



Rota
do Piteu
SETÚBAL

• roteiro de petiscos do concelho •

FICHA TÉCNICA

Organização

Câmara Municipal de Setúbal

Direção

André Valente Martins, Presidente
Sérgio Mateus, Diretor do Departamento de Comunicação,
Relações Internacionais e Turismo

Coordenação

Fernanda Correia, Gabinete de Projetos Enogastronómicos
Fábio Jarimba, Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Design e paginação

Ana Xavier

Texto

Fábio Jarimba, Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Fotografia

José Luís Costa, Mário Peneque e David Pereira

Nº de exemplares

1000

Impressão

Julho de 2022



Rota
do Piteu
SETÚBAL

• roteiro de petiscos do concelho •

Rota do Piteu

PUBLICAÇÃO

Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Gastronomia	6
O projeto (marca, produto e inovação)	8
Estabelecimentos participantes	9
490 Taberna STB	10
Arrábid'In Mar	11
Arroba Check.In	12
Bardo Taverna Medieval	13
Beco da Ribeira Tapas Bar	14
Botânica Tapas e Petiscos	15
By Álvaro Santos	16
Café Restaurante Arco Íris	17
Café Rossio	18
Casa Janica	19
Chez Nando	20
Café Primavera	21
Florida Cervejaria	22
Lateiro	23
Machadas	24
Mafaria ao Largo	25
Moscatel de Setúbal Experience	28
Ora H	29
Petisqueira Brandão	30
Petisqueira do Manel	31
Pinga Amor Marisqueira	32
Porta 165	33
Sem Horas	34
Skál Artesanal	35
Taberna do Fernando dos Jornais	36
Taberna do Largo	37
Tapas na Baixa	38
Tasca do Choco	39
Tasca do Galo	40
Tas'ka Moka	41
Terraço do Mercado	42
Tostaria do Bairro	43
Mapa com estabelecimentos participantes	46
Curiosidades	48
Contactos	49

ÍNDICE





Gastronomia

A terra e a sabedoria sadinas proporcionam à região produtos de eleição, que tornam rica qualquer mesa e ficam na memória de quem nos visita.

Esta é apenas uma amostra de sabores de eleição que o Sado e o atlântico, os campos e as terras reservam a partir de Setúbal. Do fundo do mar ao cimo da Serra, do rio até às hortas dos campos, há toda uma panóplia de sabores a descobrir e provar.

E, com tanto que as águas da costa oferecem, não é de estranhar que os pratos de carne ganhem menos destaque na história da gastronomia sadina. Contudo, não são menos importantes. Com toda a tradição e história em torno do mar, é em Setúbal que se provam os melhores pratos de peixe e de marisco em Portugal.



Marca

A "Rota do Pitêu" é um evento gastronómico que conta com a participação das melhores tascas, tabernas e marisqueiras da cidade de Setúbal.

A iniciativa, promovida pela Câmara Municipal de Setúbal, tem como objetivo alavancar o sector da restauração, tendo participado 18 estabelecimentos na 1ª edição (2020) e 28 estabelecimentos na 2ª edição (2021), especializados em petiscos. Na 3ª edição, o roteiro conta com a participação de 27 espaços e novos sabores.

Produto

Trata-se de um roteiro gastronómico, composto essencialmente por petiscos de influência regional. Cada estabelecimento participante elabora um petisco único, disponibilizando-o durante os 16 dias do roteiro, ao preço fixo de 3,50€. A aposta centra-se exclusivamente no petisco, sendo este um dos fatores de diferenciação e atratividade do certame. São servidas porções generosas por todos os parceiros.

Inovação

A inovação está patente, desde logo, na seleção de produtos que compõem a base dos petiscos. Os participantes englobam, na sua oferta, produtos regionais como o mel, o azeite, o queijo de azeitão, as batatas da comporta, as conservas, o marisco, o peixe, o Moscatel, entre outros. Neste roteiro gastronómico são (re)criadas versões modernas de petiscos nacionais e petiscos sadinos. Bifana com molho de Moscatel, croquetes, pataniscas e rissóis de choco, escabeche de cavala ou o torricado de Sardinha são algumas das sugestões propostas pelos nossos parceiros.



