Festival de Gastronomia Serrana | 6 a 22 de abril de 2018

Idioma
Undefined



Tavira promove, entre 06 e 22 de abril, o Festival de Gastronomia Serrana. Pelo 15.º ano, os sabores do interior do concelho poderão ser degustados nos setes restaurantes aderentes de Cachopo, Santa Catarina da Fonte do Bispo e Tavira.

Os apreciadores da cozinha tradicional, dos produtos locais e da época, assim como do estilo de vida mediterrânico tem ao dispor nos restaurantes: Retiro de Caçadores (Cachopo), O Constantino, O Monte Velho, Herdade da Corte, Quinta do Marco, Taberna Barriga (Santa Catarina da Fonte do Bispo) e Monte Baleeira (Tavira) diferentes pratos caraterísticos da região.

Sopas, saladas, orelha de porco, queijos e enchidos integram as entradas dos menus dos vários restaurantes, os quais apresentam no seu cardápio javali, galo do campo, açorda de galinha, borrego, porco, veado, cozido de grão, devidamente, acompanhados por vinhos da região. Peras em calda de vinho, torta de batata-doce, mousses de café e figo, gelado de queijo de cabra, bolo de mel e fruta da época completam as ementas.

Todos os que se deslocarem até aos estabelecimentos aderentes e provarem as ementas do Festival poderão habilitar-se, por sorteio, a uma estadia num dos seguintes alojamentos turísticos: Herdade da Corte, Hotel Rural Quinta do Marco (freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo), Pensão Agrícola (Valongo - freguesia de Conceição e Cabanas), assim como usufruir de uma atividade de animação turística.

Para ver o folheto promocional, clique AQUI [1]

Fonte| Foto: CMTavira

Source URL (modified on 05/04/2018 - 13:53): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/node/696

Links
[1] http://www.cm-tavira.pt/site/sites/default/files/cmt/brochura_gastronomia-serrana.pdf