

OBIDOS


13TH INTERNATIONAL CHOCOLATE FESTIVAL
XIII FESTIVAL INTERNACIONAL DE

CHOCOLATE

16 ABRIL A 3 MAIO 2015

ABERTO DE 5.^ª FEIRA A DOMINGO /// OPEN THURSDAY TO SUNDAY



#obidoschocolate 

EM
óbidos **Criativa** 

OBIDOS
MUNICÍPIO



PROGRAMA

Por motivos alheios à organização, o programa e horários podem estar sujeitos a alterações.

A não perder!

DIA 16 ABRIL // 5.ª FEIRA

14h30 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Fernando Correia, *Bombocas de Morango e Baunilha* Espaço EPAC

DIA 17 ABRIL // 6.ª FEIRA

14h30 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Ricardo Santos, *Bombons de Cereja e Tarte de Limão com Amor* Espaço EPAC
18h00 Concurso Internacional Chocolatier, **Catherine McGroarty** (IRL) Espaço EPAC

DIA 18 ABRIL // SÁBADO

11h00 Show Cooking da Escola Profissional da Nazaré, **Chef Sílvio Martins**,
Salmão Marinado com Creme de Ervilhas e Crocante de Chocolate Espaço EPAC
14h00 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Frederico Neto, *Fruti Design* Espaço EPAC
16h30 Concerto SeptEnsemble **Padrão Camoniano**
17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC
21h00 Cine-concerto da Banda da União Filarmónica da A-da-Gorda **Praça de Santa Maria**
20h00 “Veggie... My love-affair” Casa do Bosque,
demonstração vegan de Mini Pão-de-Ló de Chocolate com Chantilly de Coco e Pastel de Nata
em Massa Filo com Ganache de Chocolate Espaço EPAC
22h30 Concerto *The Loafing Heroes* (Bilhete: €3) Espaço Ó - Livraria da Adega

DIA 19 ABRIL // DOMINGO

11h00 **Chakall**, *Mi Mole de Frango & Ginja Choco Cocktail* Espaço EPAC
14h00 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Paula Domingues, *Crumble de Coco, Café, Chocolate e Caramelo*
e Mousse de Chocolate Branco com Lima Espaço EPAC
16h30 Concerto SeptEnsemble **Padrão Camoniano**
16h30 Covers dos anos 70/80 **Esplanada de Santa Maria**
17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC

DIA 23 ABRIL // 5.ª FEIRA

14h30 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Fernando Correia, *Sacher Torte* Espaço EPAC
20h20 Espetáculo de Teatro **Inês de Portugal** - Fatias de Cá (*compra antecipada*)
Convento de S. Miguel (Gaeiras)

DIA 24 ABRIL // 6.ª FEIRA

- 11h00 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Luís Tarenta, *Fonte das Lágrimas e Amor Perfeito de Pera e Chocolate* Espaço EPAC
- 14h00 Show Cooking da Escola Profissional da Nazaré, **Chef Sílvio Martins**,
Peito de Perdiz com Puré de Cherovia, Legumes Glaceados e Vinagrete de Chocolate
com *Frutos Vermelhos* Espaço EPAC
- 21h00 Orquestra da Sociedade Filarmónica e Recreativa Gaeirense Praça de Santa Maria

DIA 25 ABRIL // SÁBADO

- 10h00 Concurso Internacional Chocolatier, **Niamh Neff** (AUT) Espaço EPAC
- 14h30 **Chocolatier Céu Carvalho** Espaço EPAC
- 16h30 Concerto SeptEnsemble **Padrão Camoniano**
- 17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC
- 21h00 Banda da Sociedade Musical e Recreativa Obidense Praça de Santa Maria

DIA 26 ABRIL // DOMINGO

- 10h00 Concurso Internacional Chocolatier, **Flávio Silva** (PT) Espaço EPAC
- 14h30 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chefs Jorge Guilherme e Eduardo Martins, *Cocktail Chocolove* Espaço EPAC
- 16h30 Covers dos anos 70/80 **Esplanada de Santa Maria**
- 17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC
- 18h30 “Veggie... My love-affair” Casa do Bosque,
demonstração vegan de Mil-folhas de Chocolate e Avelã Espaço EPAC

