

JANTAR DO CONGRESSO

SÁBADO, 26 DE JANEIRO

Ainda não conhecido para muitos, Daniel Pereira Cristo trata-se de um projecto musical liderado por Daniel Pereira. Com origem na cidade de Braga, **Daniel Pereira Cristo** vem redimensionar a música tradicional do noroeste português, conferindo-lhe sons étnicos e o estatuto de *Portuguese World Music*.

Em 2018, o álbum “Cavaquinho Cantado” concedeu-lhes a honra de receberem o prémio Carlos Paredes 2018.

Com reconhecimento crescente, muito recentemente, nas celebrações de fim de ano 2018/2019 em Lisboa (Terreiro do Paço), foram cabeça de cartaz, fazendo-se acompanhar de muitos artistas convidados bem conhecidos do público português.

No jantar do Congresso teremos a oportunidade de conhecer uma versão reduzida e intimista deste projecto musical, onde o cavaquinho, instrumento musical minhoto com fortes raízes em Braga, é o actor principal!

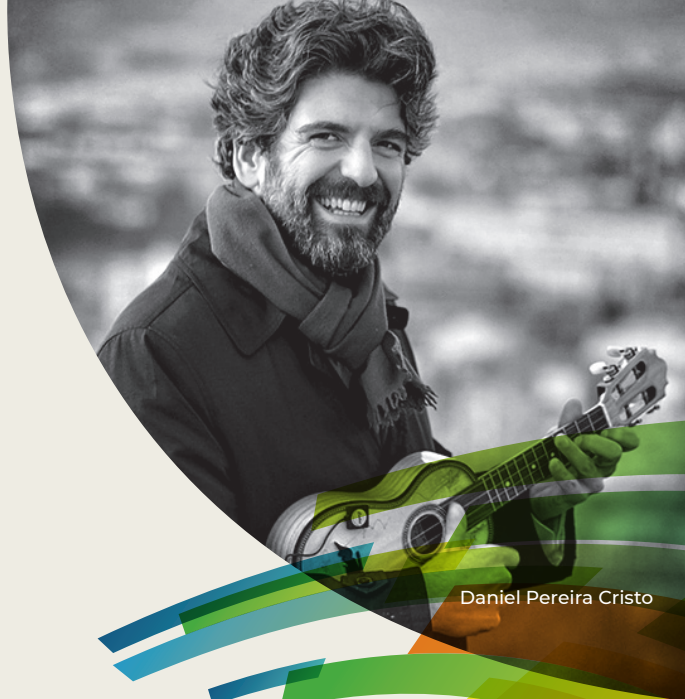
Sem dúvida, uma oportunidade única!

A restante animação do jantar ficará a cargo de **João Paulo R. Mendes/MéritusK**, empresa de animação e organização de eventos bracarense.

Portanto, queremos muita ciência, novidades, mas também que se divirtam!

Sejam bem-vindos a Braga!

A Comissão Organizadora Local



Daniel Pereira Cristo

LOCAL

Sameiro Eventos

(início do escadório do Santuário do Sameiro)

Hora: 20h00

TRANSFERS

- do Centro de Congressos para o Sameiro
Eventos: entre 19h30 e 20h00

(Parque de estacionamento do centro de congressos)

- do Sameiro Eventos para os hotéis: 00h30

ESTRUTURA

Aperitivos

Jantar

Daniel Pereira Cristo

Atribuição de distintivos

Sobremesas

Tudo a dançar!

JANTAR LIVRE

DESCUBRA BRAGA POR SI MESMO

Porque em Braga se come bem!!

A comissão organizadora local recomenda:

EXCELÊNCIA, COZINHA REGIONAL,

próximo, mas fora do Centro da cidade
Dona Júlia (Falperra) – inclui zona de Sushi
D. Elvira (Adaúfe)
Flor de Sal (Palmeira)

EXCELÊNCIA, COZINHA REGIONAL, NO CENTRO DE CONGRESSOS

Migaitas Forum

CENTRO DA CIDADE

COZINHA REGIONAL

Cozinha da Sé
Ignácio
O Alexandre
Bem-me-quer

COMIDA CONTEMPORÂNEA

Brac
Cabaret Voltaire
RetroKitchen
Diana
Caldo Entornado
Taberna do Félix
Taberna do Migaitas

TAPAS/PETISCOS

Casa de Pasto das Carvalheiras
Time To
Tábuas, Copos e outras cenas
Mostardinha da Sé
Domus Vinum
Palatu

ITALIANO

La piola
Sale Dolce / Nikko
Papilloni

SUSHI

Alma d'Éça
Sale Dolce / Nikko
Lapa
Michizaki
Seiko
Cosy

TAILANDÊS

Rã-Chá-Kao
Lakkana

VEGETARIANO

Anjo Verde
Gosto Superior
Cabaret Voltaire (opções vegetarianas)

HAMBURGUERIA

Bira dos Namorados
Mostarda e Chocolate
DeGema

FRANCESINHA

Taberna Belga

RESTAURANTES DOS HOTÉIS

Restaurante Panorâmico do Hotel do Elevador
(Bom Jesus)
Restaurante El Olivo (Hotel Meliá)
Restaurante do Hotel Vila Galé
Centurium (Hotel Bracara Augusta)

À NOITE, BARES NO CENTRO DA CIDADE (ACONSELHA-SE A ZONA EM REDOR DA SÉ CATEDRAL)

Cabaret Voltaire
Pelle
Setra
Sé La vie
Mal Amado
Destilado
À flor da pele
Gin Lovers
Lustre

