

ROTEIRO COMPLETO · MALTA EDITION

Entre pedra, mar, sabores e *história*.

Uma viagem por Valletta, Sliema, Mdina, Rabat, Gozo e Marsaxlokk — construída a partir do programa disponível.



COOKING IN

MT

A ABERTURA

Malta é uma mesa no Mediterrâneo.

**Pedra dourada, portos, vinhas e cozinhas
insulares desenham o ritmo desta edição.**

O roteiro aproxima património, produção local e
mesas conduzidas por chefs. Cada capítulo
conserva o que a fonte confirma e sinaliza, sem
promessas, o que ainda depende de validação.

Stone, sea and memory meet at the table.

O PERCURSO

Dez dias. Uma ilha em camadas.

Do acolhimento em Sliema ao encerramento em Valletta, com a programação do Dia 07 explicitamente mantida a confirmar.

01 Sliema CHEGADA	02 Valletta PATRIMÓNIO	03 Malta VINHO & ENCONTRO	04 Mdina & Rabat CIDADE E MEMÓRIA	05 Gozo QUEIJO & ILHA
06 Gozo MAR & CAMPO	07 A confirmar PROGRAMA EM VALIDAÇÃO	08 Malta OLIVAL & ST. JULIAN'S	09 Marsaxlokk PORTO & FALÉSIAS	10 Valletta CERVEJA & PALÁCIO

TERRITÓRIOS

Quatro paisagens. Uma mesma mesa.



01
Valletta & Sliema
Capital, acolhimento e
património.



02
Mdina & Rabat
Pedra, memória e vinho.



03
Gozo
Mar, quinta e tradição.



04
Marsaxlokk
Porto, luzzu e cozinha de
mar.



CHEGADA

Sliema

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01

BOAS-VINDAS
CHEGADA

Welcome reception

Receção de abertura da edição e primeiro encontro do grupo em Malta.



02 TARDE

TEMPO LIVRE

Sliema

Tempo livre e check-in no LandsEnd Boutique Hotel.



03 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
JANTAR

Rosamì Restaurant

Jantar de boas-vindas no restaurante
distinguido com uma estrela Michelin.

Chef Victor Borg.



Valletta

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01

MANHÃ

JORNADA CULTURAL

St John's Co-Cathedral

Visita à Co-Catedral de São João, em Valletta.



02 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
ALMOÇO

Terrone

Almoço no restaurante referido pelo Guia Michelin.

Chef Adrian Hili.



03 TARDE TEMPO LIVRE

Valletta a pé

Tempo para caminhar e descobrir a capital ao próprio ritmo.



04 JANTAR

EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

Fernandão Gastrotheque

Jantar no restaurante distinguido com uma
estrela Michelin.

Chef Fernando Grech.



VINHO & ENCONTRO

Malta

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.





01

MANHÃ

EXPERIÊNCIA VÍNICA E GASTRONÓMICA

Ta' Betta Wine Estates

Encontro dedicado ao vinho e à gastronomia na propriedade.



02 NOITE

ENCONTRO GASTRONÓMICO

Refeitório da Carmelite Church

Experiência no refeitório da igreja com chefs convidados. Participantes, formato e menu permanecem a confirmar.



CIDADE E MEMÓRIA

Mdina & Rabat

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01

MANHÃ

JORNADA CULTURAL

Mdina — City of Silence

Percurso guiado pela cidade e pelas suas muralhas.



02 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
ALMOÇO

De Mondion

Almoço no restaurante distinguido com uma estrela Michelin.

Chef Kevin Bonello.



03 TARDE JORNADA CULTURAL

Rabat

Visita às Catacumbas de São Paulo, à igreja e aos cafés da cidade.



04 ^{EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA}
JANTAR

Bacchus Restaurant

Jantar no restaurante instalado no território histórico de Mdina.

Chef Charles Xuereb.



QUEIJO & ILHA

Gozo

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01 MANHÃ TRAVESSIA

Cirkewwa — Gozo

Travessia de catamarã para a ilha de Gozo.



02 MANHÃ **MASTERCLASS**

Queijo ġbejna

Masterclass dedicada ao queijo tradicional maltês.



03 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
ALMOÇO

Qbajjar Restaurant

Almoço em Gozo.

Chef Paul Buttigieg.



04 ^{TARDE} ALOJAMENTO

Hotel Ta' Cenc & Spa

Check-in no hotel em Gozo.



