-se o convívio entre familiares e amigos de acordo com o estilo de vida mediterrânico. O modo de estar e ser, a cultura e história refletem-se na riqueza gastronómica das nossas gentes.

Saboreie o cardápio e desfrute do momento de lazer e confraternização. Bom apetite!

O Presidente da Câmara Municipal
Jorge Botelho

The flavours of our traditional cuisine will once again be in evidence from the 6th to the 22nd of April, with the staging of another edition of the Mountain Food Festival.

Delicious menus featuring typical dishes with a strong Mediterranean influence invite visitors to discover the authenticity of Tavira's culinary art.

Seven restaurants in the civil parishes of Tavira, Santa Catarina da Fonte do Bispo and Cachopo responded to the council's request and are putting all of their mastery, knowledge and dedication in the preparation of dishes that are characteristic of the municipality's upland area at the disposal of food enthusiasts.

The tradition, variety and freshness of our local products will be highlighted and the event will encourage friends and families to socialise in the manner typical of Mediterranean lifestyles. Our rich and varied gastronomy is a reflection of the way our people live, and of our culture and our history.

Savour the different options and enjoy the opportunity for some leisure time and socialising. Enjoy your meal!

*The Mayor of Tavira
Jorge Botelho*

GRÃO-MESTRE DA CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

O Concelho de Tavira tem parte da sua área situada numa região serrana, sendo natural que se acentuem usos e costumes muito próprios da vida quotidiana dos seus habitantes. De entre eles, a gastronomia ocupa um primordial destaque, quer pela simplicidade, advinda dos recursos naturais, quer pela frugalidade enraizada no viver das pessoas.

Assim é que, nestas paragens, vamos encontrar uma cozinha, rica de substâncias alimentares, simples, bem apaladadas e avidamente procurada por todos aqueles que, tendo-lhe sentido o gosto, jamais dela se esqueceram.

Por esse motivo, a Câmara Municipal de Tavira, tendo a noção de quanto significa a preservação deste bem, envidou esforços para que este Festival de Gastronomia Serrana seja uma mostra selecionada de alguns dos pratos e petiscos mais representativos, e seja feita a sua divulgação, proporcionando aos apreciadores locais e aos forasteiros, a oportunidade de deleitar os palatos com requintados sabores.

É esta cozinha tradicional que a Câmara Municipal de Tavira quer dar a conhecer, mais uma vez neste Festival de Gastronomia da Serra.

E como vem sendo hábito a Confraria dos Gastrónomos do Algarve, participa neste "festival de sabores", a convite do Município.

Bem-vindos à "cidade da gastronomia algarvia", bem-vindos a Tavira!

José Manuel Alves

GRAND-MASTER OF THE CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE

Part of the area of the municipality of Tavira is mountainous, and it is natural that the very typical customs and ways of daily life of the inhabitants should be highlighted. Among these, gastronomy takes pride of place, partly because of its simplicity, making use of natural ingredients, and partly because of the frugality which is deeply-rooted in these people's way of life.

And so it is that, in these areas, we find dishes that are highly nutritious, simple, flavourful and much sought-after by everyone who, having tasted them once, will never forget them.

This is why Tavira Municipal Council, well aware of how important it is to safeguard this treasure, has done all that it can to ensure that the Upland Gastronomy Festival will be a select showcase of some of the most representative dishes and nibbles; and no effort has been spared in advertising the event, allowing enthusiasts from near and far to delight their palates with these delectable flavours. It is this traditional cuisine that Tavira Municipal Council wants to promote, once again, in this Upland Gastronomy Festival.

And, as has become the custom, the Confraria dos Gastrónomos do Algarve is participating in this "festival of flavours" at the invitation of the Municipal Council.

