

### CONCELHO

### NOME IGUARIA

### AUTOR

### ESTABELECIMENTO

Alenquer	- Torricado de Codorniz	- João Simões	- Casta 85
Almeirim	- Pezinhos de Leitão de Coentrada	- Alexandre Albergaria Diniz	- Cisco
Aveiro	- Samos de Bacalhau, Algas e Salicórnia	- Luís Daniel Lavrador	- Fama by Luís Lavrador
Batalha	- Abadia	- Ricardo Fernandes	- Mosteiro do Leitão
Braga	- Queques de Alheira	- João Pupo Lameiras	- Casa de Pasto das Carvalheiras
Bragança	- Bombom de Alheira, Castanha e Amêndoa	- Oscar Geadas	- G Pousada
Caminha	- Tábua de Polvo	- Manuel Felgueiras	- Baptista
Castelo Branco	- Costelas de Borrego Bio	- Luis Capelo & Paula Capelo	- Capelo's
Évora	- Dom Queijo	- Joaquim de Almeida	- Dom Joaquim
Funchal	- Ceviche de Pargo, Batata Doce, Maracujá	- João Luz	- Avista
Guarda	- Alma Serrana	- João Costa	- Dsignal Wine House
Lajes do Pico	- Petiscos do Mar e da Terra dos Açores	- Olavo Pereira	- Fonte Tavern
Palmela	- Cogumelos com Queijo de Azeitão	- Joaquim Fernandes	- Dona Isilda
Penela	- Costeleta de Sardinha e Salada de Grão	- João d'Eça Lima	- Xisto
Portalegre	- Fava Magana	- Tânia Florentino	- Sal, Alho e Etc.
Porto	- Pernil Aperitivo no Pão de Sêmea	- Vinícius Fraga	- Casa Guedes
Tavira	- Ostras do Moinho dos Ilhéus Marinadas	- Noélia Jerónimo	- Noélia e Jerónimo
Vidigueira	- Pastel de Queijo de Serpa	- João Mourato	- Quinta do Quetzal
Vila Real	- Presunto Bísaro, Queijo de Terrincho, Tomate e Mel	- Daniel Gomes	- Cais da Villa
Viseu	- Salada de Requeijão Aromática	- Paulo Gonçalves	- Aromático 54

### CONCELHO

### NOME IGUARIA

### AUTOR

### ESTABELECIMENTO

Alcácer do Sal	- Abóbora, Pinhão e Mostardas	- Bruno Caseiro	- Cavalariça
Armamar	- Cogumelos em 3 Texturas	- José Fernandes	- Bistro Terrace
Beja	- Terrina de Legumes Bio da Malhadinha	- Rodrigo Madeira & Joachim Koerper	- Malhadinha
Castro Marim	- Algarve, do Campo à Salina	- David Domingues	- À TERRA-Praia Verde Boutique Hotel
Coimbra	- Salada Quinta das Lágrimas	- Vitor Dias	- Arcadas
Covilhã	- Mil-Folhas Vegetariano	- Gonçalo Filipe	- Alkimya
Crato	- Pataniscas de Cogumelos e Castanhas	- João Pereira	- Pousada do Mosteiro do Crato
Estremoz	- Um Sábado de Mercado	- Alberto Muralhas	- Alecrim
Funchal	- Bowl Funcho	- Ema Braz	- Prima Caju
Guimarães	- Arroz de Feijoca, Boletos e Queijo da Ilha	- Liliana Duarte & Álvaro Dinis Mendes	- Cor de Tangerina
Lajes Flores	- Ravioli em Molho de Tomate Assado	- Roberta Tórtola	- Aldeia da Cuada
Lisboa	- Cogumelos com Puré de Grão	- Momad Correia	- DaTerra
Matosinhos	- Tigelada de Pão e Caramelo Salgado	- Nuno Castro	- Fava Tonka
Miranda Douro	- Cascas	- Marcelos Dias	- O Mirandês
Porto de Mós	- A Abóbora. Da Casca às Sementes	- Nuno Barros	- Cooking and Nature
Sabrosa	- A Nossa Horta na sua Mesa	- Milton Ferreira	- Quinta do Portal
Sabugal	- Pimentos no Ninho com Ovo Bt	- Rui Cerveira	- Casa da Esquila
S.M. Feira	- Sabores da nossa Terra	- Helder Silva	- Terra Mãe
Santarém	- Salada da Lezíria	- João Pedro Vieira	- Eva.pecadonatural
Viana do Castelo	- Arroz Mar e Montanha	- André Campelo	- Louro