05 JANTAR EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

Level Nine @ The Grand

Jantar no restaurante referido pelo Guia Michelin.

Chef George Borg.



MAR & CAMPO

Gozo

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01 DIA

EXPERIÊNCIA MARÍTIMA

Gozo Beach

Passeio privado e gastronômico de barco com Diving Cruises.



02

ALOJAMENTO
REGRESSO

LandsEnd Boutique Hotel

Regresso a Malta e check-in no LandsEnd
Boutique Hotel.



03 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
JANTAR

Caviar & Bull

Jantar no restaurante referido pelo Guia Michelin.

Chef Marvin Gauci.



04 GOZO FARM PROGRAMA COMPLEMENTAR

Ta' Ġingel Farm

Visita à quinta e experiência farm-to-table. A articulação deste programa com Gozo Beach permanece a confirmar.



05 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
JANTAR

Maldonado Bistrô

Jantar em Gozo.

Chef Bernard Pace.



PROGRAMA EM VALIDAÇÃO

A confirmar

Uma pausa assumida no documento: o conteúdo deste dia ainda precisa de validação.



01 ^A CONFIRMAR **LACUNA DOCUMENTAL**

Programa do dia 07

A fonte fornecida não apresenta programação identificada como Dia 07. Atividades, deslocamentos, refeições e alojamento não podem ser prometidos antes da validação editorial e operacional.



OLIVAL & ST. JULIAN'S

Malta

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01 MANHÃ EXPERIÊNCIA DE TERRITÓRIO

Olive Grove Ta' Xmun

Visita ao olival Ta' Xmun.



02 TARDE TEMPO LIVRE
St. Julian's

Tempo livre em St. Julian's.



03

JANTAR

EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

Verbena Malta

Jantar no restaurante Verbena Malta.

Chef Patron Daniel Grech.



PORTO & FALÉSIAS

Marsaxlokk

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.



01

MANHÃ

CAMINHADA FOTOGRÁFICA

Marsaxlokk

Percurso pelo mercado e pelos tradicionais barcos luzzu.



02 EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA
ALMOÇO

Tartarun

Almoço no porto de Marsaxlokk.

Chef Raymond Cachia.



03 TARDE PAISAGEM

Blue Grotto & Dingli Cliffs

Passeio de barco na Blue Grotto e visita às falésias de Dingli.



04 JANTAR EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA

Terrone Marsaxlokk

Jantar no restaurante Terrone, em Marsaxlokk.