Welcome to the city that showcases the Algarve's gastronomy, welcome to Tavira!
José Manuel Alves

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Baleeira - Tavira

Telemóvel *mobile*: 967 391 788

GPS: Lon:-7,685219 O

Lat: 37.124997 N



MONTE BALEEIRA

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*

Encerra: segunda-feira *Closed: Monday*

Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADA

STARTER

Sopa de abóbora

Pumpkin soup

€2,50/ *pessoa person*

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Ensopado de javali com batata e cenoura
*Stewed wild boar with potatoes and carrots,
poured over slices of rustic bread*

€12,50/ *pessoa person*

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Galo do campo com grão

Free-range cockerel with chickpeas

€10,00/ *pessoa person*

SOBREMESA

DESSERT

Pêras ao vinho

Pear in wine

€2,50/ *pessoa person*

VINHO

WINE

Euphoria

tinto red

€11,00 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio Montes e Lagares - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 971 217**

Email: restaurantegastronomicoconstantino@hotmail.com
www.restaurantecoconstantino.com.pt

GPS: Lon:-7,796055 O
Lat: 37.153954 N



O CONSTANTINO

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*
Encerra: segunda-feira *Closed: Monday*

ENTRADA

STARTER

Orelha de porco estufada com hortelã da ribeira
Stewed pig's ear with hart's pennyroyal
€4,50/ pessoa person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Javali com ameixas, com arroz de lentilhas, aroma
de alho francês e coentros e batata-doce
*Wild boar with plums, with lentil rice flavoured with
leek and coriander and sweet potatoes*
€11,00/ pessoa person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Açorda de galinha à Santa Catarina
*Chicken "açorda" (thick bread soup) in St.
Catherine's style*
€8,00/ pessoa person

SOBREMESA

DESSERT

Torta de batata-doce, amêndoa e figo
Sweet potato, almond and fig swiss roll
€2,80/ pessoa person

VINHO

WINE

Adega dos Sales (São Brás de Alportel)
tinto *red*
branco *white*
€4,00 jarro jug (0,5 L)
€6,50 jarro jug (1 L)

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)
Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

RESTAURANTE TABERNA BARRIGA

RESTAURANT

Rua Dr. Almeida Carrapato, n.º 9
- Santa Catarina da Fonte do Bispo
Telemóvel Mobile: **963 310 393**

GPS: Lon: -7.788616 O
Lat: 37.153322 N

Aberto: jantar *Open: dinner* Encerra: terça-feira *Closed: Tuesday*
Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADA

STARTER

Pedra à Taberna (ardósia com queijos e enchidos)
Selection of cheeses and dry-cured sausages on a slate board

€7,00/ pessoa person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Borrego no forno
Oven-roasted lamb
€8,50/ pessoa person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Serra e Mar (carne de porco ou borrego com camarão grelhado)
Surf and turf (pork or lamb with grilled prawns)
€11,00/pessoa person

SOBREMESA

DESSERT

Mousse de café com medronho
Coffee mousse with medronho brandy
€2,80/ pessoa person

VINHO

WINE

Barrocal
tinto red
€14,00 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Umbria - Santa
Catarina da Fonte do Bispo
Telefone Phone: **281 971 061**

GPS: Lon: -7.741773 O
Lat: 37.184866 N

O MONTE VELHO

Aberto: almoço e jantar *Open: lunch and dinner*
Encerra: terça-feira *Closed: Tuesday*
Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADA

STARTER

Salada rural (alface, tomate, queijo, pimentos, cebola, ovos cozidos, azeitonas e ervas aromáticas)

Country salad (lettuce, tomato, cheese, peppers, onion, boiled eggs, olives and aromatic herbs)

€4,00/ pessoa person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Javali estufado no pão com legumes

Stewed wild boar served on bread with vegetables

€8,50/ pessoa person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Salada à caçador (pato e coelho com cogumelos, castanhas e cebolinhas)

Hunter's salad (duck and rabbit with mushrooms, chestnuts and small onions)

€8,50/ pessoa person

SOBREMESA

DESSERT

Sobremesa à casa (misto de doces locais e frutas frescas da época)

House dessert (assorted sweets – swiss rolls and cakes – and fresh seasonal fruit)

€3,00/ pessoa person

VINHO

WINE

Quinta da Tôr
tinto red

€9,00 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro, cheque *Payment form: cash*

