

Castelos de Portugal



prémio
coimbra

estadia de três noites
para duas pessoas

*o lugar mais bonito
de portugal*

15 de julho a 10 de agosto

www.voltaaomundo.pt

Participe, partilhe e convide os seus amigos a votar

O Júri (composto por elementos da redação da Volta ao Mundo), escolherá as **dez melhores** fotografias de entre as **50 mais** votadas pelos leitores.

O primeiro lugar ganhará uma estadia no **Hotel Tivoli Coimbra**, os restantes nove premiados receberão assinaturas Volta ao Mundo.

No último mês, um júri irá escolher a melhor foto do ano, que ganha uma **viagem ao Brasil, na TAP Portugal, com estadia no Dom Pedro Laguna Beach Villas & Golf Resort!**



Pregos de atum, sardinha em cone e o melhor rissol do mundo. Mais peixe a partir da página 31.

Apetece

DUNA BEACH

Ali mesmo ao pé de Lagos

A Meia Praia ficou famosa pelos índios cantados por Zeca Afonso, mas neste verão o motivo de interesse é outro – o Duna Beach. É neste espaço da *movida* algarvia que o *chef* Luís Baena apresenta um menu exclusivo e irreverente, adequado a um local onde também funciona (até 31 de agosto) o primeiro Super Bock Lounge. A carta combina o profissionalismo de Baena com os produtos regionais algarvios. Dela constam a espuma de caldo verde com citronela, o hambúrguer de lula e cavala com *panna cotta* de coentros e leite-creme de Bulhão Pato. Outras delícias como *chips* de batata-doce de Aljezur ou o cremoso de chocolate com flor de laranjeira também vão deixar lembranças duradouras. Não falta ainda o peixe fresco do Algarve e uma das grandes inovações do *chef* para este ano – o *deep* de tremço, um *shot* feito com a dita semente e citronela.

Além da qualidade à mesa, está também garantida uma ementa musical de sucesso, com DJ nacionais e estrangeiros. Ao fim do dia e pela noite dentro, não há como fugir a esta praia de areal dourado. Seja numa festa ao pôr do Sol, num jantar a dois ou numa noite com os amigos, tudo é possível. Sempre com o mar ali ao lado. **R.S.**

duna-beach.com



DR

O mar ao domicílio

ENTREGA DE PEIXE

Quantas vezes não apetece peixinho fresco e a falta de tempo para ir ao mercado nos obriga a optar pelo congelado? Para contrariar esta «fatalidade», estas três empresas na área da Grande Lisboa apostaram na entrega ao domicílio. A **Peixinhos da Horta** compra o peixe e o marisco à medida das encomendas no MARL (Loures) e na Docapesca de Cascais. Transportado em carrinhas refrigeradas e embalado individualmente, quando chega a casa está pronto a cozinhar. A **Peixe do Mar**, que em breve chegará também ao Porto, oferece a possibilidade de escolher entre pescado de mar ou de aquacultura. Os clientes mais exigentes têm ainda à disposição cabazes com pescada, salmão e peixe-espada preto ou robalo, ostras e lombinhos de salmão (17,99 e 39,90 euros, respetivamente). E quem fizer a encomenda na loja *online* **Peixe Fresco** até às 17h00 de quinta-feira, tem no dia seguinte à mesa o melhor peixe da lota de Sesimbra. **P.C.**

peixinhosdahorta.pt

peixedomar.pt

loja.peixefresco.com.pt

Escolha sustentável

QUE PEIXE COMER?

Desenvolvido no âmbito do projeto «Que peixe comer para um consumo sustentável?», promovido pela Liga para a Proteção da Natureza e apoiado pela Fundação Calouste Gulbenkian, o *website* quepeixecomer.lpn.pt apresenta todo um conjunto de informações úteis sobre o peixe que comemos, mostrando todo o caminho do mar até ao prato. Dividida em várias secções interativas, a página convida o utilizador a descobrir as vinte espécies mais consumidas e capturadas em Portugal, dando-lhe também conselhos para uma utilização mais sustentável dos recursos. Em última etapa, são dadas alternativas culinárias à base de espécies cuja captura causa menor impacto ambiental – sardinhas em caldeirada, carapaus alimados, cavala no forno com ervas. Já decidiu que peixe vai comer hoje? **A.C.M.**



