

## **Ven por los Sabores...**

Las tendencias gourmet están fuertemente presentes en el Mercado da Vila.

Ven a probar y comprobar por ti mismo la oferta de calidad que tenemos disponible.

### **Cascais Food Lab**

Es un punto de encuentro para profesionales, empresarios, turistas, estudiantes, niños y todas las personas que disfrutan reuniéndose alrededor de un tema y un amor común: la gastronomía. La innovación es un concepto clave en este espacio gastronómico que cuenta con un equipo especializado para ayudar al desarrollo de nuevas ideas. Está totalmente equipado para cualquier tipo de evento "alrededor de la mesa", entre ellos talleres, showcookings, cenas temáticas, experiencias gastronómicas y culturales, team buildings, degustaciones, etc.

El Cascais Food Lab forma parte de la actividad del Ayuntamiento de Cascais, está cofinanciado por el Programa Mar2020 y tiene como objetivo la promoción, el incentivo y el desarrollo del emprendimiento, potenciando la política de promoción de la oferta gastronómica de excelencia del municipio y apostando por el turismo gastronómico, un sector emergente en el mercado nacional e internacional.

En días de Mercado Saloio, todos los miércoles, el Cascais Food Lab, en colaboración con el Mercado da Vila y, a veces, con algunos chefs, crea una receta con productos comprados directamente a los saloios con las puertas abiertas para que todos puedan ver la preparación. ¡Tras este showcooking, de entrada gratuita, siempre hay un momento de degustación!

---

### **Sacas**

En el corazón palpitante de Cascais, el Restaurante Sacas ofrece una experiencia gastronómica única en un ambiente acogedor y confortable.

Ideal para todos los gustos, el menú variado incluye desde deliciosos tapas y carnes a la parrilla hasta pizzas artesanales, ensaladas frescas y hamburguesas jugosas. Cada plato se prepara con ingredientes frescos y de calidad, garantizando una comida que agrada a toda la familia.

Con precios accesibles y un ambiente relajado, Sacas es el lugar perfecto para disfrutar de una comida en pleno centro de Cascais. Su ubicación privilegiada, a pocos pasos de las principales atracciones de la ciudad, lo convierte en una elección irresistible para quienes desean saborear platos deliciosos mientras disfrutan de la vibrante atmósfera de Cascais.

Venga a visitar el Restaurante Sacas - Mercado y descubra el sabor de la verdadera hospitalidad, con calidad, confort y precios que se ajustan a su bolsillo.

---

### **Azteca**

Es un restaurante mexicano de fusión, con platos que incluyen influencias portuguesas y de otras procedencias.

Ofrece tacos, burritos, quesadillas, alambres y otros platos típicamente mexicanos, además de algunas alternativas a los clásicos.

Entre las opciones picantes, vegetarianas, veganas o incluso sin gluten, la oferta variada invita a personas con todo tipo de gustos a sentarse a la mesa.

El concepto Azteca en Cascais pretende ser una alternativa a los restaurantes mexicanos tradicionales y marcar la diferencia.

La base de sus platos es la gastronomía mexicana, pero la cocina también propone sabores de otros países, como por ejemplo el tataki japonés, las salsas chinas, las especias del Medio Oriente y el pulpo, con un toque más portugués.

Dispone de 70 plazas, entre el comedor interior y la terraza, y la decoración está pensada para ofrecer un ambiente íntimo y romántico.

Abierto todos los días, excepto el domingo por la noche, ofrece un servicio ininterrumpido por si le apetece un burrito a media tarde o un cóctel durante la happy hour con amigos al final del día.

---

### **Marisco na Praça** – Para llevar a casa (ya cocinado) o para comer

Este restaurante único, situado en la pescadería del Mercado da Vila de Cascais, es un espacio que valora la tradición en un concepto diferente, garantizando un ambiente excelente y calidad a los mejores precios. Ofrecen sapateira, langosta, bogavante, brujas de Cascais, ostras, coquinas, bígaros, percebes de las Azores, camarón de Espinho, gamba del Algarve, camarón tigre, carabineros, y platos como arroces de marisco y feijoada de gambas, entre muchas otras delicias.

---

### **Páteo do Petisco** – Si no arriesgas en el Mercado da Vila, ¡no "petiscas" en el Páteo!

Un restaurante con una gran variedad de tapas típicamente portuguesas, que van desde el caldo verde hasta las mollejas, pasando por los "peixinhos da horta" y las lascas de patata, sin olvidar la amplia variedad de sándwiches, todo con un toque especial en un ambiente auténtico y relajado. ¡Por eso, atrévete y "petisquea" en el Páteo!

---

### **Local - Your Healthy Kitchen**

Es un restaurante que sigue las tendencias de la alimentación saludable y ofrece una variedad de platos que son deliciosos y beneficiosos. Basado en una cocina esencialmente ecológica, Maria Gray, propietaria del espacio, elabora las recetas con pasión por la alimentación creativa y equilibrada. Aquí puedes disfrutar de platos como Energy Bowl - calabacín, boniato y tomate seco asados, Salmón panko con arroz dúo, mango y anacardos, y Pudín de chía con smoothie de melocotón y mango, entre muchos otros.

---

### **Sushi Del Mar**

Con enfoque en la frescura y calidad, Sushi Del Mar ofrece un extenso menú de sushi tradicional con algunos toques de fusión, en un espacio cómodo y lleno de buen gusto. Conoce la nueva terraza cubierta y deléitate con lo mejor de la gastronomía japonesa.

---

### **H3**

Las hamburguesas de H3 tienen 200g de carne pura. Son asadas (no prensadas ni aplastadas) al punto elegido, con sal marina pura, por parrilleros diplomados y aprobados en 72 parámetros en la Escuela de Parrilla H3. Finalmente, se sirven en platos calientes o en pan, para comer con tenedor y cuchillo de metal.

"New hamburgology" es como H3 define esta nueva forma de pensar en la hamburguesa.

Síguenos en Facebook e Instagram:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

