



**1ª QUINZENA DA
GASTRONOMIA
ALGARVIA**

1st ALGARVE GASTRONOMIC FORTNIGHT

16 A 30 DE MARÇO
16th to 30th of March

FARO



**UNIÃO DAS FREGUESIAS
DE FARO (SÉ e SÃO PEDRO)**



ÍNDICE

- 02 - ÍNDICE
- 03 - APRESENTAÇÃO
- 04 - PASSATEMPO
- 05 - Imagens de Pratos Algarvios
- 06 - 8 Tapas
- 07 - À-do-Pinto
- 08 - Académico
- 09 - Alameda
- 10 - Aliança
- 11 - Almare Gastrobar
- 12 e 13 - Mapa de localização
- 14 - Al Ria
- 15 - Chafariz
- 16 - Chalavar
- 17 - Costa Algarvia
- 18 - Lodo
- 19 - Se7e Pedras
- 20 - Tasca do Ricky
- 21 - Tertúlia Algarvia
- 22 - Travessa
- 23 - Vila Adentro

ORGANIZAÇÃO



**UNIÃO DAS FREGUESIAS
DE FARO (SÉ e SÃO PEDRO)**

Sede da UFF
R. Reitor Teixeira Guedes, nº 2
8004 - 026 Faro
Telf.: 289 889 760

1ª QUINZENA DA GASTRONOMIA ALGARVIA

APRESENTAÇÃO

A 1ª Quinzena da Gastronomia Algarvia, organizada pela União das Freguesias de Faro, vai promover e divulgar a gastronomia regional enquanto património cultural e produto turístico, assente na cozinha tradicional e na dieta mediterrânica.



Assim, entre 16 e 30 de março, os dezasseis restaurantes aderentes a esta 1ª edição vão, através dos seus chefs de cozinha, oferecer pratos identitários da região algarvia ao mesmo tempo que vão procurar inovar e ser criativos.

Para isso, terão nas suas ementas, produtos como o lingueirão, a amêijoia, o atum, o polvo, o peixe da nossa costa, a batata-doce de Aljezur sem esquecer os pratos da nossa serra algarvia e a tão tradicional doçaria regional, que prometem aguçar o paladar dos comensais.

Deixo por fim uma nota de agradecimento e felicitação a todos os participantes, pela qualidade das propostas apresentadas e desejo a si, um bom apetite e uma agradável experiência gastronómica.

Bruno Lage

(Presidente da União das Freguesias de Faro)





MOSTRA-NOS OS TEUS TALENTOS FOTOGRÁFICOS E GANHA PRÉMIOS!

Desafiamos-te a publicar as tuas melhores
fotografias com os pratos da
1ª Quinzena da Gastronomia Algarvia

O participante com a fotografia mais criativa,
seleccionada pelo nosso júri,
ganha um cabaz de produtos regionais.

PARA PARTICIPAR APENAS TENS DE:

Publicar as tuas fotografias favoritas
na tua página de facebook (em modo público),
indicando que estás na
“1ª Quinzena da Gastronomia Algarvia”
e colocando o hasthag **#gastronomiaalgarvia**

Fazer um ***“Gosto”*** na nossa página de Facebook:
uffaro

O passatempo termina dia 30.03.2020 às 23h59.



8 TAPAS

Rua Rebelo da Silva, n.º 8
Telemóvel | *mobile*: 969 223 839
Facebook: 8-tapas
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra ao Domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Muxama de atum
Tuna Muxama

Prato principal | *Main course*

Bochechas de porco serranas
Mountain style Pork Cheeks

Sobremesa | *Dessert*

Dom Rodrigo

Vinho | *Wine*

1 copo de vinho selecionado | *1 selected wine glass*
(opcional)

Menu Completo | *Complete menu*

19,70 € /pax + (copo opcional | *optional glass*) 3,90€

À-DO-PINTO

2

Rua de Santo António, n.º 26
Travessa Rebelo da Silva, n.º 13
Telemóvel | *mobile: 911 944 484*
Facebook: À-Do-Pinto-Faro
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra ao Domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Lulinhas fritas à algarvia
Algarve style fried small squid