DR

Mais um golo de Eusébio

MUSEU DA CERVEJA

Os números não mentem: no verão, o consumo de cerveja aumenta. A pensar nisso, o Museu da Cerveja, no Terreiro do Paço (Lisboa), preparou uma oferta imbatível. A qualquer cliente que consuma uma cerveja de 60 cl é oferecido um pires de camarão. A campanha tem o nome «O Marisco de Eusébio» e procura homenagear a velha glória do Benfica e da seleção nacional. Durante o lançamento, o Pantera Negra esteve acompanhado por nomes fortes do clube da Luz, como Luís Filipe Vieira e Toni. O «marisco de Eusébio» é uma expressão mítica que vem da década de 1960, quando o então jogador terá respondido que o seu marisco preferido seria o tremço. Eusébio bem tentou desmentir a afirmação, mas a moda ficou. Agora, o Museu da Cerveja recupera o antigo hábito moçambicano de acompanhar a cerveja com a oferta de um pires de camarão. Até ao fim do verão, apanhe esta onda. **R.S.**

museudacerveja.pt

Porto Santo. A ilha dourada.

MADEIRA TODO O ANO





ZMAR

Verão até ao fim

O verão só acaba em setembro e são cada vez mais os que esperam por este mês para gozar as férias. Pelo tempo mais ameno ou para fugir às enchentes, as razões são muitas. É inegável o encanto muito próprio dos últimos dias de estio, para os quais o Zmar criou uma série de pacotes especiais. Situado no coração da Costa Vicentina, perto de Zambujeira do Mar e a poucos quilómetros das praias mais belas da região, este projeto de ecoturismo oferece, durante o mês de setembro, alguns mimos aos seus hóspedes com estadas superiores a quatro noites. Para além de preços mais apelativos, os clientes podem usufruir de uma «Experiência de Arvorismo»

e ainda recebem duas bebidas no novo Bar Chill-Out. Às estadas acima das seis noites é acrescentada uma noite extra e oferecido um circuito para duas pessoas no Zpa, o centro de bem-estar do Zmar. De 1 a 15 de setembro, os preços diários, para os *packs* de quatro ou cinco noites, variam entre os 76 euros de um Zmóvel para dois e os 179 euros de uma Zvilla para seis. Nas estadas superiores a seis noites, vão dos 71 aos 169 euros. A partir de dia 16, os valores tornam a baixar: de 72 a 162 euros no primeiro caso, e entre 68 e 162 no segundo. Neste verão, o melhor ainda está para vir. **M.J.**

zmar.eu

Schweppes®

PUBLICIDADE

A Schweppes Tónica está mais elegante e sofisticada com o lançamento da gama de Tónicas Premium Mixers.

Estas Tónicas, apresentadas numa garrafa elegante que recupera o espírito original do seu fundador Jacob Scheppe, juntam à qualidade reconhecida da Tónica Schweppes, subtis aromas botânicos que fazem sobressair o melhor de cada variedade de Gin.

O resultado foi uma joia única, inspirada nos costumes pascais russos que ofereciam ovos de ouro trabalhados pela mais alta joalheria. Essa forma ovoide permitia a melhor conservação do gás, que é agora recuperada para o lançamento das mais recentes Tónicas Schweppes Botânicas, recuperando a exclusividade de um trabalho de joalheria aliado à melhor maneira de acondicionar uma água Tónica. As novas apostas da Schweppes apresentam-se na forma de Original Premium Mixer, em três variedades, cada uma com características únicas.

// Jacob Scheppe foi um visionário que expandiu o uso de tónica por todo o mundo. Tratando-se de um jovem visionário, não deixou os pormenores ao acaso, contratando os melhores especialistas na época para criar "a" garrafa que exprimisse toda a singularidade da primeira água Tónica.



// INDIAN TONIC //

A original Indian Tonic, ideal para acompanhar os mais recentes destilados Premium, realçando os seus aromas cítricos que combinam na perfeição com os mais diversos gins.

// PIMENTA ROSA //

Com um toque de irreverência, arrojo e picante, a Nova Schweppes Pimenta rosa criada para combinar com os destilados mais audazes. Aromas de pimenta que deixam um final de boca ligeiramente amargo, despertando nas nossas papilas um casamento perfeito com os destilados mais rebeldes.

// GENGIBRE E CARDAMOMO //

E, finalmente, embarcando numa viagem aromática pelas raízes ancestrais da Ásia exótica, a Schweppes Gengibre e Cardamomo, proporciona uma degustação única. Para Tónicas mais botânicas cria um ambiente fresco e agradável em todo o paladar.



A pergunta que fica é, quando vai experimentar cada uma das novas Tónicas Premium Schweppes?

RÁPIDO E BOM

Peixe com pressa

Nem grelhado, nem cozido com batatas ou assado no forno. Este peixe é para comer à mão, ideal para refeições com pouco tempo.



