



— GUIA DE —
RESTAURANTES CERTIFICADOS DO
ALENTEJO



Índice

Prefácio

Experiências

Gastronómicas

Alentejo

Norte Alentejano

A Estalagem
A Muralha
Basílii
Casa do Parque
Churrasqueira Sever
D. Pedro V
Marisqueira Lusitânia
O Chaparro
Oliveira
Paladar Terrace
Pátio Real
Pompílio
Regata
Restaurante da Pousada de
Marvão
Restaurante da Pousada Mosteiro
do Crato
Sabores de Guidintesta
Santo António
Segredo d’Alecrim
Sever
Solar do Forcado
Tasca do Montinho
TombaLobos

Alentejo Central

A Maria
A Palmeira
A Romeirinha
Adega dos Ramalhos
Adega Velha
Bela Vista
Café Alentejo
Canto dos Sabores
Cardo
Celeiro do Pinto
Dom Joaquim
Feitiço da Moura

Fialho
Gadanha Mercearia
Luar de Janeiro
Maçã
O Alpendre
O Espiga
O Garfo
O Pátio da Oliveira
O Pelourinho
Os Arcos
Restaurante da Pousada Castelo
de Estremoz
Restaurante da Pousada Convento
de Arraiolos
Restaurante da Pousada Convento
de Évora
Restaurante da Pousada Convento
de Vila Viçosa
Restaurante Panorâmico Amieira
Marina
Sol Poente
Solar da Vila
Solar dos Lilases
Taberna Al-Andaluz
Xarez

Alentejo Litoral

A Talha de Azeite
Arte e Sal
Casa dos Bifes/HS SteakHouse
Chez Daniel
Dona Bia
O Josué
O Lavrador
O Tarro
Oásis
Pátio Alentejano
Porto das Barcas
Restaurante da Pousada Castelo
de Alcácer do Sal
Tasca “O Bernardo”
Tasca do Celso

Baixo Alentejo

A Cascata
A Cavalariça
A Esquina

Adega da Casa Monte Pedral
Castro da Cola
Fio d’Azeite
Molhó Bico
O Brasileiro
O Camões
O Encalho
O Moinho
País das Uvas
Pavilhão de Caça
Restaurante da Pousada Castelo de Alvito
Restaurante da Pousada Convento de
Beja
Sabores com Memória

Guia de Restaurantes Certificados do Alentejo

Edição e copywriting

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12 - 1º Apartado 335
7800-427 Beja
Tel: 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitalentejo.pt

Edição, conceção gráfica e paginação

Caminho das Palavras
www.caminhodaspalavras.com

ISBN 978-989-8784-14-8

Outubro de 2014

alentejo
Turismo do Alentejo - ERT

Certificação a cargo de:



CERTIS

Cofinanciamento:





Prefácio

Em tempos remotos, a capacidade de criar tendo por base os produtos da região transformou, involuntariamente, os alentejanos em grandes mestres de cozinha. A dificuldade em fazer chegar os produtos às pequenas povoações e aos montes, despertou a curiosidade e o engenho dos alentejanos. Um engenho que resultou num vasto legado que, para além de perdurar no tempo, inspirou a criação de novos receituários mas também a abertura de inúmeras casas de pasto, tascas e tasquinhas, tabernas ou restaurantes que, ao longo dos anos, conquistaram para a região muitos turistas, rendidos à fama de que no Alentejo se degustam das melhores iguarias do mundo.

A gastronomia alentejana transformou-se assim numa marca forte do destino, uma marca que merece ser preservada, qualificada e certificada, de modo a que a genuinidade e a mestria dos chefes de outros tempos continue a atravessar décadas após décadas e a ultrapassar as expectativas de quem visita o território. Conscientes desta realidade e da potencial riqueza deste produto turístico, tornou-se imperativo reconhecer a qualidade e certificar os muitos restaurantes que, espalhados pela região, têm como conceito a tradição, a arte e os sabores alentejanos, ajudando assim a preservar um dos símbolos da identidade regional. Fruto da ação voluntária dos agentes da restauração – em resposta à massiva

divulgação do projeto de Certificação levada a cabo pela Turismo do Alentejo – a região conta, atualmente, com 84 restaurantes certificados, um selo que atesta o compromisso de respeitar e pôr em prática um referencial de qualidade que abrange tanto o serviço, como os produtos e a confeção, e ainda o acolhimento.