DIA 30 ABRIL // 5.ª FEIRA

- 11h00 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Luís Tarenta, *Amor Perfeito de Pera e Chocolate* Espaço EPAC
- 14h00 Concurso Internacional Chocolatier, **Maria João Alves** (PT) Espaço EPAC
- 20h20 Espetáculo de Teatro **Inês de Portugal** - Fatias de Cá (*compra antecipada*)
Convento de S. Miguel (Gaeiras)

DIA 1 MAIO // 6.ª FEIRA

- 11h00 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chef Ricardo Santos, *Bombons de Laranja e Ganache de Amendoim* Espaço EPAC
- 14h00 Show Cooking da Escola Profissional da Nazaré, **Chef Tiago Costa**,
Chocolate, Choquinhos e Tinta numa Salada Tépida Espaço EPAC
- 16h30 Concurso Internacional Chocolatier, **José Pedro Baptista** (PT) Espaço EPAC



DIA 2 MAIO // SÁBADO

- 10h00 Concurso Internacional Chocolatier, **Ricardo Silva** (PT) Espaço EPAC
14h30 **Chocolatier Céu Carvalho** Espaço EPAC
16h30 Concerto SeptEnsemble **Padrão Camoniano**
17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC
20h00 “Veggie... My love-affair” Casa do Bosque,
demonstração vegan de Tricolor de Mousse de Chocolate Espaço EPAC
22h00 **Passagem de Modelos Olhos d’Água - Olho Marinho**

DIA 3 MAIO // DOMINGO

- 14h30 Show Cooking da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste,
Chefs Jorge Guilherme e Eduardo Martins, Chocolove DOC Espaço EPAC
16h30 Concerto SeptEnsemble **Padrão Camoniano**
16h30 Covers dos anos 70/80 **Esplanada de Santa Maria**
17h00 Demonstração: Academia Profissional de Cake Design Espaço EPAC
18h30 **Entrega de Prémios Espaço EPAC**

e ainda:

Arte Urbana na **Praça de Santa Maria**
The Cottas Club Jazz Band, Os Bohémios e Estátuas Vivas

ESCULTURAS EM CHOCOLATE

MUSEU ABÍLIO - PRAÇA DE STA. MARIA // BILHETE GERAL // HORÁRIO GERAL DO EVENTO

Inspiradas no tema do Amor e nos figurinos de Abílio de Mattos e Silva.

- ESCULTURAS //**
- 1 >> PEDRO E INÉS
 - 2 >> CORAÇÕES
 - 3 >> AMOR PURO
 - 4 >> REI DE COPAS
 - 5 >> DAMA DE COPAS
 - 6 >> MOBILIÁRIO
 - 7 >> MISS ALGUIDARES DE BAIXO
 - 8 >> A DUQUESA
 - 9 >> A FADISTA
 - 10 >> ARISTONE

COORDENADOR // Chef Vítor Nunes

COORDENADOR ADJUNTO // Chef Manuel Gomes

EQUIPA TÉCNICA // Carlos Videira; Conceição Moura; Diogo Esteves; Eduardo Esteves; Elsa Costa; Fernando Alves; Henrique Leitão; Inês Azevedo Leite; Isabel Soares; Isadora Pereira; Jacqueline Martins; João Gomes; João Mateus; José Cobra; Paulo Nunes; Rafael Gomes; Ricardo Batista; Sara Martins.



TEATRO INÊS DE PORTUGAL

CONVENTO S. MIGUEL - GAEIRAS // PELO GRUPO "FATIAS DE CÁ" // 23 E 30 DE ABRIL

INÍCIO: 20h20

PREÇO POR PESSOA: **33,33€ COM JANTAR INCLUÍDO**


LOTAÇÃO MÁXIMA: **77** // MÍNIMO DE PARTICIPANTES: **22**

BILHETES À VENDA: **bilheteiraonline.pt** e **Posto de Turismo de Óbidos**

INÊS DE PORTUGAL a partir de João Aguiar - O espetador é convidado a deambular num espaço com uma forte marca patrimonial e cultural, sem palco e sem plateia. Percorre-se todo o Convento de S. Miguel. A execução de Inês de Castro foi decretada por uma sentença real e motivada por imperativos políticos. Ao subir ao trono, D. Pedro, que tinha jurado perdoar aos "matadores" de Inês, decidido a vingar a única mulher que amou, quebra esse juramento e proclama Inês, depois de morta, Rainha de Portugal.

Deixe-se envolver na experiência e disfrute do jantar.