RESTAURANTE

RESTAURANT

Sítio da Corte - Santa

Catarina da Fonte do Bispo

Telefone Phone: **281 971 625**

Email: herdadedacorte@herdadedacorte.com

www.herdadedacorte.com



GPS: Lon: -7,742377 O

Lat: 37.161951 N

HERDADE DA CORTE

Aberto: jantar Open: dinner

Encerra: domingo

Closed: Sunday

Ementa do Festival só por reserva

Festival menu only by reservation

ENTRADA

STARTER

Sopa de abóbora com cogumelos

Pumpkin soup with mushrooms

€5,00/ pessoa person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Cachaço de porco preto confitado com

ensopado de grão e cogumelos do campo

Iberian pork neck confit with chickpea stew poured over slices of rustic bread and country mushrooms

€15,00/ pessoa person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Lombinhos de veado com molho de frutos

vermelhos, puré de pastinaca e legumes

Venison tenderloin with red fruit sauce, parsnip purée and vegetables

€20,00/ pessoa person

SOBREMESA

DESSERT

Pêra tépida em calda de vinho, canela e gengibre

Warm pear in wine, cinnamon and ginger syrup

€3,50/ pessoa person

Com gelado de queijo de cabra

With goat's cheese ice cream

+ €2,50/ pessoa person

VINHO

WINE

Odelouca

tinto red

branco white

€13,00 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)

Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

RESTAURANTE QUINTA DO MARCO

RESTAURANT

Sítio do Marco - Santa

Catarina da Fonte do Bispo

Telefone Phone: **281 971 500**

Email: reservas@hotelquintadomarco.com

www.hotelquintadomarco.com/pt



GPS: Lon: -7.750839 O

Lat: 37.1535261 N

Aberto todos os dias: jantar *Open every day: dinner*

Ementa do Festival só por reserva *Festival menu only by reservation*

ENTRADA

STARTER

Ovos com tomate à algarvia

Eggs and tomatoes, Algarve style

€4,00/ pessoa *person*

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Ensopado de javali com arroz de coentros

Stewed pig's ear with rice flavoured with coriander

€14,00/ pessoa *person*

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Açorda de galinha com grão-de-bico

Chicken açorda (thick bread soup) with chickpeas

€12,00/ pessoa *person*

SOBREMESA

DESSERT

Mousse de figo com maçã caramelizada

Fig mousse with toffee apple

€3,00/ pessoa *person*

VINHO

WINE

Al-Ria

tinto red €12,00 (0,75 L)

branco white €10,00 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro, multibanco e cartão de crédito (visa e mastercard)

Payment form: cash, atm and credit card (visa e mastercard)

RESTAURANTE

RESTAURANT

Rua Padre Júlio Alves de Oliveira, n.º 64

- Cachopo

Telefone Phone: **289 844 174**

GPS: Lon:-7.817739 O

Lat: 37.333748 N

Ementa do Festival só por reserva

Festival menu only by reservation

RETIRO DOS CAÇADORES

Aberto todos os dias: almoço Open every day: lunch

ENTRADA

STARTER

Queijo Cheese €2,50/ pessoa person

Presunto ham €2,50/ pessoa person

Chouriço sausage €2,50/ pessoa person

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Cozido de grão

Chick-pea and meat stew

€6,00/ pessoa person

PRATO ALTERNATIVO

ALTERNATIVE COURSE

Carne grelhada de porco/ borrego

Grilled pork/ lamb

€6,00/ pessoa person/ €8,00/ pessoa person

SOBREMESA

DESSERT

Bolo de mel

Honey cake

€2,00/ pessoa person

VINHO

WINE

Vinho de jarro

Jug of wine

tinto red

branco white

€4,50 (0,75 L)

Formas de pagamento: dinheiro *Payment form: cash*

FESTIVAL
GASTRONOMIA
DO MAR TAVIRA
XV EDIÇÃO
18 A 27 DE
MAIO 2018
SEAFOOD
FESTIVAL



OFERTA DE FIM DE SEMANA «TURISMO RURAL»
WEEKEND PRIZE «RURAL TOURISM»



OFERTA DE ATIVIDADE «TURISMO RURAL»
ACTIVITY PRIZE «RURAL TOURISM»



Normas de participação e lista dos premiados
divulgada no site da Câmara Municipal de
Tavira em:

Rules and a list of the prizewinners at:

www.cm-tavira.pt



município
tavira



Quiosque O MOINHO