A valorização e a confeção genuinamente alentejana, a inspiração nos receituários ancestrais, a utilização de produtos endógenos, a excelência do serviço e das informações prestadas, a decoração, o ambiente, a apresentação de ementas constituídas maioritariamente por pratos tipicamente alentejanos e cartas de vinhos da região são, garantidamente, valores presentes nas casas que ostentam o selo da Certificação.

Neste sentido, esta obra assume-se como um livro que prestigia os empresários e profissionais que, em parceria com a Entidade Regional de Turismo, teimam em preservar e dignificar os traços identitários e genuínos da região e o vasto espólio gastronómico que em muito tem contribuído para promover a marca turística Alentejo dentro e fora de portas. Esta obra - disponível também na versão eletrónica eBook, oferecendo assim a constante possibilidade de integrar mais restaurantes - é também um convite para que os turistas e visitantes se aventurem na descoberta dos infinitos prazeres da Gastronomia Alentejana.

António Ceia da Silva
Presidente da Turismo do Alentejo, E.R.T.

Experiências Gastronómicas

Restaurante Contemporâneo:
com técnicas de confeção e de empratamento contemporâneas. O serviço é prioritariamente valorizado.

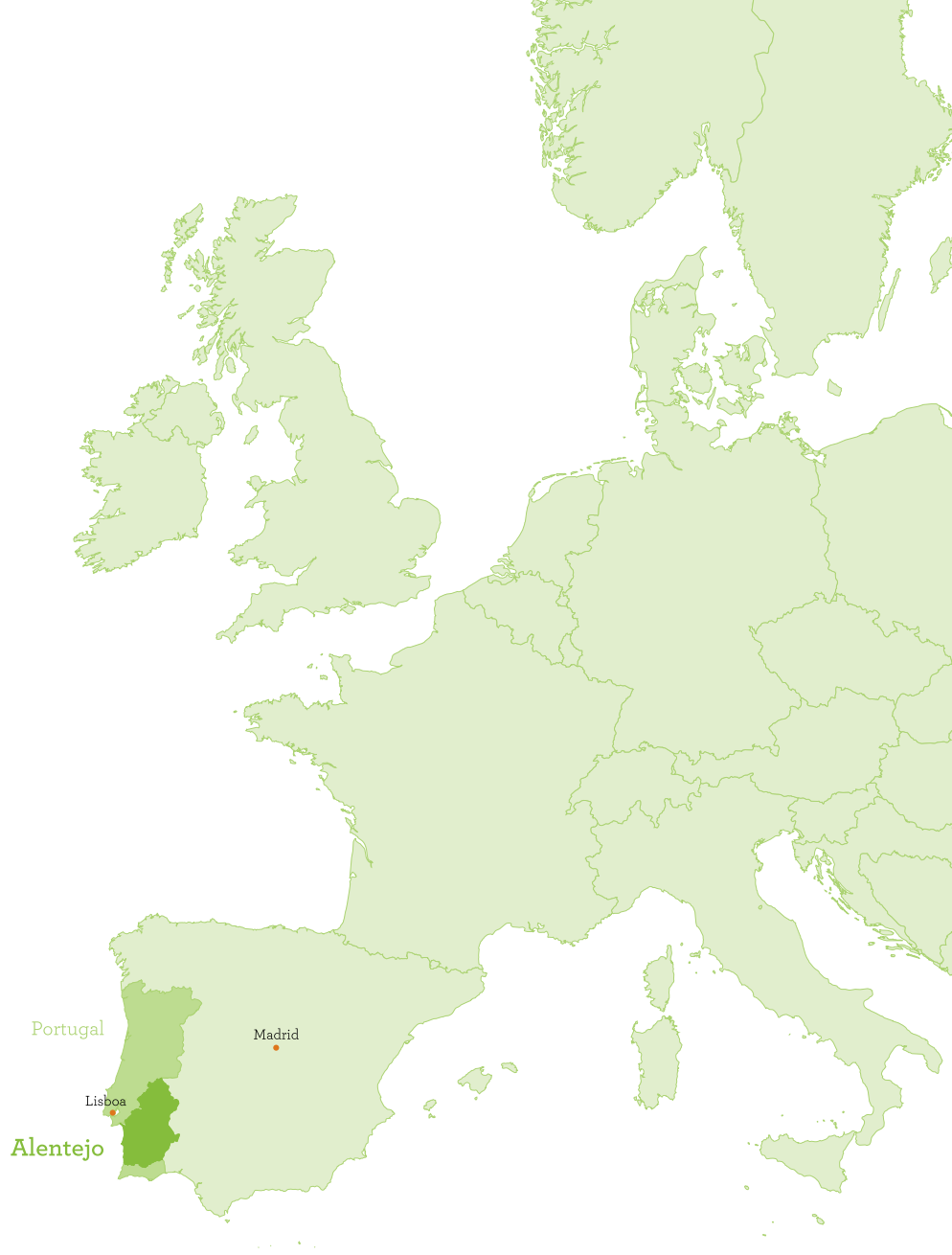
Restaurante Típico:
onde se atribui relevância à decoração rústica e típica. Existe um respirar característico da região.



