

# Choco setubalense em destaque na Semana Gastronómica

written by 0 Cidadão | 4 de Abril, 2025



Durante os dez dias do evento, o **choco frito**, prato tradicional de Setúbal, estará presente nas ementas de muitos restaurantes locais, mas a iniciativa também apresenta **novas propostas** que combinam o sabor do choco com ingredientes surpreendentes. Entre as opções estão a **favada de choco**, no **Casa do Peixe**, o **risotto negro de choco**, no **Decor & Salteado**, e o **parfait de choco e espadarte fumado** no **Restaurante Cristal**. Também há o **nigiri de choco**, no **Omotenashi**, e os **choquinhos do rio fritos**, no **0 Douradinho**.

A programação inclui ainda três iniciativas abertas ao público. No dia 5 de abril, a **oficina pedagógica "0 Choco e o seu ciclo de vida"** será realizada na **Biblioteca Pública Municipal de Setúbal**. Já no dia 5, às 17h30, haverá um **showcooking** no **Festival Queijo, Pão e Vinho**, em **São Gonçalo**, e

no dia 6, às 17h30, o ciclo **Encontros Prováveis**, no **Hotel Cristal**, trará o chef **Óscar Fernandes** a apresentar pratos de choco acompanhados por vinhos da **Casa Ermelinda Freitas**.

A **Semana do Choco** também conta com a adesão de **50 restaurantes** em Setúbal, incluindo **A Casa do Peixe, Adega do Zé, Adega dos Garrafões**, entre muitos outros.

00©

Foto/CM Setúbal