#obidoschocolate 
festivalchocolate.cm-obidos.pt


FAC
Fatias de Cá

PELOS 5 SENTIDOS

AUDITÓRIO CASA DA MÚSICA // BILHETE GERAL

ESPECTÁCULO MULTIMÉDIA que o transporta numa viagem sensorial pelo mundo do chocolate.

HORÁRIO // 5.ª FEIRA E DOMINGO DAS 10H30 ÀS 13H00 // 14H00 ÀS 17H00 // 18H00 ÀS 20H00

6.ª FEIRA E SÁBADO DAS 10H30 ÀS 13H00 // 14H00 ÀS 17H00 // 18H00 ÀS 22H00

Sessões de 20 em 20 minutos

PASSAGEM DE MODELOS

OLHOS DE ÁGUA - OLHO MARINHO // ENTRADA LIVRE // 2 DE MAIO // 22H00

TEMA // O AMOR

No cenário idílico que serviu de refúgio ao romance de D. Pedro e Inês de Castro, desfilam sobre os Olhos de Água os mais belos modelos de três estilistas portugueses sobre o tema do Amor, polvilhados com primorosos adereços totalmente feitos em chocolate.

Nuno Vidigal, Kristine Kosta e Pedro Batim Moreira apresentam a sua visão desta emoção nas suas 3 dimensões: Amor Puro, Amor Paixão e Amor Sedução. Uma receita de rara beleza e sabor com toda a envolvimento do mais profundo dos sentimentos e do mais doce dos ingredientes...

CURSOS DE CHOCOLATERIA

CASA DO PELOURINHO (Rua Direita)

Disponibilizamos, a todos os que queiram participar, um curso de Chocolateria de carácter demonstrativo direccionado a todos os visitantes que tenham interesse em saber um pouco mais sobre como trabalhar o chocolate. Existem dois níveis: um médio (**nível 1**) e um mais difícil (**nível 2**). O primeiro é dedicado a visitantes que não têm muita experiência com o chocolate e com a pastelaria em geral. O segundo nível é dedicado a todos aqueles que já têm alguma experiência na área, ou a quem já completou o primeiro nível do curso.

HORÁRIO:

5ª FEIRA

Nível 1 // 10h30*, 16h30

Nível 2 // 12h00*, 18h00

6ª FEIRA

Nível 1 // 10h30, 16h30

Nível 2 // 12h00, 18h00

SÁBADO

Nível 1 // 10h30, 16h30

Nível 2 // 12h00, 18h00*

DOMINGO

Nível 1 // 10h30, 16h00

Nível 2 // 12h00, 18h00*

* horário não disponível no dia 16 de Abril, 2 e 3 de Maio

PREÇO // €7,50 (apenas curso) // **€13*** (bilhete de entrada geral no evento + curso)

** Valor válido apenas para o fim de semana*

DURAÇÃO // 1h00 >>> NÚMERO LIMITE DE INSCRIÇÕES // 20 pessoas por sessão

INFORMAÇÕES // Reservas através do Posto de Turismo, ou aquisição no próprio dia na bilheteira do evento e no local do curso (sem MB); Curso de carácter demonstrativo. Os participantes terão direito a certificado no final do curso.

RESERVAS // e-mail: posto.turismo@cm-obidos.pt // tel. 262 959 231

WORKSHOP DE BOMBONS

CASA DO PELOURINHO (Rua Direita)

Pela segunda vez voltamos a dar oportunidade aos visitantes de aprender a fazer os seus próprios bombons, num curso de carácter prático. Poderão aprender técnicas de temperagem e refrigeração do chocolate, moldagem de bombons e pralinés, recheios e decoração de peças.

HORÁRIO: 5ª FEIRA // 14h30

6ª FEIRA // 14h30, 19h30

SÁBADO // 14h30, 19h30* (*horário não disponível no dia 2 de Maio)

DOMINGO // 14h30

PREÇO // €20 (apenas workshop) // **€25*** (bilhete de entrada geral no evento + workshop)

**Valor válido apenas para o fim de semana*

DURAÇÃO // 1h30 >>> NÚMERO LIMITE DE INSCRIÇÕES // 12 pessoas por sessão

INFORMAÇÕES // Reservas através do Posto de Turismo, ou aquisição no próprio dia na bilheteira do evento e no local do curso (sem MB); Curso de carácter prático. Os participantes terão direito a certificado no final do curso.