Restaurante Tradicional:
associado à valorização de uma imagem nostálgica do Alentejo. Receituário e apresentação tradicionais.

Restaurante Familiar:
a informalidade e familiaridade, associadas à qualidade da comida oferecida - uma refeição caseira, “com sabor”, são os fatores determinantes.





Portugal

Madrid

Lisboa

Alentejo

500km

Alentejo



Norte Alentejano

- 1 A Estalagem
- 2 A Muralha
- 3 Basílii
- 4 Casa do Parque
- 5 Churrasqueira Sever
- 6 D. Pedro V
- 7 Marisqueira Lusitânia
- 8 O Chaparro
- 9 Olivença
- 10 Paladar Terrace
- 11 Pátio Real
- 12 Pompílio
- 13 Regata
- 14 Restaurante da Pousada de Marvão
- 15 Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato
- 16 Sabores de Guidintesta
- 17 Santo António
- 18 Segredo d'Alecrim
- 19 Sever
- 20 Solar do Forcado
- 21 Tasca do Montinho
- 22 TombaLobos



A Estalagem

A decoração é original, com uma multiplicidade surpreendente de objetos ligados à vida rural, na casa e no campo, dispostos quase a esmo, mas com graça e sentido estético.

O espaço é surpreendentemente simples e agradável: sala comprida com pé-direito muito alto, chão escuro a imitar granito, paredes decoradas com inúmeros artefactos relacionados com as atividades agrícolas e domésticas do passado recente, arcos, cadeiras de bunho, mesas de madeira com toalhas de pano azuis por baixo e brancas por cima. Este ambiente rústico e familiar combina na perfeição com os sabores da gastronomia regional e das especialidades locais, que a família Trindade conhece e faz questão de preservar. António Trindade é o anfitrião; na cozinha estão a sogra, Maria da Conceição, de 74 anos, que faz e ensina, e a mulher, Fátima; na sala colabora a filha, Catarina. O trabalho da equipa revela muita dedicação e nenhum pretensiosismo. A ementa abre com quatro sugestões de

produtos regionais para entrada: painho, Queijo Mestiço de Tolosa IGP e queijos de ovelha seco e amanteigado. Nas sopas, três destaques: açorda à alentejana, sopa de cação e sopa de tomate. Nos pratos principais impõem-se os pezinhos de coentrada, o lacão assado no forno, as bochechas de porco estufadas, o feijão branco com cabeça de porco, a carpa à Estalagem, pescada no Caia, passada por farinha e frita com molho de pोजeos, que é uma especialidade local, e dois pratos que conquistaram os favores dos clientes, mesmo não sendo tipicamente regionais: bacalhau dourado e feijoada de chocos. Doçaria caseira com sericaia, migas doces, arroz-doce e tarte de lima em destaque. Garrafeira com cerca de 70 referências, todas de vinhos do Alentejo, dos mais caros aos mais baratos.

Prato emblemático

Pezinhos de porco de coentrada, cortados em pedacinhos, sendo os maiores desossados, cozinhados no molho de coentros e acompanhados com batatas fritas.