CONE À PORTUGUESA

Inga Neves e Luís Ferreira são fanáticos por comida e pensaram numa receita revolucionária. À tradição petisqueira nacional juntaram alguma inovação e criaram o Cone à Portuguesa. Trata-se de um petisco feito de massa de pão recheada com os mais diversos ingredientes, um género de *temaki* com produtos e sabores que bem conhecemos. Sardinha, queijo da Ilha, tomate e cebola picada é uma das hipóteses. Bacalhau desfiado, alho, azeite e espinafres é outra opção e há mais no que respeita aos enchidos, carne, cogumelos ou mesmo de sobremesa. Importa é que o produto seja nacional, com oito receitas salgadas e três doces. Em plena Rua do Século, em Lisboa, o Cone à Portuguesa é um pequeno espaço com uma alma que ultrapassa as parcas dimensões. **R.S.**

Preço (salgados): a partir de 4,25 euros
facebook.com/coneportuguesa



O MELHOR RISSOL DO MUNDO

Chamar a si o título de O Melhor Rissol do Mundo pode acarretar grandes responsabilidades. Algo de que os criadores deste negócio têm perfeita consciência, confiantes que estão no seu trunfo: massa e recheios trabalhados de forma artesanal. Tal como se fossem feitos em casa (de quem sabe o que faz). Neste espaço instalado no recém-renovado Mercado Bom Sucesso, no Porto, há rissóis para todos os gostos, dos tradicionais (de bacalhau, camarão ou carne) aos menos convencionais – como é o caso do *hot rissol dog* (cachorro em rissol, com salsicha, fiambre e queijo) e a *rissoleta* (francesinha de rissol). Há ainda rissóis de alheira e vegetarianos. **S.R.**

Preço: a partir de 1 euro
 Tel.: 912712432



PREGO DE ATUM

É uma daquelas ideias tão genialmente simples que se torna inevitável pensar: como é que ninguém se tinha lembrado disto antes? Um pão, um bife de atum e já está. À parte, mostarda para acompanhar. Tudo servido numa base de metal com um prego espetado. Vítor Sobral teve esta epifania há alguns anos, quando desmanchava um atum gigante durante uma edição do Peixe em Lisboa. Cortou uma série de fatias, temperou-as, serviu-as mal passadas e a reação dos presentes não poderia ter sido mais entusiasta. Hoje em dia é um dos clássicos da Cervejaria e da Tasca da Esquina, em Lisboa. O segredo? Não basta pôr atum no pão, naturalmente. O peixe vem diretamente dos Açores, o pão é alentejano (na Tasca; na Cervejaria é bola de trigo) e pelo meio há um molho de cerveja que não deixa ninguém indiferente. Simples. Pelo menos, parece. **J.F.O.**

Preço: 7,70 euros
cervejariadaesquina.com



REAL
ABADIA

CONGRESS & SPA HOTEL

★★★★

IMAGINE. APAIXONE-SE.



O Real Abadia Congress & SPA Hotel convida-o a viver a história da região de Alcobaça, bem como toda a riqueza da cultura castelhana. A arquitetura, decoração e design concorrem para que o hotel inspire a tranquilidade, luminosidade e criatividade que caracterizam os Monges de Alcobaça. Os serviços, também eles temáticos, recuperam as tradições, práticas e engenhos desta ordem religiosa, pautando-se pelo elevado padrão qualitativo. Para além dos 28 quartos e das 4 suítes temáticas dedicadas a amores universais (Pedro e D. Inês, Romeu e Julieta, Adão e Eva e ainda D. Quixote e Dulcineia) oferece ainda restaurante com cozinha de autor com influência dos produtos da região, bar, serviços de SPA com banhos turcos e sauna, duas salas polivalentes, piscinas interior e exterior aquecidas, biblioteca e fantásticos espaços exteriores.

ALCOBAÇA · www.realabadiahotel.pt

geral@realabadiahotel.pt · Telef. +351 915 827 012

Co-financiamento

mais
CENTRO

Programa Operacional Regional do Centro



Quilómetros
de desenvolvimento
estrutural
até 2020



União Europeia
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional



EVERYTHING ABOUT SUSHI/SCHOOL

Saudades da cantina?