Rota do Pitêu

- 1 | 490 Taberna STB
- 2 | Arrábid'In! Mar
- 3 | Arroba Check.In
- 4 | Bardo Taverna Medieval
- 5 | Beco da Ribeira - Tapas Bar
- 6 | Botânica
- 7 | By Álvaro Santos
- 8 | Café Restaurante Arco Íris
- 9 | Café Rossio
- 10 | Casa Janica
- 11 | Chez Nando
- 12 | Café Primavera
- 13 | Florida Cervejaria
- 14 | Lateiro
- 15 | Machadas
- 16 | Mafaria ao Largo
- 17 | Moscatel de Setúbal Experience
- 18 | Ora H
- 19 | Petisqueira Brandão
- 20 | Petisqueira do Manel
- 21 | Pinga Amor Marisqueira
- 22 | Porta 165
- 23 | Sem horas
- 24 | Skál Artesanal
- 25 | Taberna do Fernando dos Jornais
- 26 | Taberna do Largo
- 27 | Tapas na Baixa
- 28 | Tasca do Choco
- 29 | Tasca do Galo
- 30 | Tas'ka Moka
- 31 | Terraço do Mercado
- 32 | Tostaria do Bairro

Estabelecimentos participantes
2020 | 2021 | 2022



490 Taberna STB

Na Avenida Luísa Todi, a 490 Taberna STB é uma casa dedicada a tapas e petiscos, com uma carta inspirada na gastronomia Mediterrânea, Europeia e Portuguesa. Os responsáveis pelo projeto, Sérgio Coelho e Mónica Carromeu, trazem à cidade um espaço moderno e atual, conferindo uma identidade única.

Muitas são as especialidades, podendo se destacar os tacos de atum, as ostras ou os croquetes de choco, que fazem as delícias dos participantes da Rota do Pitéu.

Av. Luísa Todi, 490
2900-459 Setúbal
Contacto: 934 760 982



Croquetes de choco



Arrábid'In! Mar

Desde 2017 que o Arrábid'In! Mar, situado na Fonte Nova, propõe um menu de refeições e petiscos para partilhar. Os bitoques, as francesinhas, o choco frito ou as ovas de choco são os produtos destaque, mas existem muitos outros. Com a sua estreia na segunda edição, o parceiro Miguel Baião dá a provar o Prego Especial, com molho de mostarda e mel, em bolo do caco.

Praça Machado dos Santos, 39
2900-178 Setúbal
Contacto: 913 816 875

Prego Especial
em bolo do caco





Bruschetta Portuguesa

Arroba Check.In

Junto ao Convento de Jesus nasce, em 2020, uma concept store na cidade. O espaço versátil, de Erica Lopes, é um tudo-em-um. Para além dos serviços de cafetaria, dos pratos saudáveis, da doçaria e vinhos regionais, o local torna-se ideal para inspiração de presentes de aniversário ou de natal. A seleção passa por loiças e peças decorativas, produtos de higiene, calçado e outros artigos, de marcas nacionais e da região. Conheça, também, as cestas de piquenique completas, recheadas de iguarias regionais, e atreva-se a usufruir dos jardins que a cidade oferece.

O Arroba Check.In participa nesta edição com a Bruschetta Portuguesa, composta por uma conserva e pão temperado com alho e azeite. Pode optar por uma das 3 conservas disponíveis: petingas em azeite de oliveira, sardinhas em azeite de oliveira, sardinhas em azeite de oliveira ou em azeite de oliveira e piri-piri.

Av. 22 de Dezembro, 64
2900-668 Setúbal
Contacto: 928 041 872



Bruschetta de Azeitão



Bardo Taverna Medieval

Abre portas, pela primeira vez, no ano de 2017, na baixa da cidade. Em 2021, surge a oportunidade de transportar o conceito para o Bairro do Troino. O espaço, como o nome sugere, remete-nos para o medieval, oferecendo uma decoração ao estilo da época e com recriações de pratos de igual período. Neste local, único na cidade, pode degustar iguarias como o pão do caminhante, o tachinho do lavrador ou as escudelas de queijo e mistas.

Embora a temática seja medieval, os pratos acompanham as tendências de consumo atuais. Prova disso, é o seu prato vegan: "Merenda de Elfos". Nas bebidas tem ao seu dispor hidromel, vinho quente e as "poções" com e sem álcool. Prove o novo pitéu sugerido, a codorniz com molho bárbaro.