A Estalagem Restaurante Típico

Morada Porta Nova, nº 3, 7340-017 Arronches
Telefone 245583537 e 912536900 **Website**
E-mail restauranteestalagem@gmail.com **GPS**
39.124025, -7.282956 **Meios de Pagamento**
Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira
Capacidade 120 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 10 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



A Muralha

Destacam-se os produtos das empresas que integram o Grupo Nabeiro, a que o restaurante pertence: azeite, azeitonas, ervas aromáticas, vinhos e espumantes da Adega Mayor, cafés Delta.

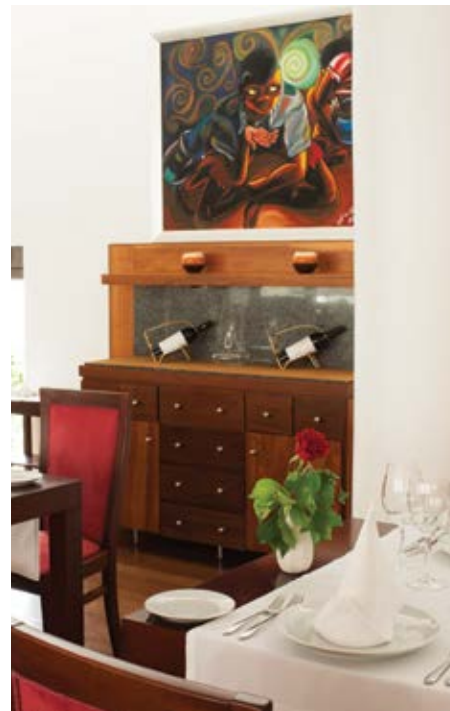
Integrado no Hotel Santa Beatriz, que resultou da remodelação total de uma antiga albergaria no centro de Campo Maior, promovida pelo Grupo Nabeiro, o restaurante Muralhas tem antecedentes no famoso ApertAzeite, de onde vieram as equipas de cozinha e de sala, bem como o conceito, radicado na gastronomia regional. Pode dizer-se que o ApertAzeite mudou de lugar e de nome, adotando o do anterior espaço gastronómico do hotel, onde está. Tem uma sala ampla, luminosa e confortável com soalho de madeira, grandes janelas, cadeiras estofadas e mesas grandes com elegantes *chemins de table*, convidativa para saborear a refeição e a conversa. A ementa é extensa e merece atenção desde o primeiro item, que é o *couvert*, com azeitonas de Campo Maior e degustação de azeites da Adega Mayor,

de grande qualidade. Sucedem-se muitas opções interessantes como, por exemplo, os ovos mexidos com espargos trigueiros e os pezinhos de porco de coentrada, nas entradas; as sopas de tomate e de cação, nas sopas; o bacalhau dourado, o cação de coentrada, as febras do cachaço de porco preto salteadas ou grelhadas e as costeletas de borrego grelhadas ou panadas com orégãos secos, nos pratos principais; a sericaia com bola de gelado de azeite e demais doçaria que é toda de fabrico próprio (de segunda a sexta-feira há um *buffet* do dia com preço fixo e mais em conta que inclui sopa, prato e sobremesa). Garrafeira com a maior parte dos vinhos da Adega Mayor e mais um ou outro tipo de vinho que ali não se produz, como o vinho verde. Serviço competente, simpático, profissional.

Prato emblemático

Bacalhau dourado, prato que tem cada vez maior expressão nesta zona raiana do Alentejo, seduzindo tanto os habitantes de um lado da fronteira como os do outro.

A Muralha Restaurante Contemporâneo Morada Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, 7370-075 Campo Maior **Telefone** 268680040 **E-mail** rececao.hotelsb@grupo-nabeiro.pt **GPS** 39.013628, -7.066569 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h30; 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € (*buffet* do dia, de segunda a sexta: 12 €, bebidas à parte) **Não fumadores**



Basilii

A decoração do espaço, as ervas, que são apanhadas diariamente no jardim de cheiros, e a forma criativa e inteligente como o jovem chefe reinterpreta a cozinha alentejana, tornando-a mais ligeira e sofisticada, mas nem por isso menos aromática e deliciosa, são algumas das mais-valias deste restaurante.