Esta não é uma escola qualquer. Há mais de um ano que a Everything About Sushi andava a formar novos *sushimen*. Agora decidiu dar um passo em frente e abrir um restaurante-escola. O nome não poderia ser mais direto: School. Quem se deslocar ao Amoreiras Plaza, em Lisboa, não terá, por isso, profissionais experimentados a servi-lo, mas sim alunos. Um risco? Um risco calculado, pois podem não ter ainda grande experiência, mas recebem ensinamentos e são supervisionados pelos grandes mestres, entre eles Paulo Morais, a cara do projeto e

um dos nomes maiores da cozinha japonesa em Portugal. *Uramakis*, *hosomakis*, *nigiris*, *gunkan*, tudo isto estará à disposição dos clientes, que serão convidados a comer e, é claro, a avaliar. No final de cada refeição é-lhes pedido que deem a sua opinião quanto à consistência do peixe, frescura do arroz, beleza do empratamento ou simpatia dos alunos. Cada peça custa 50 cêntimos, mas há também um menu por 14,90 euros e serviço de *take-away*. Fossem todas as cantinas assim. **J.F.O.**
everythingaboutsushi.com

Vinhos design

BRANCOS ESPORÃO

Convidar um *designer* de moda português para desenhar os rótulos dos brancos Reserva 2012 e Private Selection 2012 foi o desafio autoproposto pela Herdade do Esporão no ano em que a marca comemora 40 anos de existência. Filipe Oliveira Batista foi o nome escolhido para conceber a nova imagem dos vinhos mais emblemáticos da casa. As memórias que guarda do Alentejo e a estreita ligação à herdade serviram de inspiração ao *designer* para desenvolver uma simbologia visual que tem o condão de nos transportar para o lugar. «Fiz um levantamento no terreno e tudo começou com uma base de fotografia que, depois de trabalhada, resultou em algo mais gráfico», afirmou. Oliveira Batista junta-se à extensa lista de artistas que ajudaram a construir a história do Esporão, ombreando com nomes como Júlio Pomar, Manuel Cargaleiro, Julião Sarmento ou Pedro Cabrita Reis. **P.C.**

www.esporao.com



PUB

O mundo é melhor quando estamos todos juntos

Hello Tomorrow



Viaje num grupo até 4 pessoas e poupe até 25% nas tarifas em Classe Executiva. Reserve já.

DESTINO	A PARTIR DE*
Índia	1.961 €
África	2.121 €
Dubai	2.233 €
Extremo Oriente	2.257 €
Oceano Índico	2.630 €
Australásia	4.189 €

emirates.pt

Serviço gratuito de motorista privado • Lounge para Classe Executiva • Cozinha gourmet

*Tarifa de ida e volta por pessoa, calculada com base numa viagem para 4 pessoas, válida para partidas de Lisboa. Suplementos para partidas desde Porto, Faro e Funchal. Os passageiros devem viajar juntos, todo o itinerário na mesma reserva. Vendas até 30 de agosto de 2013. Viagens até 14 de dezembro de 2013. Mínimo de estadia: 3 dias. Máximo de estadia: 4 meses. Taxas incluídas. Reserve através do seu Agente de Viagens, em emirates.pt ou contate o Departamento de Reservas da Emirates através do número 213 665 533.



FADO NAS ALDEIAS DO XISTO

Cantiga nas ruas

Pelo terceiro ano consecutivo, o fado de Coimbra volta a ser ouvido nas Aldeias do Xisto. O ciclo, que se prolonga até outubro, leva a canção da cidade dos estudantes para o espaço rural, juntando-o à gastronomia da região. Do roteiro fazem parte Aldeia das Dez, Talasnal, Barroca, Sobral de São Miguel, Casal de São Simão, Gondramaz, Figueira, Penela, Fajão e Lousã. Em cada aldeia, os restaurantes parceiros vão preparar uma ementa especial, inspirada nos sabores ancestrais da Carta Gastronómica das Aldeias do Xisto. Nesse sentido, foi concebido um

pacote especial que, por 30 euros, inclui jantar para duas pessoas e espetáculo. Em agosto, as noites de fados terão lugar no dia 2, no Varanda do Casal (Casal de São Simão), que propõe o famoso pão do Casal, sopa de feijão seco com couve da aldeia e tiborna de bacalhau; e no dia 9, no Pátio do Xisto (Gondramaz), cujo menu inclui sopa da aldeia, chanfana e tigelada. Seguem-se o Ti Augusta (Figueira, 6 de setembro), D. Sesnardo (Penela, 13), O Pascoal (Fajão, 20) e O Burgo (Lousã, 4 de outubro). **M.J.**

aldeiasdoxisto.pt



LINHA DE CRÉDITO MINI
DE 500€ A 2.250€

COM O PACK FÉRIAS OS LIMA VÃO APROVEITAR O VERÃO COM DESCONTOS ATÉ 50%.



