

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO

A Ver Tavira



↳ Descrição sumária do candidato

A Ver Tavira é um restaurante de fine dining em Tavira, no Algarve, com uma proposta intimista e exclusiva, marcada por um número reduzido de lugares, que permite um serviço atento, próximo e altamente personalizado. Com vista privilegiada sobre a cidade de Tavira e a Ria Formosa, oferece uma experiência gastronómica que une cozinha contemporânea portuguesa, identidade local e narrativa. O conceito do restaurante assenta em contar histórias à mesa, através de menus que refletem o território, a sazonalidade, a memória e a cultura da região. A experiência pode também começar no rooftop, um espaço especial com uma vista única, ideal para receber os clientes antes do jantar. A carta de vinhos é composta exclusivamente por referências portuguesas. O restaurante foi ainda distinguido com prémios internacionais, incluindo 1 Global Luxury Award e 3 World Luxury Awards.

↳ Que atributos e práticas o candidato considera mais distintivos e que fundamentam esta candidatura?

O A Ver Tavira distingue-se pela forma como constrói uma experiência intimista, pensada ao detalhe, onde a proximidade com o cliente, a consistência do serviço e a identidade do conceito assumem um papel central. A nossa prática assenta numa cozinha com forte ligação ao território, na valorização da sazonalidade e numa leitura sensível da cultura e da história de Tavira, transformadas em experiência à mesa. Procuramos que cada visita tenha autenticidade, coerência e sentido, desde a receção até ao último momento do menu. Destaca-se também o carácter autoral do projeto, visível na forma como o espaço, o serviço e a apresentação foram pensados para refletir uma linguagem própria.

↳ Em termos de criatividade do candidato, o que considera relevante destacar?

Em termos de criatividade, destacamos a forma como o conceito do A Ver Tavira se expressa muito para além do prato. A criatividade está presente na construção de toda a experiência: na decoração da sala, nos detalhes visuais, na identidade do espaço e até na decoração do teto, idealizada e executada pelo Chefe Luís Brito. Também vários suportes de apresentação, como pratos de madeira feitos pelo próprio chefe, reforçam esse lado autoral e artesanal. Desenvolvemos ainda moldes próprios para alguns momentos do menu e colaboramos com pequenos artesãos na criação de louças exclusivas. Esta criatividade traduz-se numa linguagem única, onde gastronomia, design, história e identidade local se unem de forma coerente, sensível e memorável.

↳ Como descreve a oferta gastronómica?

A nossa oferta gastronómica assenta numa cozinha contemporânea de raiz portuguesa, profundamente ligada ao Algarve, à sazonalidade e à identidade do território. Trabalhamos A La Carte e também com menus de degustação pensados como uma viagem de sabor, onde cada momento procura contar uma história e criar uma ligação entre produto, memória, técnica e emoção. A experiência é complementada por uma seleção exclusivamente de vinhos portugueses, escolhidos para acompanhar e enriquecer cada etapa do percurso à mesa.

>> (continua)

EXCELÊNCIA NA RESTAURAÇÃO



A Ver Tavira

>>

↳ Que medidas de sustentabilidade global adota?

Adotamos uma abordagem de sustentabilidade global assente no respeito pelo produto, pela origem e pelos recursos. Privilegiamos ingredientes sazonais, produtores locais e uma gestão cuidadosa das compras e da produção, de forma a reduzir desperdícios ao mínimo. Procuramos também reduzir ao máximo a utilização de plásticos no dia a dia da operação, privilegiando soluções mais responsáveis e duradouras. Na cozinha, seguimos uma lógica de aproveitamento integral sempre que possível, valorizando diferentes partes de legumes, ervas e proteínas, de forma consciente e criativa. Esta prática permite-nos respeitar mais o ingrediente, reduzir perdas e trabalhar com maior responsabilidade. A sustentabilidade, para nós, passa por decisões diárias consistentes, que unem consciência ambiental, valorização do território e respeito pelo que chega à mesa.

↳ Indique as comodidades e serviços disponibilizados ao cliente no espaço

O espaço disponibiliza um conjunto de comodidades e serviços pensados para proporcionar uma experiência confortável, exclusiva e memorável. O restaurante conta com uma sala intimista, com número reduzido de lugares, permitindo um serviço próximo, atento e altamente personalizado. Dispõe ainda de rooftop com vista privilegiada sobre Tavira e a Ria Formosa, onde a experiência pode começar de forma mais descontraída. Entre os serviços disponibilizados destacam-se menus de degustação, harmonização com vinhos exclusivamente portugueses, acompanhamento próximo da equipa de sala e sommelier, atenção a restrições e intolerâncias alimentares mediante indicação prévia, e acolhimento cuidado em ocasiões especiais. Todo o espaço foi pensado para oferecer conforto, identidade e uma forte ligação entre ambiente, gastronomia e hospitalidade.

↳ Prémios / Distinções

1 Estrela Michelin; 1 Prémio na Global Luxury Awards, 3 prémios na World Luxury Awards, Trip Advisor Travelers Choice 2025.

Nome	A Ver Tavira
Distrito	Faro
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Empresário Individual
N.º de funcionários	10
Website	https://avertavira.com/
Redes sociais	  