RESERVAS // e-mail: posto.turismo@cm-obidos.pt // tel. 262 959 231



WORKSHOP DE VELAS

CASA DA PORTA DA VILA

Na O2W desenvolvemos soluções fantásticas para que qualquer pessoa possa transformar o seu lixo em novos produtos, úteis, económicos e de qualidade superior. É com este objetivo presente, que apresentamos uma solução de auto-reciclagem inovadora a nível mundial, registada e testada internacionalmente. Esta solução permite a qualquer pessoa fazer velas, reciclando os óleos alimentares usados. É um ato de culinária e de pura alquimia, muito divertido para ser feito em família.

HORÁRIO: 5ª FEIRA // 12h00, 15h00, 17h00, 19h00

6ª FEIRA // 11h00, 15h00, 17h00, 19h00

SÁBADO // 11h00, 15h00, 17h00, 19h00

DOMINGO // 11h00, 15h00, 17h00, 19h00

PREÇO // €7,5 (apenas workshop)

DURAÇÃO // 1h00

NÚMERO LIMITE DE INSCRIÇÕES // 10 pessoas por sessão

INFORMAÇÕES // Aquisição ou reserva no próprio dia, no local do workshop, ou na bilheteira do evento.

Mais informações em: <http://thegreatestcandle.com/pt-pt/>



CASA DE CHOCOLATE DAS CRIANÇAS

RUA DO CORONEL PACHECO (Rua Nova) // ATIVIDADE PARA CRIANÇAS ENTRE OS 3 E OS 12 ANOS

Na Vila de Óbidos, conhecida por Casa das Rainhas, as crianças são convidadas por D. Inês de Castro a descobrir os seus segretos doces. Em ambiente de família, na Casa de Chocolate das Crianças, vamos fazer:

- ... um pão tão doce, como o amor de Pedro e Inês,
- ... fazer e provar um suave suspiro de Inês,
- ... confeccionar um bolo coração de Pedro...
- ... e um beijo crocante.

HORÁRIO // 5.ª FEIRA A DOMINGO DAS 10H00 ÀS 18H00

PREÇO // €7,5 Casa de Chocolate das Crianças

PREÇO // €10 Casa de Chocolate das Crianças + Bilhete Festival de Chocolate

GRUPOS ESCOLARES

5ª E 6ª FEIRA DAS 10H00 ÀS 18H00

PREÇO por criança // €7 necessário marcação prévia (inclui bilhete Festival de Chocolate)

Marcação // T. 262 955 513, obidos.crianças@cm-obidos.pt

CAMPANHA DIA DA MÃE

2 e 3 DE MAIO DAS 10H00 ÀS 18H00

À tua espera está uma atividade especial. Vamos fazer um presente doce e cintilante para surpreender a tua mãe.

PREÇO ESPECIAL // €15* Casa de Chocolate das Crianças + Bilhete Festival de Chocolate

**bilhete para a mãe e 1 criança*

ESPAÇO Ó

RUA DA PORTA DA VILA

A cada fim de semana do Festival de Chocolate, chegará um par de chocolateiros ao Espaço Ó, vindos de sítios mais ou menos longínquos, que trazem consigo receitas que tudo curam. Tudo. Sim, até isso em que está a pensar. Impossível? Então, nada melhor como experimentar. Quando chegar a Óbidos empurre a porta do nº 16. Lá, terá a promessa que o/a ensinaremos a dançar. Ou a rir mais. Ou a esquecer a chuva. Porque não há mal que o chocolate não cure.

18 E 19 ABRIL - CHOCOLATE GULOSO // A PARTIR DAS 14H00

A Cristina e o Pedro trazem aquilo que toda a gente está à espera: doce, guloso, muito. Esperem por recheios e coberturas e coisas de fazer lamber os dedos.

25 E 26 ABRIL - CHOCOLATE PURO // A PARTIR DAS 14H00

A Marisa e a Riikka querem dar destaque ao que de melhor tem o chocolate sem tirar nem pôr. O cacau como ele devia ser, acompanhado só de coisas boas que não nos fazem mal a nós nem ao ambiente.

1, 2 E 3 MAIO - CHOCOLATE ESPECIAL // A PARTIR DAS 14H00

A Sol e o André vão-nos trazer surpresas e viagens pelos sabores do chocolate. Toques exóticos e divertidos que tornam o chocolate ainda mais especial.

DEGUSTAÇÃO COM CHOCOLATE

CONCELHO DE ÓBIDOS

A organização do evento propõe aos visitantes um conjunto de experiências complementares ao Festival de Chocolate. Assim é possível encontrar, em alguns bares de Óbidos, uma seleção de bebidas harmonizadas com uma degustação de chocolates.