Perninhas de frango

Beco do Carmo, 1
2900-292 Setúbal
Contacto: 265 522 216



Codorniz com molho bárbaro





Beco da Ribeira
Tapas Bar

O Beco da Ribeira é um espaço dedicado ao convívio e partilha de petiscos. Ao som de blues, jazz, e bossa nova o responsável, Carlos Cruz, quis criar um conceito para que todos se sintam em casa e desfrutem das iguarias presentes no cardápio, tais como as tábuas de carne, gravlax de salmão, chili com carne e tacos, carpaccio ou guacamole.

A oferta não se limita pelos petiscos. Faça um brinde com a diversidade de cocktails ou harmonize o pitéu com a carta de vinhos disponível. O espaço entra neste roteiro com o pitéu tapa experience, composto por cogumelos recheados com mozzarella e bacon perfumado com trufa.

Beco da Ribeira, 4
2900-380 Setúbal
Contacto: 265 522 284

Tapa experience



Botânica Tapas
e Petiscos

O conceito aqui trazido, por Hugo Marialva, em 2018, é de um local acolhedor, moderno e descontraído. Quer seja no seu interior ou exterior, pode contar com a alegria contagiante do Hugo e com a sua comida de conforto. A inspiração para o seu cardápio, reflete o conhecimento adquirido através das suas viagens, sendo a gastronomia influenciada pela cultura Mediterrânica.

Sabores de Portugal, Espanha e Itália destacam-se nos seus petiscos. A sua participação no roteiro do concelho, deu a conhecer o taco de choco frito, com guacamole. Uma inovação a partir de um dos produtos mais apreciados da região, o choco frito.

Praça Marquês de Pombal, 6
2900-465 Setúbal
Contacto: 964 282 977

Taco de choco frito





By Álvaro Santos

O projeto teve início no Bairro do Montalvão. O Chef Álvaro Santos apresentava o seu conceito na antiga Leitaria do Montalvão. Agora, situado na Baixa da cidade, e com novo nome, o By Álvaro Santos mantém a inovação na sua oferta, através dos seus Hambúrgueres de carne maturada (22 dias), das suas Pokes ou tostas XXL. Um dos seus destaques vão para os hambúrgueres Surf & Turf.

Participou na edição de 2021 com o pitéu torricado de sardinha com laranja e Arrabidine. Na terceira edição, participa com o torricado de sardinha com vinagrete de Moscatel.

Rua Detrás da Guarda, 18
2900-347 Setúbal
Contacto: 967 784 672

Torricado de Sardinha com
Vinagrete de Moscatel



Café Restaurante
Arco Íris

Na Fonte Nova, Bairro típico setubalense, o Arco Íris apresenta várias especialidades de petiscos. Gerido por António Pires e sua família, o negócio desta casa já remonta ao ano de 1989. Algumas das especialidades mais apreciadas pelo público são os caracóis, as amêijoas, as navalhas e as moelas – petisco este em destaque enquanto sua participação no roteiro sadino.

Praça Machado dos Santos, 36
2900-178 Setúbal
Contacto: 265 239 497

Moelas





Café Rossio

O café Rossio, situado no centro de Azeitão, na Praça Rossio, entra pela primeira vez neste roteiro gastronómico. Joana Anselmo, responsável, aposta num petisco de verão tipicamente português e apreciado pelos demais, os caracóis.

O espaço possui uma explanada, onde pode deliciar-se com este petisco. A zona envolvente, rica em vinhos, é o mote para uma visita às adegas existentes nas mediações, podendo desfrutar da oferta enoturística da região. Quinta da Bacalhã ou José Maria Fonseca, são duas das sugestões, perto do Café Rossio, a não perder.

Praça da República, 44
2925-585 Azeitão
Contacto: 918 175 342

Pires de Caracóis



Casa Janica

Em Brejos de Azeitão, fica a Casa Janica. A sua casa oferece mariscos e petiscos de qualidade. Neste espaço, tome uma refeição completa ou deixe-se levar pela seleção de petiscos. Lambujinha, cadelinhas, canivetes, navalheira, santola ou camarão, são alguns dos pitéus a provar. Nos tempos quentes do ano, aprecie os caracóis ou as caracoletas assadas. A Casa Janica participa, uma vez mais neste roteiro, com uma das suas especialidades, os caracóis.

