

Mais fresco que isto não há!
Então para quê ir mais longe?

A Ria de Aveiro atravessa, em várias zonas, o Município de Ílhavo, e nas suas águas salgadas e pouco profundas está o habitat perfeito para os mais deliciosos bivalves, de qualidade ímpar. Entre toda a riqueza material e imaterial que a Ria nos oferece, temos o privilégio de poder incluir este “ouro” na nossa gastronomia, sem ir muito longe. Destas águas, chegam-nos à mesa o tão nosso crico (ou berbigão), o mexilhão, a navalha (longueirão ou lingueirão), a amêijoa, o choco e a ostra. Gostamos de todos, mas o crico é, sem dúvida, o mais autêntico e a abundante na nossa Ria.

São, por isso, muitas as famílias do Município de Ílhavo que se dedicam a esta atividade artesanal, que tem passado de geração em geração. Atualmente, existem cerca de um milhar de mariscadores licenciados na Ria.

Como garantia de segurança, depois de apanhados, os bivalves são depurados e, a partir daí, são comercializados com toda a sua frescura e maresia nos mercados das proximidades. Pouco depois, chegam aos nossos restaurantes, cafés e petisqueiras ainda vivos e, naturalmente, com muita qualidade.

Para celebrar este património biológico e alimentar, o “Vamos aos Cricos! – Festival Gastronómico de Produtos da Ria” convida a apreciar os nossos produtos da Ria nos restaurantes e cafés do Município de Ílhavo, entre 29 de março e 4 de maio, dentro da época propícia ao seu consumo fresco.

Prepare-se para uma experiência gastronómica inesquecível!

A disponibilidade dos produtos da Ria depende das condições da apanha e comercialização. Consulte as redes sociais do Município de Ílhavo ou o visitilhavo.pt para mais informações.

VAMOS AOS CRICOS COM QUEM SABE!

13 abril (domingo), 09h30
Canal de Mira da Ria de Aveiro



Gratuito M/12 anos
Inscrições limitadas: turismo@cm-ilhavo.pt

EXPERIMENTARIA

9 a 13 abril, todo o dia
Município de Ílhavo

Atividades dos parceiros da Estação Náutica do Município de Ílhavo (palestras, exposição de barcos, surf, SUP, surfskate, workshop pesca desportiva, visitas orientadas, showcookings, e muito mais...)

No Museu Marítimo
de Ílhavo...
TANTO MAR!

26 abril, (sábado)

16h00
**OFICINA
DE COZINHA
com degustação
com Carlos Gaspar
(restaurante Clube de Vela)**

Limitado a 15 participantes
5,00€

17h00
**CONVERSA
DE MAR
"Pesca tradicional:
a perspetiva de uma
mariscadora"**
com Anabela Valente

Inscrições visitas.mmi@cm-ilhavo.pt
ou 234 329 990



VAMOS AOS CRICOS!

Festival Gastronómico
de Produtos da Ria



29 março a 4 maio



Os Bivalves e o Choco nas Ementas Especiais para o festival...

RESTAURANTES

CLUBE DE VELA

Berbigão à Costa Nova
Amêijoas à Bulhão Pato
Ostras ao Natural
Choco frito com arroz de tomate
Choco frito com maionese de alho
Arroz de berbigão

Avenida José Estêvão, 31 – Costa Nova
terça a domingo 12:00–15:30 19:00–22:00
234 360 250

O GAFANHOTO

Ostra da Ria de Aveiro
ao natural
Berbigão da Ria de Aveiro
Choco frito às tiras
Choco frito às tiras
com arroz de tomate

Rua da Escola, 21 - Gafanha da Encarnação
terça a sábado: 12:00–14:30 19:00–22:00
domingo: 12:00–14:30
234 367 673

DUNA DO MEIO

Amêijoas à Bulhão Pato
Paelha do Mar
Chocos fritos com arroz de grelos
Berbigões à Bulhão Pato
Arroz de Marisco