O restaurante do Torre da Palma Wine Hotel tem uma localização privilegiada, no coração de uma herdade monumental, próxima da aldeia de Vaiamonte, na qual se podem visitar as Ruínas Romanas de Torre de Palma, aninhadas entre imensos vinhedos. O espaço impressiona pela elegância da arquitetura, da autoria de João Mendes Ribeiro, e pela decoração de Rosarinho Gabriel, discreta mas com personalidade, alusiva às raízes rurais e romanas da herdade, que casou perfeitamente o alentejano moderno com o antigo. Esse é, aliás, o objetivo da carta elaborada pelo jovem chefe Filipe Ramalho: conciliar os sabores da região com os palatos e exigências de apresentação contemporâneos. Bem-sucedido, diga-se de passagem.

A carta, equilibrada, mantém os sabores tradicionais, seja nas entradas: *carpaccio* de cabeça de xara, pezinhos de coentrada ou sardinhas marinadas; seja nas sopas: açorda à alentejana ou açorda de ovas

de pescada; nos pratos principais, onde se destacam, nos peixes, o polvo do maltês, o bacalhau fresco e texturas de milho, e a caldeirada alentejana. Nas carnes de novilho, acrescenta-se à criatividade da conjugação de sabores, o facto de serem Carnalentejana DOP. Fazem furor o tártaro de vaca de novilho com gin Sharish, o hambúrguer (com cebolada roxa, tomate, Queijo de Nisa DOP, alface chicória, batatas palito e *aioli* de coentros), a bochecha de novilho estufada ou o lombo de novilho corado. Como seria de esperar, as propostas à base de porco preto não ficam atrás: *carré* na horta, lombinho bêbado e presa alimada. Nas sobremesas, são irresistíveis as interpretações da receita tradicional da sericaia e da encharcada do Convento de Santa Clara, ambas aligeiradas com *mascarpone* e lima. Excelente carta de vinhos, entre os quais os produzidos na propriedade, sob o olhar atento do enólogo Luís Duarte. Serviço eficiente e delicado.

Prato emblemático

A açorda, pelo seu aroma, obtido a partir da infusão - feita na mesa - de ervas do jardim, como o poejo, os coentros, tomilho e hortelã da ribeira. É servida com ovo em sous-vide e sardinha braseada.

Basilii Restaurante Contemporâneo

Morada Herdade Torre de Palma, 7450-250 Monforte **Telefone** 245038890 **Website** **E-mail** reservas@torredepalma.com **GPS** 39.068273, -7.489176 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões
Horário 12h30-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores** • Rede Wi-fi disponível



Casa do Parque

Atenta à sazonalidade dos produtos, Maria Antónia faz praticamente tudo na devida época, mesmo que seja por encomenda. Vale também a localização, a 100 metros do centro de Castelo de Vide, em frente ao jardim grande da vila, numa zona tranquila e arejada.

O nome identifica um dos mais conhecidos e representativos restaurantes de Castelo de Vide. Tudo começou em 1955, quando a D. Isabelinha, embaixadora do turismo do Alentejo, e o marido, o senhor Guimarães, pioneiros da atividade turística em Castelo de Vide, com a qualidade e o apuro nunca antes vistos na vila, fundaram a Casa do Parque. O restaurante, que está incorporado num pequeno hotel com 25 quartos, continua a servir como quando foi inaugurado: comida tradicional alentejana, honesta e caseira na sua confeção e nas matérias-primas, que honram os seus fundadores e os produtores locais. A sala é ampla e luminosa, decorada com loiças alentejanas, pratos antigos de Castelo de Vide e estanhos de Santa Eulália, e com lambris de azulejaria típica. Os atoalhados, coloridos, conferem ao espaço vivacidade e descontração. Da cozinha genuinamente alentejana, a realçar a base simples, com produtos locais como o azeite, a cebola, o alho e as ervas aromáticas (hortelã, poejo, salsa e coentros), e, claro, a caça, o