Rua de São Gonçalo, 322
2925-244 Brejos de Azeitão
Contacto: 939 426 233

Pires de Caracóis





Chez Nando

Inaugurado em maio de 2022, a nova aposta de Fernando Guerreiro, o responsável, assenta num petisco regional e apreciado por muitos: o mexilhão. Conhecido por Chez Nando o espaço, localizado na Av. Luísa Todi, oferece aos seus clientes pratos à base de mexilhão. Servido em caçarolas de barro, numa generosa porção, o Chef Fernando faz as delícias de quem visita o local. O jardim em torno do seu estabelecimento confere ao espaço um lugar acolhedor e relaxante, tornando-o num bom spot para final da tarde.

O Chez Nando, que participa pela primeira vez no roteiro sadino, apresenta uma (mini) caçarola de mexilhão à "marinière".

Av. Luísa Todi, 330
2900-459 Setúbal
Contacto: 928 116 668

Mexilhão à "marinière"



Café Primavera



Na praceta que dá nome ao estabelecimento, Primavera, a Susana e o João Balete oferecem um conceito de mercearia, café e snack-bar. Na sua esplanada soalheira, nada melhor que provar os petiscos a carvão. Entremeada, bifana e courato são algumas das propostas que encontra neste espaço.

O Café Primavera participou, na edição de 2021, com o seu trio de sandes (entremeada, bifana e courato).

Praceta da Primavera, 7
2900-048 Setúbal
Contacto: 265 509 026

Trio de sandes





Florida Cervejaria

O nome Florida está enraizado na cultura setubalense. Pelo Bairro do Urbisado, a cervejaria Florida já ecoa o seu nome há mais de 40 anos, tendo por aqui passado várias gerações.

De 1994 até à atualidade, o negócio continuou com a gestão de Virgínia e Silvino Santos. Ambos modernizaram o espaço, tornando-o numa cervejaria com iguarias de qualidade.

Aqui pode degustar peixe assado, carne grelhada e petiscos. São destaque os caracóis, as puntilhitas, o choco frito, as saladas de polvo e ovas ou as sandes de entremeada.

O Florida participa, em mais uma edição, com o seu pica-pau de choco frito.

Praceta Fernando Pessoa, 32/34
2900-364 Setúbal
Contacto: 265 221 990

Pica-pau de choco frito



Montadito
Lateiro de atum

Lateiro

Inspirado no passado da indústria conserveira da cidade, o nome Lateiro surge como homenagem a todos os homens e mulheres que contribuíram para o desenvolvimento da cidade. Neste espaço de tradição aliado à inovação, a criadora do conceito, Joana Encarnação, oferece uma agradável esplanada, com uma seleção de petiscos, tais como sardinha com azeite de trufa, atum em filete ou montadito de lombo de porco.

Para partilhar, tem nachos com guacamole ou chouriço assado, por exemplo. Inaugurado em 2021, participou nessa mesma edição, com o pitéu Bruschetta de mexilhão. Nesta edição, participa com o pitéu Montadito Lateiro de atum.

Rua Dr. Francisco Soveral, 29
2900-380 Setúbal

Bruschetta de mexilhão
à Lateiro





Machadas

No Largo da Ribeira Velha, lugar icónico da cidade, temos o Machadas. Aqui pode desfrutar ao sabor de tapas e petiscos, num ambiente descontraído, jovem e divertido.

O espaço tem à disposição dos clientes, também, um bar onde o Ricardo e o Tiago preparam bebidas como Mojito, Negroni, Paloma, entre outras. O Machadas participou nas duas edições anteriores com a sua mini espetada de lula e camarão.

Largo Dr. Francisco Soveral, 3-5
2900-380 Setúbal
Contacto: 265 573 278



Mini espetada de lula e camarão



Mafaria ao Largo

Aberto ao público desde 2018, a Mafaria ao Largo, localizada na Fonte Nova, regala a clientela com a sua concept store onde junta bons vinhos a bons petiscos. A oferta é centrada, na sua essência, em opções vegetarianas e vegan. Desde saladas, hambúrgueres vegetarianos, queijos veganos, pica-pau de seitan ou tâbuas a experiência gastronómica é inesquecível.

