

Os Melhores Restaurantes de Lisboa no Pátio da Galé

Os melhores restaurantes de Lisboa, premiados do Lisboa à Prova – Concurso Gastronómico 2013, vão estar no Pátio da Galé, Sala do Risco, no fim-de-semana de 26 e 27 de Abril, com as suas iguarias e criações gastronómicas.

[Partilhar](#)
[Gosto](#) 0
 [Print](#)
[Partilhar](#) 0
 [G+1](#) 0

[Tweeter](#) 0
 

Este evento, a Mostra Gastronómica dos Premiados, é a apresentação dos restaurantes premiados de cada edição do Concurso Lisboa à Prova. Ocorre sempre em locais emblemáticos da cidade de Lisboa, apresentando-se este ano então na Sala do Risco, Pátio da Galé, Terreiro do Paço.

Num ambiente marcado por um clima de festa, os restaurantes premiados dão-se a conhecer ao grande público com algumas das suas especialidades.

A CVR – Lisboa, Vinhos de Lisboa, parceira do Lisboa à Prova – Concurso Gastronómico desde este ano, estará também presente nesta Mostra, dando a provar ao público alguns dos melhores vinhos desta região.

Nos dias 26 e 27 de Abril, a Mostra decorrerá entre as 18h30 e as 23h30 e estarão presentes cerca de 11 restaurantes por dia.

O custo de bilhete de entrada são 5,00 euros com direito a uma degustação de comida e uma prova de vinho. As degustações e provas seguintes custam 2,5 euros cada.

Até agora já estão confirmados na Mostra Gastronómica os seguintes restaurantes, de 1 a 3 Garfos: 151 One Five One; 2 à Esquina, Iguarias e Petiscos; A Travessa; A Travessa do Fado; Casa do Bacalhau; Chefe Cordeiro; Kampai; Laurentina, O Rei do Bacalhau; Le Jardin; Madragoa Café; O Nobre; O Solar dos Leitões; Os Tibetanos; Qosqo; Restaurante Carnalentejana; Santa Clara dos Cogumelos; Sushi Café Avenida; Taberna Tosca; Tasca Urso; U Chiado; Via Graça; Xapuri Bistrot.

Entre cozinha tradicional portuguesa, cozinha do mundo e cozinha contemporânea, poderá provar também comida peruana, comida vegetariana/tibetana, especialidades de cogumelos, num restaurante que se dedica exclusivamente a uma carta com este ingrediente, várias especialidades de bacalhau, vários petiscos portugueses, uma grelha de carne vinda directamente do produtor, comida japonesa, entre outras.

Cardápio @ 21-4-2014 10:14:53

[Partilhar](#)
[Gosto](#) 0
 [Print](#)
[Partilhar](#) 0
 [G+1](#) 0

[Tweeter](#) 0
 

0 Comentários [Cardapio](#)

 Autenticar ▾

Ordenar por Recente ▾

Partilhar  Favorito 



Seja o primeiro a comentar!

 Subscrever

 Colocar Disqus no seu sítio

DISQUS



Últimas Notícias

Menu Primavera no Restaurante Aviz

O Restaurante Aviz, do Hotel Aviz em Lisboa, oferece, desde esta semana, o Menu Primavera, com pratos novos da autoria do Chef Cláudio Pontes.

Chefe Cozinheiro do Ano – 3ª Etapa Regional no dia 24 Abril na Escola de Hotelaria Turismo de Faro

A terceira e última etapa regional do Chefe Cozinheiro do Ano 2014, uma iniciativa da Edições do Gosto – Inter Magazine, decorre no dia 24 de Abril, na Escola de Hotelaria e

Menu

Primavera no

O Restaurante Aviz, do Hotel Aviz em

Chefe

Cozinheiro do

A terceira e última etapa regional do

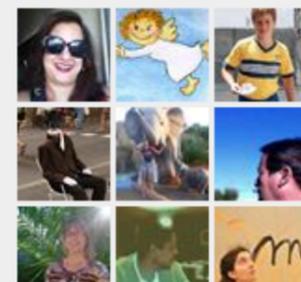


Azul ao fundo do túnel à

No dia 25 há ainda mais *Azul ao Fundo



200 pessoas gostam de Cardápio.





Menu Primavera no Restaurante Aviz

O Restaurante...

Cardápio @ 22-4-2014 16:34:28



Largo do Paço é Garfo de Ouro

Com uma...

Cardápio @ 22-4-2014 12:59:14

Os Melhores Restaurantes de Lisboa no Pátio da Galé

Os melhores...

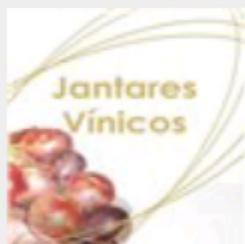
Cardápio @ 21-4-2014 10:14:53



Reflexão, Introspeção e Boa Gastronomia... a Páscoa no 100 Vícios

"Passagem"... a...

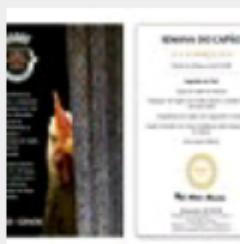
Cardápio @ 15-4-2014 17:48:16



Jantar vínico no Meliá Braga Hotel & Spa

A 28...

Cardápio @ 28-3-2014 10:15:27



Semana do Capão 25 a 30 março | Restaurante 100 Vícios em Cascais by Chef António Alexandre

O 100...



Memorial: novo restaurante de cozinha mediterrânica com assinatura de Paulo Lobo

A inauguração...



Mercantina recebe estrela Michellin das Pizzas

A zona...

Cardápio @ 4-3-2014 11:35:44