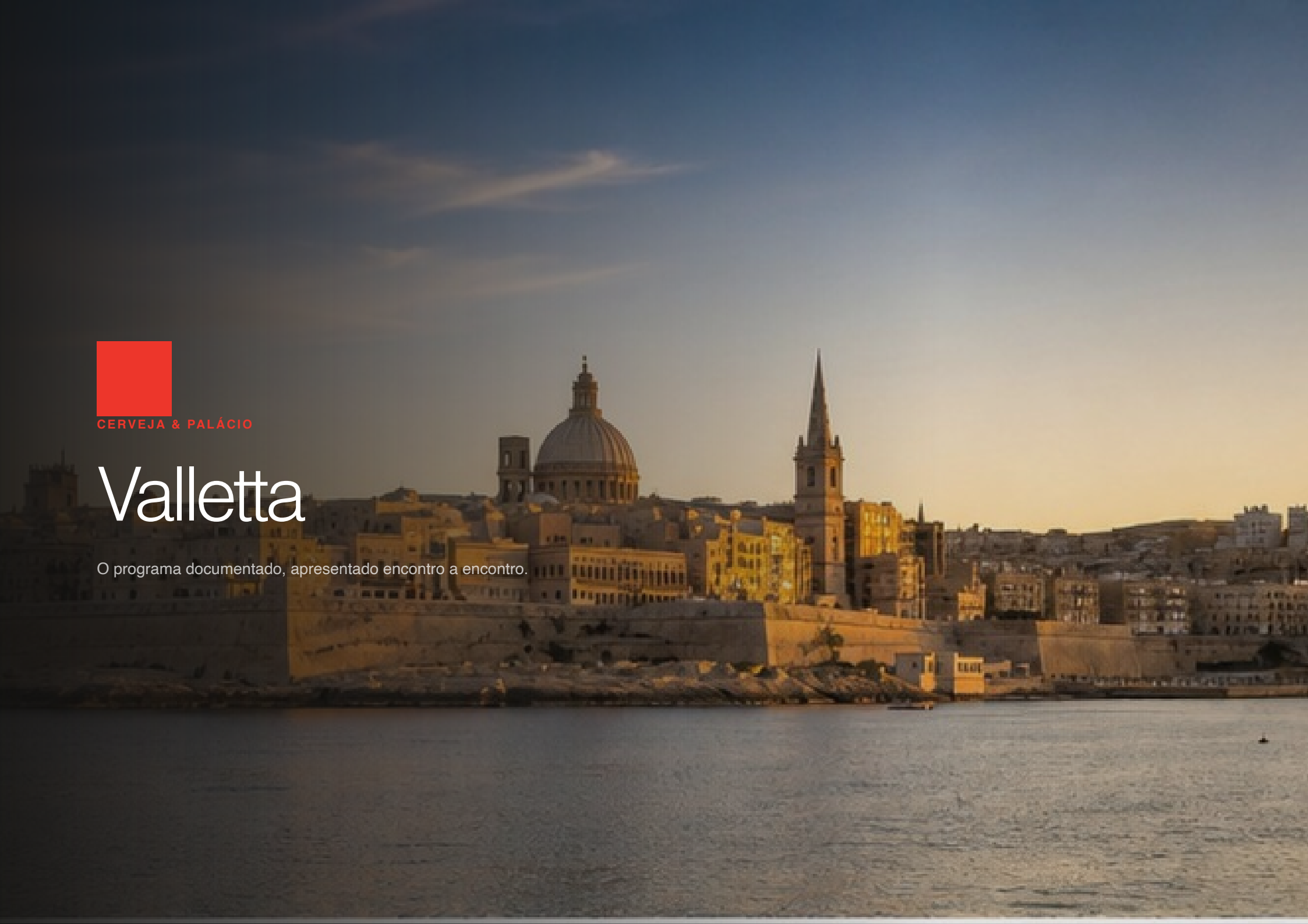
Chef Adrian Hili.



CERVEJA & PALÁCIO

Valletta

O programa documentado, apresentado encontro a encontro.





01

MANHÃ

EXPERIÊNCIA CULTURAL

Farsons Brewery Experience

Visita à experiência da cervejaria Farsons.



02

PATRIMÓNIO
ENCERRAMENTO

The Palace at Casa Rocca Piccola

Encontro de encerramento no palácio da Casa Rocca Piccola. Horário, formato e serviços incluídos permanecem a confirmar.

CURADORIA E ACOLHIMENTO

Quem conduz a experiência.



IDEALIZADOR E CURADOR

Victor Barros

À frente da World Cooking Experience e da concepção desta edição.



GUIA E ANFITRIÃ EM MALTA

Bruna Maier

Acolhimento e acompanhamento local indicados no material da edição.

OS
HOTÉIS



Duas bases para o percurso.



SLIEMA

LandsEnd
Boutique Hotel

Estadia indicada nos Dias 01 e 06. Categoria, tipologia de quarto, refeições e noites incluídas: a confirmar.



GOZO

Hotel Ta' Cenc &
Spa

Check-in indicado no Dia 05. Categoria, tipologia de quarto, refeições e noites incluídas: a confirmar.

O que este roteiro já pode afirmar.

01

Confirmado na fonte

Territórios, experiências, restaurantes, chefs e hotéis aqui nomeados constam no programa fornecido.

02

Em validação

Datas, horários, logística, parceiros, disponibilidade, menus e sequência operacional definitiva.

03

Sem promessa

Preço, inclusões, exclusões, voos, transfers, categoria de quarto, dimensão do grupo e conteúdo do Dia 07.

PRÓXIMA EDIÇÃO

Cooking in Malta.

Manifestação de interesse aberta. A confirmação comercial só poderá acontecer após validação do programa e das condições operacionais.

DURAÇÃO

A confirmar

DATAS

A anunciar

GRUPO

A confirmar

INVESTIMENTO

A confirmar

COOKING IN MALTA

A viagem começa antes da partida.

Consulte a versão PDF ou fale com a World Cooking Experience.

ABRIR ROTEIRO EM PDF ↗

INFO@WORLDCOOKINGEXPERIENCE.COM

WWW.COOKINGEXPERIENCE.WORLD