Outra das grandes especialidades são as empadas de cozido à portuguesa e de bacalhau com natas. Na sua participação, enquanto parceiro, propôs o pitêu chili vegetariano, acompanhado de tostas de pão alentejano.

Praça Machado dos Santos, 53 e 54
2900-178 Setúbal
Contacto: 265 525 132



Chili vegetariano



"Vou-me
atirraárr
ó márr"
(Vou dar um mergulho)

"Grrame bué
diste"
(Gosto muito disto)

"Bórra ao
pitéu?"
(Vamos ao pitéu?)

"Tá calorrr
à patada
miga"
(Está imenso calor)

Rota
do Pitéu
SETÚBAL





Moscatel de Setúbal Experience

Dedicado ao Moscatel, o Chef Vasco Alves e Paula Milho criaram um espaço que presta homenagem ao vinho licoroso da região. Situado na Baixa, em pleno coração da cidade, o Moscatel de Setúbal Experience oferece uma diversidade de iguarias, tais como a bifana com molho de moscatel, que não poderia deixar de estar presente em mais uma edição da Rota do Pitéu, saladas com vinagrete de moscatel, gelado de moscatel roxo ou a mousse com crumble de moscatel.

Praça do Bocage, 49
2900-276 Setúbal
Contacto: 964 460 860



Bifana com molho de moscatel



Ora H



Na Avenida José Mourinho, frente à doca dos pescadores, situa-se o Ora H. Mário e Rute Caló, responsáveis, trouxeram a sua experiência e dedicação aos petiscos que confeccionam. Com uma carta extensa, aqui encontra várias opções para partilhar como a tábua mista, os camarões ao alinho, as ameijoas ou o prego no pão. Nas bebidas, para além dos vinhos, experimente os Gins Premium e as sangrias de moscatel XXL (2,5L). O Ora H entra para a família da Rota do Pitéu, destacando as ovas de choco.

Av. José Mourinho, 22
2900-558 Setúbal
Contacto: 910 376 364

Ovas de choco





Salada de ovas

Petisqueira Brandão

Em Brejos de Azeitão, na Petisqueira do Brandão, encontra uma grande seleção de saborosas especialidades. Prove as saladas, os ótimos pratos locais e as iguarias aqui confeccionadas. As saladas de polvo, ovas ou búzio fazem as delícias entre os adeptos de tais piteús. Ainda encontra uma seleção de bivalves, como berbigão, cadelinha, percebes, burrié, entre outros petiscos. Também o choco frito está presente, assim como a codorniz frita ou as típicas moelas estufadas.

Marcando presença em todas as edições, os destaques passaram pela salada de polvo e pela salada de ovas, presente nesta nova edição.

Rua de São Gonçalo, 310
2925-244 Brejos de Azeitão
Contacto: 210 170 386

Salada de polvo



Petisqueira do Manel

Na Avenida Luísa Todi, no número 536, a Petisqueira do Manel aposta numa carta diversificada de petiscos. Nesta casa, conduzida pelo Manuel Tristão e Fernanda Ricardo encontra rissóis de torresmos, vieiras, lapas, ovas de choco, perninhas de rã, uma seleção de marisco ou mesmo, umas caracoletas assadas.

A sua estreia deu-se na primeira edição, com as pataniscas de choco. No segundo ano o seu destaque foi para o choco, confeccionando uma sandes em bolo de caco. Nesta edição, optaram por um petisco assado e dão a provar os pimentos padrón à Petisqueira, com mel da região e flor de sal.

Av. Luísa Todi, 536
2900-459 Setúbal
Contacto: 265 184 478

Pimentos Padrón à Petis-



Choco frito em bolo do caco





Pimento recheado
com sapateira

Pinga Amor Marisqueira

Situado perto do Mercado da Conceição, no Bairro Santos Nicolau, o Pinga Amor Marisqueira disponibiliza aos seus clientes um vasto cardápio de iguarias. Os destaques vão para o marisco fresco, como a sapateira, o camarão, a ostra, o lavagante, a lagosta ou a amêijoia, e os petiscos como as ovas de choco, o choco frito, a salada de ovas e os caracóis (nos meses quentes).