Prato principal | *Main course*

Cataplana Algarvia
Algarve's style "Cataplana"

Sobremesa | *Dessert*

Bolo de alfarroba
Carob bean cake

Vinho | *Wine*

Malaca (0,75 L)

Menu Completo | *Complete menu*

60,00 € (2 pax)



ACADÉMICO

Rua Conselheiro Bivar, n.º 12
Telemóvel | *mobile: 963 703 543*
Facebook: *restauranteoacademicofaro*
Só jantares | *Only dinners*
Ementa da quinzena só por reserva
Fortnight menu only by reservation
Encerra ao Domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Tiras de choco frito
Fried cuttlefish strips

Prato principal | *Main course*

Carne de porco com ameijoas e batata doce
Pork with clams and sweet potatoes

Sobremesa | *Dessert*

Tarte de Amêndoa Caramelizada
Caramelized Almond Pie

Vinho | *Wine*

Garrafa de vinho selecionado | *selected wine bottle*
(Opcional)

Menu Completo | *Complete menu*

21,00 € / pax + opcional
1 garrafa de vinho selecionado |
1 bottle of selected wine - 12,50 €

ALAMEDA

4

Rua da PSP, n.º 10

Telefone | *phone: 289 824 831*

Facebook: *alamedarestaurantefaro*

Só jantares | *Only dinners*

Ementa da quinzena só por reserva

Fortnight menu only by reservation

Encerra ao domingo e 2^a-feira

Closed on Sunday and Monday



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | **Starter**

Xarém de bivalves com toucinho

Bivalves with bacon Xarém (savory corn porridge)

Prato principal | **Main course**

Lulas recheadas c/ morcela de arroz, funcho e batata doce de Aljezur

Squid stuffed with rice pudding, fennel and sweet potato from Aljezur

Sobremesa | **Dessert**

Bolo de figo e medronho com espuma de amarguinha

Fig and arbutus cake with "amarguinha" foam

Vinho | **Wine**

1 copo de vinho selecionado | *selected wine glass*

Menu Completo | **Complete menu**

35,00 € /pax



ALIANÇA

Praça Dom Francisco Gomes, n.º 11
Rua Dom Francisco Gomes
Telemóvel | *mobile: 916 359 030*
Facebook: aliancafarro
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Aberto todos os dias | *Open every day*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | **Starter**

Pica Pau à algarvia
Algarve style fried Pork chunks

Prato principal | **Main course**

Açorda de Gambas | *Prawn "açorda"*

Prato alternativo | **Alternative course**

Espetada de Vitela com camarão
Veal kebab with shrimp

Sobremesa | **Dessert**

Trilogia Algarvia | *Algarve triple delight dessert*

Vinho | **Wine**

garrafa de vinho selecionado | *selected wine bottle*
(opcional)

Menu Completo | **Complete menu**

25,00 € / pax + opcional
1 garrafa de vinho selecionado |
1 bottle of selected wine – 14,00 €

ALMARE

6

Av. da República, n.º 210
Telemóvel | *mobile: 939 680 089*
Facebook:almaregastrobar
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra ao domingo e 2^a-feira
Closed on Sunday and Monday



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Salada de choco com tinta
Cuttlefish salad with ink

Prato principal | *Main course*

Risotto de lingueirão com espuma de limão
Razor clams risotto with lemon foam

Prato alternativo | *Alternative course*

Quinotto de espargos e coentros
Asparagus and coriander quinoa

Sobremesa | *Dessert*

Pudim de batata doce c/ espuma de amêndoa
e sorbet de laranja
Sweet potato pudding w / almond foam and orange sorbet

Vinho | *Wine*

Al-Ria Tinto (0,75 L) | *Al-Ria Red (0,75L)* (opcional)

