
Tempero de Mar

SOBRE

O restaurante Tempero de Mar conta com Ricardo Cera (que já colaborou no restaurante Bica do Sapato em Lisboa), Miguel Rodrigues e António Alexandre como chefes de cozinha, cujos nomes, só por si, garantem a qualidade dos menus apresentados. Estes variam semanalmente, consoante os produtos de mercado disponíveis, com especial destaque para os peixes e mariscos da região. A ementa também não descarta a componente vegetariana e os pratos de carne, com uma lista de vinhos apreciável. A sala do restaurante também funciona como galeria de exposições.

Contactos

Avenida do Mar, 30/32 2520-205 Peniche
Telefone: +351 262 185 545
E-mail: temperodc@gmail.com
Website: <http://www.temperodemar.com>

Caraterísticas e Serviços

Capacidade: 40
Parque de estacionamento
Panorâmico
Área reservada a não fumadores

Horários e Reservas

Reserva:: reserva2
Encerra à segunda-feira

Pagamentos

Aceita cartões de crédito
Aceita Travellers Cheques
Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)