O estabelecimento integrou nas duas edições da Rota do Pitêu, tendo dado destaque aos caracóis, na primeira edição, e ao pimento recheado com sapateira, na segunda edição. Nesta nova edição, o destaque vai para o pitêu de gambas cozidas com maionese de alho.

Rua Morgado de Setúbal, 61
2910-672 Setúbal
Contacto: 265 525 295 / 934 254 483

Gamba cozida com
maionese de alho



Porta 165

O projeto surge de uma ideia de Vanda Soares e suas filhas. De ambiente calmo e sereno o estabelecimento, no Bairro do Viso, é o lugar perfeito para apreciar os petiscos de partilha ou, simplesmente, degustar de um brunch. Mas a oferta não fica por aqui. Tapas, Bowls, granolas, sumos naturais ou as compotas fazem as delícias de quem por aqui passa. Enquanto participante, o Porta 165 apresenta o pitêu Cuscuz com camarão, laranja e moscatel.

Rua Batalha do Viso, 165
2900-270 Setúbal
Contacto: 936 545 628

Cuscuz com camarão,
laranja e Moscatel





Sem Horas

No Largo da Misericórdia, no centro da baixa da cidade, o Sem Horas apresenta-se como um espaço em que o conceito permite degustar a qualquer hora do dia, de refeições ou simplesmente apreciar de bons petiscos. As ideias de Paulo Gouveia e Susana Jones trouxeram à cidade uma dinâmica criativa, moderna e atrativa. Na ementa o conceito centra-se, para além dos petiscos, nas tâbuas. Aqui destaca-se a tábua vegetariana, com peixinhos da horta. O sem Horas juntou-se à família da Rota do Pitéu, na edição de 2021, com a sandes de choco frito.

Largo da Misericórdia, 56
2900-502 Setúbal
Contacto: 265 401 642

Sandes de choco frito



Skál Artesanal

Foi criado para os amantes de espaços com música, bom ambiente, boa cerveja e boa comida. Para João Baptista, o responsável, o Skál é um espaço para amigos, famílias ou para quem gosta de se sentar sozinho. Aberto todos os dias da semana e com a cozinha sempre em funcionamento, opte por provar alguns petiscos como as asas de frango, o choco frito, os hambúrgueres artesanais, as tâbuas de queijos e os enchidos. A sua oferta de cerveja disponibiliza mais de 30 referências de cerveja artesanal portuguesa. Enquanto parceiro, a bifana rota – composta por pão, carne em molho de cerveja, queijo, ovo e bacon – está em destaque na terceira edição.

Estrada de Palmela, 99
2900-536 Setúbal
Contacto: 912 036 280

Bifana Rota





Pastéis de Bacalhau



Taberna do Fernando dos Jornais

O Fernando e a Conceição Paixão animam o serão dos seus clientes, numa das tabernas mais antigas do concelho, a Taberna do Fernando dos Jornais. Trata-se de uma taberna tradicional, onde ainda é visível o convívio entre moradores do bairro, com jogos de cartas ou dominó. Aqui não falta um bom vinho da região a copo, assim como bons petiscos. Confeccionados à mão, com ingredientes frescos, são feitos os deliciosos pasteis de bacalhau. Uma referência para quem visita o espaço. A taberna ingressou no roteiro gastronómico, nas duas edições, apresentando uma conserva de enchovas com pão e manteiga e, naturalmente, os seus pasteis de bacalhau caseiros. Pela sua qualidade, textura e sabor, esta iguaria volta a estar presente em mais uma edição. São aceites encomendas durante todo o ano.

Rua Paulino de Oliveira, 30
2900-115 Setúbal
Contacto: 265 182 904

Conserva de enchovas com pão e manteiga



Taberna do Largo

Situado no Largo da Ribeira Velha, zona acolhedora e tranquila da cidade, a Taberna do Largo apresenta um conceito baseado na comida típica portuguesa. A decoração do espaço recria uma antiga taberna portuguesa, mas adaptada aos tempos atuais. Da ementa fazem parte, na sua maioria, petiscos.

Enquanto propostas para o roteiro, o parceiro deu a conhecer, as pataniscas de chouriço e os cachacinhos da taberna, com laranja de Setúbal. Como novidade desta edição, é dada ênfase à cavala em escabeche.