CASA DOS SABORES Rua Direita n.º 62, 2510-001 Óbidos

DOCE RAINHA Rua Direita n.º 69, 2510-001 Óbidos

TROCA TINTOS - WINE BAR Rua D. João de Ornelas, s/n, 2510-074 Óbidos

GINJEIRAS EM FLOR

FRUTÓBIDOS - AMOREIRA

O licor de ginja é um dos *ex-libris* de Óbidos. No âmbito do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos é proposto aos visitantes uma visita guiada para ver as ginjeiras em flor, com o percurso a começar e a terminar nas instalações da Frutóbidos, um dos principais produtores e engarrafadores de Ginja do concelho de Óbidos.

Inscrições, informações, datas e horários em www.obidos.pt/visitaginjas

NÚMERO LIMITE DE INSCRIÇÕES // 36 pessoas por visita

PREÇO POR PESSOA // €5

EXPERIÊNCIAS COM CHOCOLATE

CONCELHO DE ÓBIDOS

VINHO E CHOCOLATE

JANTARES VÍNICOS NO ROMY // 18 E 25 DE ABRIL E 2 DE MAIO

Menus dedicados ao chocolate com maridagem de vinhos de produtores da região de Lisboa

Local: Marriott Praia D'El Rey Golf and Beach Resort // **Valor médio:** €35,00

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

WORKSHOP DE BOLACHAS

WORKSHOP DE BOLACHAS DE CHOCOLATE PARA CRIANÇAS // 19 E 26 DE ABRIL, 3 DE MAIO, 14H00

Local: Marriott Praia D'el Rey Golf and Beach Resort // **Valor:** €5,00 por criança

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

TRATAMENTOS SPA – CHOCOLATE EXPERIENCES

SWEET CHOCOLATE WRAP // Deixe-se envolver pelo chocolate. Damos início a este tratamento com uma esfoliação com uma escova de cedras de cacto, seguido de um envolvimento à base de cacau, finalizando este ritual com uma massagem de corpo inteiro.

Local: Marriott Praia D'el Rey Golf and Beach Resort // **Valor:** €90,00

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

DRIFT AWAY // Começamos este tratamento com uma esfoliação na zona das costas com cristais marinhos e chocolate aquecidos. Continuamos este momento com uma massagem com pedras quentes e terminamos com uma relaxante massagem facial e craniana.

Local: Marriott Praia D'el Rey Golf and Beach Resort // **Valor:** €80,00

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

MASSAGEM DE CHOCOLATE // Rico em vitaminas B1 e B2, o chocolate contém substâncias antioxidantes, sendo indicado para peles que estejam traumatizadas pela exposição ao vento ou frio. Mime a sua pele e adoce os seus sentidos. Venha desfrutar de uma massagem de relaxamento com o aroma doce de chocolate.

Local: Marriott Praia D'el Rey Golf and Beach Resort // **Valor:** €70,00

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

SWEET TEMPTATIONS // O tratamento é baseado num esfoliante à base de cacau, uma experiência única com ação relaxante, anti-oxidante e anti-idade, deixando a sua pele incrivelmente limpa e regenerada. Segue-se uma massagem de corpo inteiro com óleo essencial de chocolate, transmitindo sensações relaxantes, aproveitando todos os benefícios aroma-terapêuticos. É um momento doce e único.

Local: Marriott Praia D'el Rey Golf and Beach Resort // **Valor:** €70,00

Informações e Reservas: info.pdr@marriott-pdr.pt // T. 262 905 100 // www.marriott-pdr.pt

ELEMENTAL DELUXE CHOCO DELICIOUS ÓBIDOS // Luxuoso tratamento onde usamos dois ingredientes que se destacam na região de Óbidos, o chocolate e a ginja, criando uma sinergia doce e extraordinária para a sua pele. Após este tratamento rico em antioxidantes e vitaminas irá sentir e redescobrir uma pele luminosa e hidratada.

Local: Hotel Evolutéé – Royal Óbidos // **Valor:** €95,00

Informações e Reservas: spa@evoluteehotel.com / Tel +351 262 240 220 / www.evoluteehotel.com

EMENTAS COM CHOCOLATE

CONCELHO DE ÓBIDOS

Iguarias preparadas pelos restaurantes e bares do concelho de Óbidos, especialmente para o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.

