

“Ir para os Copos”.

“Ir para os Copos” é uma expressão que faz parte do nosso vocabulário e que desde que a maior parte de nós se recorda nunca significou beber muitas bebidas alcoólicas. Tratava-se simplesmente de realizar uma actividade não produtiva e muito prazenteira.

Na SETA consideramos que “Ir para os Copos” é um acto tão importante como os demais e que visa sobretudo a promoção do estar bem. Estar bem consigo próprio, mas estar bem com as equipas nas quais se integra.

Efectivamente estar na SETA é gostar de trabalhar voluntariamente nesta equipa em prol de um melhor ambiente para todos.

Cuidemos então do “ambiente” no seio da nossa equipa: Vamos para a Borga e Copos no:

Sábado, dia 16 de Dezembro às 19:00

Depois de passarmos um dia na nossa Visita de Ecoturismo em torno das Freguesias da Baixa Lisboeta, vamos jantar ao Restaurante “1º de Maio”, no Bairro Alto, na Rua da Atalaia, nº 8, bem pertinho do Largo do Camões. Será uma refeição rápida (às 21:00 horas vamos ao Concerto de Natal na Igreja de São Roque), mas esperamos que seja saborosa e de um agradável convívio.

O Jantar que inclui um prato de entre os seguintes, as entradas, a sobremesa e o vinho da casa custará 17,00 €uros por pessoa.

Pratos disponíveis: Bacalhau à Brás, Filetes com açorda, Lombo de Porco assado, Lombinhos grelhados ou Carne de Porco à Alentejana.

É necessário inscrição prévia com a escolha do petisco (até sexta-feira dia 15 às 13:00)



### Restaurante Antigo 1º de Maio

Restaurante com cozinha caseira, servida em doses generosas, e serviço personalizado. Muito frequentado por artistas, homens das letras e turistas, é um clássico do Bairro Alto e local de culto da capital. Trata-se uma casa antiga, considerada mesmo uma das melhores casas de pasto do Bairro Alto, com comida caseira, com produtos de excelente qualidade e bem confeccionados.

**Endereço:** Rua da Atalaia 8-Lisboa 1200-041 LISBOA

**Responsável:**

Manuel da Calçada; Mário Nogueira e Santos.

**Serviços**

Ar condicionado

**Acessos**

Metro: Baixa-Chiado. Fica à esquina da rua das Salgadeiras no Bairro Alto, perto do ponto onde a rua da Atalaia vai dar ao Calhariz.

**Contacto:**

213476193.

**Especialidades**

Entradas: Peixinhos da Horta; Calamares fritos; Morcela da Beira; Cogumelos salteados; melão com presunto; espargos com presunto; Amêijoas à Bulhão Pato; Camarão-Tigre grelhado. Carne: Feijoada de Porco preto com arroz; Iscas de Porco fritas com batata cozida; Escalopes de alcatra grelhados; Carne de porco à alentejana; Coelho frito com amêijoas e batata frita; Cabrito na brasa guarnecido; Bife de Lombo à Inglesa e Tornado de novilho com ovo e presunto. Peixe: Petinga frita com acorda; salmão fresco com alcaparras; Choco frito à Setubalense; Peixe-espada grelhado ou frito; Dourada, Robalinho ou atum grelhados e guarnecidos, linguadinhos fritos com acorda e arroz; Pargo cozido ou grelhado; Bacalhau grelhado de coentrada, Filetes de peixe-galo com acorda; Arroz de peixe malandrinho.

Sociedade Portuguesa para o Desenvolvimento da Educação e do Turismo Ambientais

Contactos: Telefone:

**96-4517120**

Fax 21-7575019

e-mails:

setaportugal@gmail.com

<http://www.seta.org.pt>

# SETA