Largo Dr. Francisco Soveral, 25
2900-380 Setúbal
Contacto: 265 526 113

Cachacinhos da taberna



Cavala em escabeche



Tapas na Baixa

No Tapas na Baixa, situado em plena Av. Luísa Todi, existem tapas para todos os paladares. Dário Domingos e Diogo Pardal, responsáveis por este projeto, trouxeram consigo o conhecimento adquirido no ramo hoteleiro de Espanha, influenciando a sua carta com verdadeiras tapas. Também os produtos regionais estão representados na sua oferta.

A fusão das duas culturas gastronómicas conferem-lhe uma identidade singular, apresentando um conceito diferenciador. Entram neste roteiro com o pitéu presa ibérica de porco preto, em bolo do caco, com cobertura de cebola roxa caramelizada.

Av. Luísa Todi, 414
2900-455 Setúbal
Contacto: 938 286 502

Presa ibérica de porco Preto



Tasca do Choco

Aqui o choco é rei! A poucos passos da Biblioteca Municipal, na Avenida Luísa Todi, a Tasca do Choco apresenta um menu centrado no produto estrela da região, o choco! Entre refeições completas e petiscos, pode provar pataniscas, rissóis e empadas de choco. A tasca serve, ainda, o tradicional choco frito, acompanhado com batata frita, pizzas e paté de choco.

Se o apetite for mais de doces, a tasca serve-lhe o pudim de moscatel ou a mousse de laranja com moscatel. O parceiro participa com o prato "Pitéu de Choco", que engloba paté de choco, patanisca, rissol, e empada de choco, molho de choco e tostas.

Av. Luísa Todi, 212
2900-452 Setúbal
Contacto: 937 360 059

Pitéu de Choco





Tasca do Galo

Num dos bairros mais típicos da cidade, o Bairro de Troino, visite a Tasca do Galo. Aqui encontra as tão aclamadas bifanas, entremeadas, lombinhos e chouriços assados a carvão ecológico. No espaço de Paula e Jorge Galo, são permitidas as combinações de carne e enchidos que o cliente desejar.

A sua participação, neste roteiro gastronómico, trouxe uma inovação ao seu cardápio: o lombinho no pão com queijo de azeitão. Uma nova combinação de sabores que tem vindo a ser um verdadeiro sucesso por entre os clientes. Por esse motivo, não poderia deixar de divulgar esta iguaria no roteiro gastronómico sadino.

Largo de São Tiago, 1
2900-604 Setúbal
Contacto: 962 849 865

Lombinho no pão
com queijo de Azeitão



Tas'ka Moka

De influência sadina, o Tas'ka Moka, contempla os seus clientes com iguarias características dos sabores ricos da região. Ilda e Paulo Tendeiro confeccionam pratos e petiscos caseiros, como os ovos rotos (presentes na segunda edição), as tábuas de queijo, os pãezinhos recheados à Ti Ilda, os enchidos, as asinhas de frango, entre outros. Pelo sucesso obtido, reingressa ao roteiro com os ovos rotos à Setubalense.

Av. das Descobertas lote 25, loja 1
2910-711 Setúbal
Contacto: 934 792 787

Ovos Rotos à Setubalense





Terraço do Mercado

No primeiro piso do Mercado do Livramento, temos o Terraço do Mercado. A responsável pelo espaço, Iolanda Santos, idealizou um local descontraído, tirando o máximo de partido da vista sobre Troia. Embora o mercado encerre às 14h, pode usufruir do espaço, todos os dias, até às 18h00, podendo aceder ao local pela rua ocidental do mercado.

O conceito junta refeições ligeiras, petiscos e cafetaria. Rojões, choco frito, wraps, saladas veggie, pica-pau ou tostas são algumas das iguarias que pode saborear neste espaço.

O pitéu selecionado, para a sua primeira participação, é o pica-pau.

Mercado do Livramento, Piso 1, Loja 8
2900-462 Setúbal
Contacto: 968 331 264

Pica-Pau



Tostaria do Bairro

No Bairro do Salgado surge, em março de 2022, um novo conceito de tostaria. Concebidas por Joana Gama e Rúben Ilhéu, as tostas são caracterizadas pelo seu formato redondo e pelos ingredientes selecionados cuidadosamente. Mas não só de tostas se faz a Tostaria do Bairro. Na sua oferta surgem opções tão diversificadas como bruschettas, saladas ou petiscos.