ADEGA DO RAMADA

Tv. Nossa Sra. do Rosário, 2510 Óbidos // T. 262 959 462

ENTRADA Queijo Fresco com Chocolate e Amêndoa // **PRATO DE CARNE** Escalopes de Porco com Morangos e Chocolate // **SOBREMESA** Banana Salteada com Chocolate

ALBERGARIA PÁTIO DAS MARGARIDAS

Estrada Nacional 8, Senhor da Pedra, 2510-102 Óbidos - T. 262 103 709 // 916 246 322 // E-mail: geral@patiodasmargaridas.com

SOBREMESA Torta de Chocolate com Recheio de Nata e Pêssego

CASA DAS SENHORAS RAINHAS | COZINHA DAS RAINHAS

Rua Padre Nunes Tavares n.º 6 - 2510-999 Óbidos // T. 262 955 360

ENTRADA Foie Gras ao Chocolate // **SOBREMESA** Cheesecake de Chocolate em Três Cores

MURALHAS RESTAURANTE

Rua D. João de Ornelas n.º 6 - 2510-074 Óbidos // T. 262 958 550 // E-mail: muralhas@restaurantesdeobidos.com

ENTRADA Salada de Primavera com Maçã de Alcoçaca e Raspas de Chocolate // **PRATO DE CARNE** Rosbife com Molho de Chocolate com Batatinhas Gratinadas e Frutas // **SOBREMESA** Mousse de Chocolate com Puré de Morangos e Sorbet Tangerina Laranja, com Raspas de Chocolate

RESTAURANTE ALCAIDE

Rua Direita n.º 60 - 2510-001 Óbidos // T. 262 959 220

ENTRADA Queijo de Cabra Gratinado com Chocolate Negro // **PRATO DE CARNE** Costeletas de Borrego com Molho de Chocolate Hortelã Pimenta // **SOBREMESA** Petit Gateau

RESTAURANTE O CONQUISTADOR

Rua Josefa d'Óbidos - 2510-077 Óbidos // T. 262 959 528

PRATO DE CARNE Escalopes de Perú com Porto, Cogumelos e Chocolate // **SOBREMESA** Charlotte, Pinhões e Chocolate

RESTAURANTE O PRETENSIOSO

Largo do postigo n.º 2 - 2510 Óbidos // T. 262 950 021 // 919 937 601

ENTRADA Mousse de Salmão em Duo de Chocolate // **PRATO DE PEIXE** Lombo de Salmão ao Forno com Duo de Chocolate // **PRATO DE CARNE** Peito de Pato com Porto Seco e Chocolate Preto // **SOBREMESA** Tentação de Sabor a Paixão // **COCKTAIL E BEBIDAS** Cocktail do Amor (oferta com Ementa de Chocolate)

TABERNA VIRACOPOS RESTAURANTE WINE-BAR E TAPAS

Rua Dr. Amílcar Campos n.º 13, Amoreira - 2510-402 Óbidos // T. 262 084 969 // 915 654 935

ENTRADA Sopa fria de Melão com Crocante de Presunto e Chocolate // **PRATO DE PEIXE** Filetes de Badejo com Molho Chocolate Amargo // **PRATO DE CARNE** Medalhões de Vitela com Molho de Chocolate e Pasta de Malagueta // **SOBREMESA** Pudim de Dois Chocolates com Molho de Natas

16 ABRIL A 3 MAIO 2015

ABERTO DE 5.ª FEIRA A DOMINGO

HORÁRIO GERAL

5.ª feira e domingo	10H00 // 20H00
6.ª feira e sábado	10H00 // 22H00

BILHETE GERAL

Adulto (a partir dos 12 anos inclusive)	5ª e 6.ª feira	€5,00
	Sábado e feriado	€7,00
	Domingo	€8,00
Criança (entre os 6 e os 11 anos)	5ª e 6.ª feira	€3,00
	Sábado e domingo	€5,00
Grupos (mais de 50 pessoas)	5ª e 6.ª feira	€4,00
	Sábado	€6,00
	Domingo (não existe desconto)	€8,00

Município do Concelho de Óbidos Entrada gratuita à 5.ª e 6.ª feira

BILHETEIRAS

Junto ao Espaço EPAC e ao Posto de Turismo de Óbidos

<http://obidos.bilheteiraonline.pt>, FNAC, CTT, ABEP, Wook, Worten, El Corte Inglés e unidades hoteleiras aderentes

www.festivalchocolate.cm-obidos.pt

facebook