### CONCELHO

### NOME IGUARIA

### AUTOR

### ESTABELECIMENTO

Armamar	- Tubulado de Legumes	- José Fernandes	- Bistro Terrace
Arouca	- Arouquesa Vegan	- Maria José	- Casa Caetano
Covilhã	- Texturas de Abóbora e Feijoca Serrana	- Gonçalo Filipe	- Alkimya
Crato	- Miga de Tomate e Bife de Beringela	- João Pereira	- Pousada do Mosteiro do Crato
Évora	- Hambúrguer de Grão e a Amiga Beterraba	- Gonçalo Queiroz	- Origens
Faro	- Melancia On The Rocks	- Rui Sequeira	- Alameda
Funchal	- Bowl Wabi-Sabi	- Ema Braz	- Prima Caju
Guimarães	- Mil-Folhas de Batata, Cantarelos e Bolota	- Liliana Duarte & Álvaro Dinis Mendes	- Cor de Tangerina
Lisboa	- Tataki de Melancia	- Equipa	- The Green Affair
Matosinhos	- As Sete Maravilhas da Horta	- Nuno Castro	- Fava Tonka
Miranda do Douro	- Fumeiro para Todos	- Marcelo Dias	- O Mirandês
Odemira	- Migas Alentejanas e Salada do Monte	- Rosa Messias	- Sol Dourado
Penela	- Salada de Quinoa com Vinagrete de Noz	- Carlos Cardoso	- ViRiDi
Peso da Régua	- As Lentilhas e o Rabanete	- Tiago Moutinho	- Castas e Pratos
Ponta Delgada	- Batata e Pimenta da Terra	- Equipa	- Anfiteatro
Porto de Mós	- Twist de Chícharos com Aromas do Bosque	- Kurt Viviers	- Cooking and Nature
Sabugal	- Carpaccio 7 Tomates	- Rui Cerveira	- Casa da Esquila
Santarém	- Salada da Terra	- João Pedro Vieira	- Eva.pecadonatural
Setúbal	- Cozido à Portuguesa Vegano	- Vera Segurado	- Bem Te Quer
Viana do Castelo	- Trio de Cogumelos com Tarrestre e Grelos	- Carmélia Martins	- Jenny & Carmie

### CONCELHO

### NOME IGUARIA

### AUTOR

### ESTABELECIMENTO

Albufeira	- Salmonete à la Chef Koschina	- Dieter Koschina	- Vila Joya
Cantanhede	- Arroz de Robalo Selvagem	- Cristina Veiga & Pedro Guerra	- Marquês de Marialva
Cascais	- Linguado Selvagem, Açorda, Bivalves, Açafrão	- Gil Fernandes	- Fortaleza do Guincho
Elvas	- Atum com Tempura de Legumes	- Roberto Freitas	- Acontece Avenida
Évora	- Empada de Garoupa e Corvina	- Anabela Rochinha	- Taberna Típica Quarta-Feira
Funchal	- Sardinha, Beringela e Maracujá	- Júlio Pereira	- Akua
Ílhavo	- Polvo Assado com Arroz de Especiarias	- Pedro Pereira	- Canastra do Fidalgo
Lagoa	- Mista de Peixe	- Abel Cabral	- Caloura Bar
Mirandela	- Rabos de Polvo das Bruxas	- Sónia Carvalho	- Bem Bô
Nazaré	- Trilogia de Polvo	- Carlos Ferreira	- Pangeia
Nelas	- Robalo e Tomate Coração de Boi	- Henrique Ferreira & Alberto Correia	- Paço dos Cunhas de Santar
Odemira	- Filete de Robalo da Zambujeira	- Luís Cândido	- Costa Alentejana
Sabugal	- Truta com Vinagrete	- Antoine Henriques Tavares	- Trutalcôa
Sertã	- Ensopado de Achigã e Lagostim	- Odete Mariano	- Santo Amaro
Sesimbra	- Arroz de Carabineiro e Algas	- Paulo Carvalho	- O Zagaia
Torres Novas	- Bacalhau à Papa-Figos	- André Pinto Alves	- Papa-Figos
Viana do Castelo	- Arroz de Ovas de Ouriço-do-Mar	- Deolinda Ferreira	- Tasquinha da Linda
V.N. Famalicão	- Bacalhau Confitado em Azeite	- Renato Cunha	- Ferrugem
V. N. Gaia	- Robalo com Crosta de Amêndoa	- Paula Cardoso & Luzia Ferreira	- Zizi
Vila Real	- Bacalhau, Carabineiro, Amêijoas e Cuscus Transmontanos	- Daniel Gomes	- Cais da Villa