Menu Completo | *Complete menu*

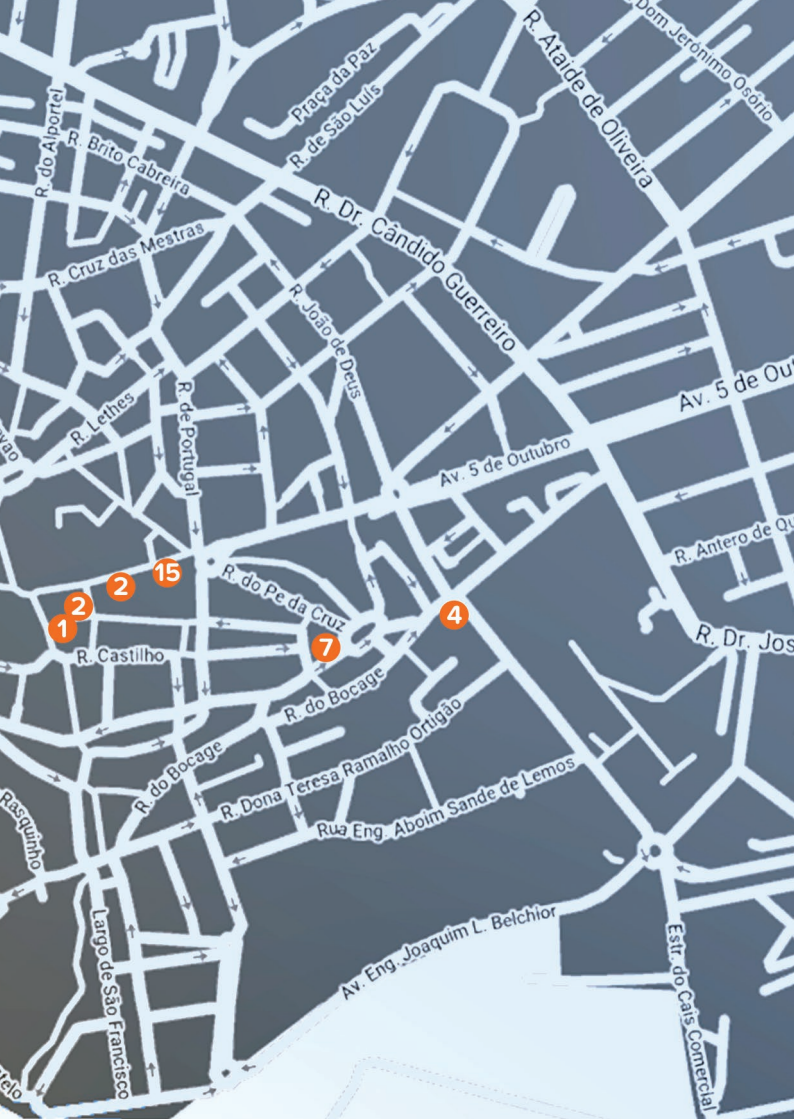
24,90 € / pax + vinho | *wine opcional Al-Ria* 18 €





- 1 - 8 Tapas
- 2 - À-do-Pinto
- 3 - Académico
- 4 - Alameda
- 5 - Aliança
- 6 - Almare
- 7 - Al Ria
- 8 - Chafariz
- 9 - Chalavar
- 10 - Costa Algarvia
- 11 - Lodo
- 12 - Se7e Pedras
- 13 - Tasca do Ricky
- 14 - Tertúlia Algarvia
- 15 - Travessa
- 16 - Vila Adentro





R. de São Luís

R. Ataíde de Oliveira

Dom Jerônimo Osório

R. do Alportel

R. Brito Cabreira

R. Cruz das Mestras

R. Dr. Cândido Guerreiro

R. João de Deus

Av. 5 de Outubro

R. Leites

R. de Portugal

Av. 5 de Outubro

R. Antero de Qu

15

R. do Pe da Cruz

4

R. Dr. Jos

1

2

7

R. Castilho

R. do Bocage

R. Dona Teresa Ramalho Origião

Rua Eng. Aboim Sande de Lemos

R. do Bocage

Av. Eng. Joaquim L. Belchior

Largo de São Francisco

Est. do Cais Comercial

R. do Pe da Cruz

R. do Pe da Cruz

Rua Brites de Almeida, n.º 45
Telemóvel | *mobile: 910 062 969*

Facebook: restaurante-al-ria

Só jantares | *Only dinners*

Ementa da quinzena só por reserva

Fortnight menu only by reservation

Encerra à 2ª-feira | *Closed on Monday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | **Starter**