Av. José Estêvão, 2H - Costa Nova
sexta a quarta: 12:00–15:30 19:15–22:00
234 396 285

PEIXE NA COSTA

Amêijoas à Bulhão Pato
Mexilhão em molho verde
Travessa da Costa
Chocos fritos com arroz de tomate
Arroz de Marisco
Massada de Marisco
Feijoada de Marisco

Avenida de N. Sr.ª da Saúde, 73, Costa Nova
terça a domingo 12:00–15h30 19:00–22:30
234 360 694

A PRAIA DO TUBARÃO

Arroz de Berbigão com Gambas
Amêijoa-macha à Bulhão Pato
Mexilhão com molho verde

Av. José Estêvão, 136 - Costa Nova
12:00–15:00 19:00–22:00
234 369 602

ESTRELA DO MAR

Cricos a Bulhão pato
Arroz de Cricos e algas

Avenida José Estevão, nº 365
Gafanha da Nazaré
segunda a sábado: 12:00–14:30 19:00–21:30
234 367 568

PRAIA DO FAROL

Amêijoas à Bulhão Pato
Berbigão à Bulhão Pato
Navalhas à Bulhão Pato
Arroz de Marisco
Sopa de Peixe

Largo do Farol - Praia da Barra
terça a domingo 12:00–15h30 19:00–21:30
927 219 301*

BRONZE SEAFOOD LOUNGE BAR

Choco frito com maionese de alho
Mexilhões
Amêijoas à Bulhão Pato
Feijoadinha de choco
Especiais
Risotto à bulhão pato (amêijoa e mexilhão com grelos e chouriça)
Ostras frescas

Rua N. Sr.ª da Encarnação, n.º 10 - Costa Nova
12:00–22:00
não aceitam reservas

FAROS GOURMET

Arroz de Cricos
Cricos à Bulhão Pato

Avenida João Corte Real, 95B, Praia da Barra
12:00–15:30 18:30–22:00
915 925 024*

SÉTIMO BEACH CLUB

Sopa de Peixe do Mar
e Algas da Ria de Aveiro
Tradicionais Amêijoas
à Bulhão Pato
Arroz de Berbigões
Lulas fritas

Rua Manuel Facica - Praia da Barra
terça a domingo: 12:00–15:00
960 334 739*

CAFÉ FAROL

Cricos à Farol
Amêijoas à Bulhão Pato
Ostras ao natural
Navalhas
Burriés

Largo do Farol - Praia da Barra
09:00–02:00
234 390 600

MARISQUEIRA COSTA NOVA

Choco frito
Cricos à Bulhão Pato
Pote Marinheiro

Av. José Estêvão, 75 - Costa Nova
12:00–22:00
234 369 816

TRAINEIRA

Amêijoas à Bulhão Pato
Berbigões à Bulhão Pato
Arroz de Marisco

Av. José Estêvão, 578 A - Gafanha da Nazaré
segunda a sábado: 12:00–15:00 19:00–22:30
domingo: 12:00–15:00
234 398 421

CANASTRA DO FIDALGO

Rissóis de Berbigão da Ria
Amêijoas à Bulhão Pato
Ostras da Ria de Aveiro
Chocos fritos com arroz
de tomate
Massada de navalhas
Cricos ao natural

Av. José Estêvão, nº 240 - Costa Nova
12:00–15:00 19:00–22:00
encerra ao domingo à noite e à segunda
234 394 859
canastradofidalgo.pt

MARISQUEIRA DA BARRA

Cricos à Bulhão Pato
Amêijoas à Bulhão Pato
Chocos fritos com arroz
de tomate
Cataplana de tamboril
e Lingueirão

Av. João Corte Real, 137 - Praia da Barra
segunda a sábado 12:00–15:00 19:00–22:00
domingo 12:00–15:00
234 040 664

“Crico” = Berbigão;
“Navalhas” = Lingueirão
ou Longueirão

Chamada para rede móvel nacional.*
Os restantes contactos são chamadas para rede fixa nacional.