borrego e o porco preto. O resultado é surpreendente, como atestam pratos de que são exemplo as migas alentejanas, os pezinhos de coentrada, o veado estufado com castanhas, a perna de borrego com sabor a hortelã, o arroz de lebre, a perna de porco estufada, o javali estufado à Norte Alentejana, e, por encomenda, o cabrito de cachafrito e o ensopado de borrego. Tudo antecedido por um *couvert* de entradas generosas: queijo da região, Queijo de Nisa DOP, pão caseiro de Castelo de Vide, papa ratos, o azeite de coentrada, linguiça ou farinheira frita, e azeitonas. A quem o preferir, tem nos peixes, de confeção alentejana, o arroz de polvo com gambas, o bacalhau assado e o bacalhau dourado, estando ainda disponíveis, na carta, entre outros: lulas grelhadas, petingas ou carapauzinhos fritos, com açorda, e alhada de cação. A mesma mestria nos doces: boleima de maçã, sopa dourada, delícia de castanha ou sericaia com compotas caseiras são algumas das propostas. Boa garrafeira com o melhor do Alentejo, sem esquecer os vinhos de outras regiões do país. Serviço atento e simpático.

Prato emblemático

Os pezinhos de coentrada preparados por D. Maria Antónia, cozinheira da casa há mais de quarenta anos, fazem muita gente deslocar-se a Castelo de Vide e à Casa do Parque, para os saborear.

Casa do Parque Restaurante Familiar
Morada Av. da Aramenha, n.º 37, 7320-101 Castelo de Vide **Telefone** 245901250 e 966649686 **Website** rcasadoparque@gmail.com, geral@casadoparque.net **GPS** 39.413884, -7.452517
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-15h00; 19h00-21h45 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 90 pessoas **Estacionamento** Público e gratuito nas proximidades **Preço Médio** 14 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Churrasqueira Sever

Destacam-se os cogumelos, desde os shitake de produção própria até aos selvagens apanhados na serra. E se a variedade é surpreendente, o mesmo se diga das formas como são preparados, para delícia dos apreciadores destas iguarias.

Bem localizado junto do rio Sever, numa zona arborizada, a 500 metros da rotunda da Portagem e a cinco quilómetros de Marvão, o restaurante surpreende o visitante. Primeiro, com a sala simples e airosa com chão de tijoleira, mesas com toalhas de pano aos quadradinhos com outras de papel branco por cima e paredes decoradas com imagens evocativas da região, há 30 anos; depois, com a esplanada aberta para a serra com o castelo de Marvão à vista; e, por fim, com a gastronomia baseada nos produtos e nos sabores da região. Entre esses produtos distinguem-se, pela qualidade invulgar, os cogumelos das mais variadas espécies, preparados de diferentes formas, incluindo “tudo o que aparece na serra na época própria”, e as carnes alentejanas de porco preto e de borrego.

O primeiro capítulo da ementa, relativo às entradas, é um dos mais interessantes, graças aos cogumelos – boletos salteados em azeite, shitake de São Mamede com ovos do campo, tortulhos de miolada,

Prato emblemático

Misto de carnes de porco preto – secretos, plumas, entrecosto e febrinhas – grelhadas com legumes cozidos e batatas fritas a acompanhar.

ovo de rei (*Amanita Caesarea*) e silarcas (*Amanita Ponderosa*), entre outros –, às túberas salteadas e a outros petiscos regionais, como a cacholeira ou morcela assada (Montanheira), a linguíça e a farinheira de Portalegre fritas ou o paio de porco alentejano de Belota (Montanheira), sendo todos os enchidos de Indicação Geográfica Protegida, IGP. O misto de carne de porco do montado é um dos pratos mais emblemáticos, a par das costeletas de borrego, também de produção alentejana. Também especialidade regional, o achigã grelhado com molho de azeite e coentros merece destaque, tal como o bacalhau dourado. Muito boa garrafeira, com cerca de 150 referências, 90 por cento das quais do Alentejo. Ambiente informal. Serviço dinâmico e simpático.

Churrasqueira Sever Restaurante Familiar
Morada Rua Nova, 7330-328 Portagem **Telefone** 245993458 e 245993318 **E-mail** sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.383385, -7.377082 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-16h00; 19h30-22h30. No verão: ininterrupto **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 40 pessoas no espaço interior; no verão dispõe de esplanada com cerca de 100 lugares adicionais **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 18 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



D. Pedro V

Tem sempre quadros em exposição, que tanto podem ser de artistas amadores como de nomes consagrados, como o do Mestre João Cutileiro.