Muxama de atum em azeite ou
biqueirão em azeite

Tuna Muxama in olive oil or anchovy in olive oil

Prato principal | **Main course**

Cataplana de polvo com batata doce

Octopus cataplana with sweet potatoe

Sobremesa | **Dessert**

Farófiás algarvias

Wisked egg whites boiled in milk with custard

Vinho | **Wine**

Al-Ria Tinto | *Al-Ria Red (1copo| 1glass)*

Menu Completo | **Complete menu**

24,90 € / pax

CHAFARIZ

8

Rua da Abegoaria, n.º 24
Telemóvel | *mobile*: 964 980 280
Facebook: tascaria-chafariz
Só jantares | *Only dinners*
Encerra ao Domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Estupeta de atum
Tuna Estupeta

Prato principal | *Main course*

Lulinhas à Algarvia
Algarve style small squid

Prato alternativo | *Alternative course*

Bochechas de porco à Serra Algarvia
Serra Algarvia style Pork Cheeks

Sobremesa | *Dessert*

Doce de batata doce e amêndoa
Sweet potatoe and almond dessert

Vinho | *Wine*

Paxá (Opcional)

Menu Completo | *Complete menu*

28,00 € / pax + 1 copo de vinho Paxá (3,50 €)



CHALAVAR

Rua Infante D. Henrique, n.º 120
Telemóvel | *mobile: 914 875 779*
Facebook: ochalavar
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra ao domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Salada à montanheira, pão e azeitonas
Canja da Ria Formosa
Mountain style salad, bread and olives Soup from Ria Formosa

Prato principal | *Main course*

Mista de peixe | *Mixed fish*

Prato alternativo | *Alternative course*

Bivalves diversos*
(lingueirão, ameijôa, berbigão, conquilha da costa)
*Various bivalves **
(*razor clams, clams, cockles, coastal clams*)

Sobremesa | *Dessert*

Doce regional | *Regional dessert*

Vinho | *Wine*

Vinho da casa ½ jarro | *House wine ½ jug*

Menu Completo | *Complete menu*

10,00 € / pax

*prato alternativo sujeito à disponibilidade da apanha e com preços variados
alternative course subject to harvest availability and with varying prices

COSTA ALGARVIA

10

Rua Francisco Gomes, n.º 19
Telefone | *phone: 289 810 150 | 289 878 174*
Facebook: *costaalgarvia*
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Aberto todos os dias | *Open every day*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Amêijoas da Ria Formosa
Clams from Ria Formosa

Prato principal | *Main course*

Cataplana de peixe
Fish Cataplana

Sobremesa | *Dessert*

Folhado de D. Rodrigo ou Torta de Amêndoa
D. Rodrigo puff pastry or Almond Roll cake

Vinho | *Wine*

Vinho selecionado | *Selected wine*

Menu Completo | *Complete menu*

60,00 € / 2pax



Rua Conselheiro Bívar, n.º 55
Telemóvel | *mobile: 968 623 355*
Facebook: tounolodo
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Por reserva | Reservation only
Aberto todos os dias | *Open every day*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | Starter

Berbigão à algarvia
Algarve style cockles

Prato principal | Main course

Xarém de marisco
Seafood Xarém (Savory Corn Porridge)

Sobremesa | Dessert

Delícia do Algarve
Algarve's Delight

Vinho | Wine

Espumante Lodo | *Lodo Sparkling wine (0,75 L)*

Menu Completo | Complete menu

30,00 € /pax

SE7E PEDRAS

12

Travessa dos Arcos, n.º 7
Telefone | *phone*: 289 058 329
Facebook: Se7e.Pedras
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra domingo ao almoço |
Closed on Sunday's lunch