# 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®

## FINALISTAS REGIONAIS - CATEGORIA CARNE



### CONCELHO

### NOME IGUARIA

### AUTOR

### ESTABELECIMENTO

Amarante	- Borrego	- Tiago Bonito	- Casa da Calçada
Batalha	- Estrela do Mosteiro	- Bruno Figueiredo	- Mosteiro do Leitão
Beja	- Naco de Novilho DOP da Malhadinha	- Rodrigo Madeira & Joachim Koerper	- Malhadinha
Bragança	- Toredó de Vitela Mirandesa	- Iracema Geadas	- Geadas
Castelo Branco	- Alcatra de Veado com Creme de Queijo Corno	- Alice de Almeida	- Cabra Preta
Évora	- Cachaço Assado no Forno	- João Dias	- Taberna Típica Quarta-Feira
Funchal	- Rabo de Boi e Pasta de Trufa	- Júlio Pereira	- Kampo
Lagoa	- Tábua de Carnes	- Rui Viveiros	- A Casa do Abel
Lisboa	- Paleta de Cabrito do Solar	- Hugo Araújo	- Solar dos Presuntos
Mealhada	- Leitão 3 Andamentos	- José Capela	- Rei dos Leitões
Penela	- Chanfana de Javali e Migas	- João d'Eça Lima	- Xisto
Peso da Régua	- Perna de Cabrito Assada	- Tiago Moutinho	- Castas e Pratos
Pinhel	- Bochecha Confitada	- Ivo Matias	- Entre Portas
Portalegre	- Tora de Novilha	- Tânia Florentino	- Sal, Alho e Etc.
Santarém	- Bode Capado no Forno	- Rodrigo Castelo	- Ó Balcão
São Brás de Alportel	- Bochechas de Porco Ibérico Estufadas	- Rúben Cabaço	- Lagar da Mesquita
Sesimbra	- Secretos de Porco Preto e Berbigão	- Paulo Carvalho	- O Zagaia
Viana do Castelo	- Lombo de Boi com Frutos do Bosque	- Rúben Oliveira	- Pecado Capital
V.N. Famalicão	- Rojão e Sarrabulho de Cogumelos	- Renato Cunha	- Ferrugem
Viseu	- Javali com Castanhas	- Manuel Pires	- O Cortiço



