

# FÓRUMDOMAR



[www.forumdomar.exponor.pt](http://www.forumdomar.exponor.pt)

# FEIRA DO MAR

## SEA EXHIBITION

16 - 19  
JUN 2011

HORÁRIO OPENING HOURS  
10h-20h | 10 a.m.-8 p.m.



**16 - 17 Jun**  
Só para profissionais.  
Entrada interdita a menores de 14 anos.  
Trade visitors only.  
Children under 14 are not allowed.

**18 - 19 Jun**  
Aberto ao público.  
Open to the public.

## SHOW COOKING

Patrocinado por:



### 16 de Junho, Quinta-Feira

11h00	<i>Chef</i> Tiago Santos, restaurante El Rodri	Cataplana das lembranças do Mar
16h30	<i>Chef</i> Ricardo Jones, restaurante Olive Oil Gourmet	Lembranças num fim de tarde à beira-mar

### 17 de Junho, Sexta-Feira

10h00	<i>Chef</i> Ricardo Jones, restaurante Olive Oil Gourmet	Sea Kitchen
16h30	<i>Chef</i> Tiago Santos, restaurante El Rodri	Mar Gourmet
18h00	<i>Chef</i> António Gonçalves (Escola Profissional Infante D. Henrique)	O Mar Português

### 18 de Junho, Sábado

11h00	<i>Chef</i> António Gonçalves, (E.P.I.D. Henrique) e <i>Chef</i> José Alexandre (HIG Internacional)	Cabaz do Mar
12h30	<i>Chef</i> António Gonçalves (E.P.I.D. Henrique) e <i>Chef</i> Armindo Alves	Canapés do alto mar

### 19 de Junho, Domingo

11h00	<i>Chef</i> António Gonçalves (E.P.I.D. Henrique) e <i>Chef</i> Manuel Soares	Espada recheada com banana e aroma de frutos silvestres em cama de grelo
12h30	<i>Chef</i> António Gonçalves (E.P.I.D. Henrique) e <i>Chef</i> Luis Sotto Maior (adeiga Monhé)	Mexilhões com perno
16h00	<i>Chef</i> Luís Alves (Presidente da Academia Nacional de Chef's de Cozinha) e <i>Chef</i> António Gonçalves (E.P.I.D. Henrique)	Palestra sobre o bacalhau/Camarão tigre e caneloni de abacate recheado com sapateira, aromatizado com balsâmico de porto.

Media Partners



Parceiro



Parceiros Institucionais



Apoios