As suas tostas foram inspiradas nos bairros típicos setubalenses. Troino, Fonte nova, Bela Vista, Liceu, Santos Nicolau são alguns dos tipos de tostas que pode saborear. Para os amantes de queijo, prove as tostas gratinadas. A sua participação traz a este roteiro a Bruschetta Portuguesa.

Av. Dr. Manuel de Arriaga, 18
2900-473 Setúbal
Contacto: 265 409 466

Bruschetta Portuguesa



Rota do Piteu





Rota do Piteu

SETÚBAL

PITÉU em DESTAQUE
3,50 €

ESPAÇOS ADERENTES

- 1 | 490 Taberna STB
- 2 | Arrábid'In ! Mar
- 3 | Arroba Check.In
- 4 | Bardo Taverna Medieval
- 5 | Beco da Ribeira - Tapas Bar
- 6 | Botânica
- 7 | By Álvaro Santos
- 8 | Café Restaurante Arco Íris
- 9 | Café Rossio
- 10 | Casa Janica
- 11 | Chez Nando
- 12 | Café Primavera
- 13 | Florida Cervejaria
- 14 | Lateiro
- 15 | Machadas
- 16 | Mafaria do Largo
- 17 | Moscatal de Setúbal Experience
- 18 | Ora H
- 19 | Petisqueira Brandão
- 20 | Petisqueira do Manel
- 21 | Pinga Amor
- 22 | Porta 165
- 23 | Sem horas
- 24 | Skál Artesanal
- 25 | Taberna do Fernando dos Jornais
- 26 | Taberna do Largo
- 27 | Tapas na Baixa
- 28 | Tasca do Choco
- 29 | Tasca do Galo
- 30 | Tas'ka Moka
- 31 | Terraço do Mercado
- 32 | Tostaria do Bairro



roteiro de petiscos do concelho

- LOCAIS DE INTERESSE**
- A - Convento de Jesus
 - B - Igreja de S. Julião
 - C - Casa do Turismo
 - D - Casa da Baía
 - E - Igreja da Anunciada
 - F - Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
 - G - Mercado do Livramento
 - H - Museu do trabalho
 - I - Aqueduto
 - J - Museu de Arqueologia





Troino

Setúbal conserva a identidade da sua comunidade e esse espírito vive-se no Troino, um dos bairros típicos da cidade. Converse com os locais, escute o charroco, a "língua oficial", e visite uma das suas lojas mais emblemáticas, a Merceria Confiança de Troino.

Esta merceria, fundada em 1926, recupera as curiosidades sobre a história de Setúbal e dos seus habitantes, dando-nos a conhecer o espaço comercial na sua forma original.

Azeitão

Foi sobretudo a partir do século XV que Azeitão ganhou prestígio, com a instalação de famílias nobres. As quintas, os palácios e as fontes que se espalham por este território são testemunhos desses tempos.

Hoje, vale pela paz bucólica, pelo peso da História patente em cada edifício, pela simpatia dos habitantes e, em particular, pelas experiências gastronómicas que oferece.



Centro histórico

Na Praça do Bocage, tem a possibilidade de visitar o incrível edifício dos Paços do Concelho e a Sala do Município. Alguns dos grandes segredos deste Mundo que é Setúbal, podem aí revelar-se. Mesmo em frente aproveite para um momento de descontração na Casa do Turismo, onde tem a possibilidade de conhecer e adquirir alguns dos melhores sabores da região e encerre a volta na Casa da Cultura.

Contactos

Edifício dos Paços do Concelho

Praça de Bocage, 2901-866 Setúbal

Tel.: (351) 265 541 500

geral@mun-setubal.pt

Casa da Baía de Setúbal

Av. Luísa Todi 468, 2900-456 Setúbal

Tel.: (351) 265 545 010

turismo.setubal@mun-setubal.pt

Casa do Turismo

Praça de Bocage, 2900-276 Setúbal

Tel.: (351) 265 524 682

geral@mun-setubal.pt

Websites Municipais

www.mun-setubal.pt

www.visitsetubal.com

Redes Sociais

facebook.com/municipiodesetubal

instagram.com/municipiodesetubal





Rota
do Piteu

Costa e Piteu