## 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®

### FINALISTAS REGIONAIS - CATEGORIA COZINHA MOLECULAR



#### CONCELHO

#### NOME IGUARIA

#### AUTOR

#### ESTABELECIMENTO

Almada	- Carpaccio de Atum e Vieiras	- Fábio Loureiro	- Soul Sushi
Amarante	- Lírio dos Açores	- Tiago Bonito	- Casa da Calçada
Aveiro	- Bacalhau e a Salada de Verão	- Duarte Eira	- Salpoente
Bragança	- Cuscus de Vinhais, Cogumelos e Vieiras	- Oscar Geadas	- Contradição
Coimbra	- Gaspacho de Tomate e Cavala	- Vitor Dias	- Arcadas
Covilhã	- Cabrito na Fogueira	- Gonçalo Filipe	- Alkimya
Évora	- Peito de Pato Corado	- António Nobre & Tiago Moreno	- Degust'AR
Funchal	- Banana Prata em Diferentes Texturas	- Pedro Campas	- Galáxia Skyfood
Lisboa	- Salmonete com Escamas Crocantes	- Martin Berasategui & Filipe Carvalho	- Fifty Seconds Martin Berasategui
Manteigas	- Borrego de Leite e Feijocas de Forno	- Manuel Figueira	- Casa de São Lourenço
Nelas	- Abrunho e Cachaço	- Henrique Ferreira & Alberto Correia	- Paço dos Cunhas de Santar
Óbidos	- Leitão Malhado de Alcobaça, Morcela & Jus	- João Nuno Silva	- Hotel Evolutee Royal Óbidos
Ponta Delgada	- Textura de Ananás dos Açores	- Equipa	- Anfiteatro
Portimão	- Carabineiro, Gaspacho e Camomila	- João Oliveira	- VISTA
Sabugal	- Visita à Cova da Beira	- Rui Cerveira	- Casa da Esquila
Santarém	- Fataça na Telha	- Cláudio Correia	- Blackfrog
Vidigueira	- Laranja da Vidigueira	- João Mourato	- Quinta do Quetzal
V.Nova Cerveira	- Veado no Bosque	- Gonçalo Araújo	- Dom Júlio
V.Nova Famalicão	- Tributo a Rui Moura Alves	- Renato Cunha	- Ferrugem
Vila Real	- Cabrito Transmontano, Alheira e Vinho do Porto	- Daniel Gomes	- Cais da Villa



# 7 Maravilhas da Nova Gastronomia®

## FINALISTAS REGIONAIS - CATEGORIA DOÇARIA



### CONCELHO

Abrantes  
Amarante  
Barcelos  
Barreiro  
Belmonte  
Bragança  
Caminha  
Castelo de Vide  
Évora  
Funchal  
Guarda  
Lagoa  
Lisboa  
Montemor-o-Velho  
Óbidos  
Peso da Régua  
Ponta Delgada  
Santa Maria Feira  
Serpa  
Viseu

### NOME IGUARIA

- Monte Abrantino  
- Amêndoa do Douro  
- Bolo de Queijo com Alvarinho  
- Coininhas  
- Aromas de Primavera  
- Boletos, Castanha e Chocolate  
- A Torta de Laranja do Meira  
- Bombom com Queijo de Nisa DOP  
- Segredo do Templo  
- Iogurte, Maracujá e Azeitona Negra  
- Mil-Folhas da Colmeia  
- Citrinos do Algarve  
- Rabanada do Pudim do Abade  
- Queijada Afonso  
- Brisa do Lis com Texturas de Maçã  
- A Abóbora e o Queijo  
- Queijada Ponta Delgada  
- Duquesa  
- Migas Doces  
- Crumble de Maçã Bravo Esmolfe

### AUTOR

- Víctor Felisberto  
- Tiago Bonito  
- António Barbosa  
- Andréia Borba & Agnaldo Borba  
- Valdir Lubave  
- Oscar Geadas  
- André Barreto  
- Laura Marques  
- Joaquim de Almeida  
- Júlio Pereira  
- Teresa Ferreira Gonçalves  
- Pedro Pinto & Pedro Matos  
- Miguel Oliveira  
- Natália Cavaleiro  
- Bruna Duarte  
- Carolina Ferreira  
- Lucilia Sousa  
- Carlos Moisés  
- José Afonso  
- Luís Almeida

### ESTABELECIMENTO

- Casa Chef Víctor Felisberto  
- Casa da Calçada  
- A Colonial  
- Confeitaria Santa Coína  
- Pousada Convento de Belmonte  
- G Pousada  
- Hotel Meira  
- Toca do Chocolate  
- Dom Joaquim  
- Kampo  
- Colmeia  
- Atlântico  
- Pudim do Abade  
- Afonso  
- Hotel Evolutee Royal Óbidos  
- Castas e Pratos  
- A Colmeia  
- Museu Vivo da Fogaça  
- Molhó Bico  
- Palace