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Duo de Sardinhas (Marinada e Assada)
Sardines two ways (Marinated and Braised)

Prato principal | *Main course*

Risotto de Lingueirão
Razor clams Risotto

Prato alternativo | *Alternative course*

Picapau à Algarvia com batata de gomos frita
Algarve style small fried Pork chunks with fried potato wedges

Sobremesa | *Dessert*

Torta de Laranja e Amêndoa
Orange and Almond Roll cake

Vinho | *Wine*

1Copo de Vinho Seleccionado | *1 Selected Glass of wine*

Menu Completo | *Complete menu*

20,00 € /pax



TASCA DO RICKY

Rua do Forno n.º 21

Telemóvel | mobile: 919 111 057

Facebook: TascaDoRicky

Almoços e Jantares | Lunch and dinner

Encerra ao domingo | Closed on Sunday



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Amêijoas à Bolhão Pato

Bolhão Pato style Clams

Prato principal | *Main course*

Arroz de lingueirão

Razor clams rice

Prato alternativo | *Alternative course*

Arroz de Marisco

Seafood rice

Sobremesa | *Dessert*

Torta de Amêndoa

Almond Roll cake

Vinho | *Wine*

1Copo de Vinho Seleccionado | *1 Selected Glass of wine*

Menu Completo | *Complete menu*

25,00 € /pax

TERTÚLIA ALGARVIA

14

Praça D. Afonso III, n.º. 13-15
Telefone | *phone*: 289 821 044
Facebook: *tertulia.algarvia*
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Encerra ao domingo | *Closed on Sunday*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Tiborna de pão de alfarroba com muxama de atum e compota de cebola roxa
Carob bread Tiborna with tuna muxama and red onion jam

Prato principal | *Main course*

Vitela à Serra Algarvia c/ batata-doce e figos secos
Serra Algarvia style Veal with sweet potatoes and dried figs

Prato alternativo | *Alternative course*

Filetes de cavala com batatinha nova
Mackerel fillets with new small potatoes

Sobremesa | *Dessert*

Xarém doce com mel e amêndoas torradas
Honey and Rosted Almonds Sweet Xarém

Vinho | *Wine*

Herdade dos Pimentéis (Opcional)

Menu Completo | *Complete menu*

23,95 € / pax + (garrafa de vinho | *wine bottle*) 13,50 €
(copo de vinho | *wine glass*) 3,50 €



Rua de Santo António, n.º 58
Telemóvel | *mobile: 914 739 336*
Facebook: *travessa.faro*
Só jantares | *Only dinners*
Encerra ao domingo e 2ª-feira
Closed on Sunday and Monday



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Patanisca de polvo
Octopus "patanisca"

Prato principal | *Main course*

Cachaço de porco com batata doce
Pork sholders with sweet potatoes

Sobremesa | *Dessert*

Torta de laranja
Orange Roll cake

Vinho | *Wine*

1Copo de Vinho Seleccionado | *1 Selected Glass of wine*

Menu Completo | *Complete menu*

20,00 € /pax

VILA ADENTRO

16

Praça D. Afonso III, n.º 17
Telefone | *phone*: 289 052 173
Facebook: VilaAdentro
Almoços e Jantares | *Lunch and dinner*
Aberto todos os dias | *Open every day*



PROPOSTA DO CHEF

Entrada | *Starter*

Carapaus alimados
Scaled horse mackerel

Prato principal | *Main course*

Polvo à lagareiro
Lagareiro Octopus

Prato alternativo | *Alternative course*

Lombinho de porco recheado com figos
Pork tenderloin stuffed with figs

Sobremesa | *Dessert*

Mousse de laranja de Silves
Silves Orange mousse

Vinho | *Wine*

Herdade dos Pimentéis (1 copo | *glass*)

Menu Completo | *Complete menu*

15,00 € /pax





16 A 30 DE MARÇO
16th to 30th of March

FARO



UNIÃO DAS FREGUESIAS
DE FARO (SÉ e SÃO PEDRO)