VANTAGENS PACK FÉRIAS:

- Cartão com descontos até 50% em alojamentos e restaurantes e até 10% em agências de viagem, com utilização ilimitada até 31/12/2013
- Campanha limitada ao stock existente e aos parceiros e serviços aderentes, disponível em cofidis.pt
- Crédito com prazo indicativo até 12 meses
- Sem custos de adesão nem amortização antecipada

1.000€

100,00€/mês
12 MESES
(12º mês de 20,24€)

TAN: 21,20%
TAEG: 25,4%

Histórias únicas merecem soluções únicas. Consulte-nos e encontraremos uma à sua medida.

TAEG 25,4% para um limite máximo autorizado de 1.500€ pago em 12 meses com a TAN 21,20%.
Os prazos indicativos são válidos para a primeira utilização do crédito sem adesão ao seguro facultativo.

Estudo
realizado pela
Consumer Choice -
Centro de
Avaliação de
Satisfação do
Consumidor



cofidis.pt
808 227 227

De 2ª a 6ª feira das 8H30 às 21H
Sábados e feriados das 9H às 18H
Chamada Local



PITCHER COCKTAILS

Vai um mojito?

Preparar um *cocktail* exige alguma arte. Há quem arrisque fazer em casa mas o resultado nem sempre é o desejado. Por isso, da próxima vez que convidar os amigos para uma festa, se quiser surpreendê-los, nada como requisitar os serviços da Pitcher Cocktails. A empresa, que faz entregas em casa, foi lançada há seis meses por Alexandre Bettencourt. «Sou *bar-tender* de profissão e como não havia nada do gênero em Portugal decidi arriscar. Vi o que havia feito no estrangeiro e inspirei-me», conta. Da lista fazem parte a *morangoska*, o

mojito e o *daiquiri* de ananás – os três mais vendidos –, mas há muitas outras opções. Por detrás de cada receita estão apenas produtos naturais, o que torna o sabor ainda mais autêntico. «Não uso conservantes ou corantes, apenas xaropes caseiros e fruta. O próprio álcool faz a conservação necessária.» As encomendas têm de ser feitas pelo menos com dois dias de antecedência, mas quando chegam basta juntar gelo e está pronto a servir. Tchim-Tchim! **P.C.**

pitchercocktails.blogspot.pt

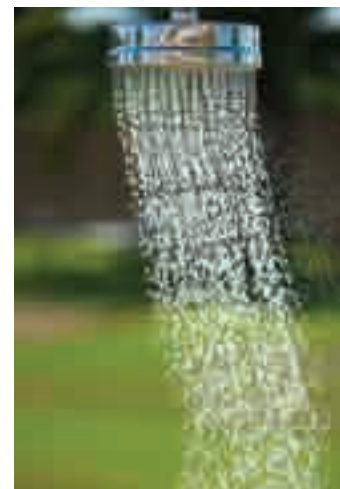


“Programa Verão em Grande”

Verão em grande é tal como o nome diz, é mesmo em grande! Aproveitar o calor ajuda a retemperar forças e a estar em forma para o inverno e para as temperaturas mais frias. Nestas férias, não se esqueça que é obrigatório preocupar-se com o seu bem-estar!

Preços fantásticos, oferta de uma estada a uma criança e ainda almoços e jantares com bebidas incluídas!

5 noites de alojamento; pequeno-almoço *buffet*; bebida de boas-vindas regional; almoços e jantares com bebidas incluídas; oferta de alojamento e refeições às crianças dos 0 aos 2 anos; oferta de alojamento da 1.ª criança (dos 3 aos 12 anos); utilização da piscina interior aquecida (uso de touca obrigatório), saunas e *jacuzzi*. Programa válido de 16/6 a 15/9/2013. Preço por pessoa (em quarto duplo): 295 €



“Programa Vinho a Dois”

Provar um bom vinho, deixar-se envolver pela atmosfera do Alentejo... Haverá melhor para um programa romântico?

2 noites de alojamento; pequeno-almoço *buffet*; bebida de boas-vindas regional; visita à adega e prova de vinhos em um das adegas da região; utilização da piscina interior aquecida, saunas e *jacuzzi*. 42 € por pessoa e noite, em quarto duplo, para um mínimo de 2 noites. Programa válido de 1/4 a 31/10/2013

Conheça os vinhos dos principais produtores da região. Inicie uma aventura através de uma breve visita à Wine Shop. Prove um vinho do seu agrado, e de seguida parta e conheça o seu produtor, a adega, caves e vinhos.

Mais informações em www.evorahotel.pt
Tel. + (351) 266 748 800 | reservas@evorahotel.pt