Ocupa um lugar nobre, na praça principal de Castelo de Vide, junto da Igreja Matriz, da Câmara Municipal e da Igreja de S. João. O prédio é antigo e diz a lenda que D. Pedro V ali ficou e que no espaço onde está o restaurante seriam as cavaleriças, de que resta uma manjedoura, bem visível. O certo é que a sala ampla do restaurante preserva os tetos abobadados originais, não tratados, com chão de tijoleira e mesas de madeira com toalhas de papel branco sobre outras de pano amarelo. O ambiente é agradável, descontraído e tranquilo, com acolhimento afável, quase familiar. Também a cozinha tem características familiares, porque se baseia nos produtos e no receituário da região, como se verifica nas entradas com o Queijo de Nisa DOP, os enchidos regionais fatiados,

a Cacholeira Branca de Portalegre IGP cozida, a açorda alentejana e a sopa de tomate; nos pratos principais, com a sopa de cação, em que o caldo fica espesso e muito verde dos coentros, o cabrito de cachafrito, genuína especialidade local, e as migas de batata à alentejana com carne de porco frita (migas de batata, porque, aqui, a terra não dá pão); e nas sobremesas com o aldrabado de castanha, doce típico recuperado de uma receita da antiga dona da casa, com castanha, ovo, gila, açúcar e erva-doce ou com a encharcada de nozes. Garrafeira do Alentejo com um ou outro vinho de fora. Boa coleção de aguardentes velhas e caseiras, além de jeropiga e abafado que são sempre oferecidos no final da refeição. Constam, ainda, da ementa um prato do dia, um menu infantil e outro turístico.

Prato emblemático

Cabrito de cachafrito, prato típico de Castelo de Vide: cabritinho de cinco quilos, não mais, cortado em pedaços pequenos, que vai ao tacho com azeite, cebola, alho, sendo “abafado” e finalizado em vinho branco. Uma delícia.

D. Pedro V Restaurante Familiar

Morada Praça D. Pedro V, nº 10, 1/c esq., 7320-128 Castelo de Vide **Telefone** 245901236 **Website** **E-mail** dpedrovrestaurante@gmail.com **GPS** 39.415186, -7.455711 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Público e gratuito nas proximidades **Preço Médio** 15 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Marisqueira Lusitânia

Apesar da interioridade ou, talvez, por causa dela, a gastronomia de Elvas distingue-se pela relevância dada ao marisco, que tem aqui um dos seus lugares de eleição. Camarão cozido, camarão-tigre grelhado, canilhas, gamba, lagosta, lavagante, navalheiras, ostras, perceves, sapateira, santola, há de tudo.

Localizado em Elvas, cidade raiana, o restaurante Marisqueira Lusitânia atrai clientes dos dois lados da fronteira, com predomínio claro dos espanhóis. Tem instalações agradáveis, com uma sala ampla toda envidraçada, balcão com aquário de mariscos e expositor de peixe fresco, mesas típicas das marisqueiras com toalhas de papel a cobrir as de pano, ambas brancas, decoração discreta, luz natural, cozinha bem à vista. O ambiente é tranquilo e descontraído. Fica no rés do chão de um dos três grandes blocos da Cidade Jardim e beneficia das facilidades de acesso e de estacionamento. A ementa é suficientemente diversificada para agradar tanto aos espanhóis, que preferem o bacalhau e o marisco, como aos portugueses, que optam preferencialmente pelos pratos regionais. Nas entradas impõem-se duas iguarias: bacalhau dourado, que se tornou uma das

iguarias mais típicas de Elvas desde que apareceu na Pousada na década de 40 do século passado, e as amêijoas à Bulhão Pato. Nos pratos principais também há favoritos claros: a açorda de marisco, os arrozes de marisco e de tamboril, o peixe grelhado – cherne, dourada, linguado, robalo, espetada de tamboril, chocos e outros –, bacalhau assado, bacalhau com natas, borrego assado no forno, carne de porco à alentejana, queixadas de porco na brasa, iguaria pouco vulgar, mas muito saborosa e procurada, entre outros. Nas refeições de marisco impera o camarão-tigre grelhado. E nas sobremesas destacam-se a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP e o bolo da casa, que leva bolacha e natas. Garrafeira restrita com vinhos de preço acessível. Serviço profissional e simpático.

Prato emblemático

Entre o bacalhau dourado e os mariscos dividem-se os gostos e as preferências, sendo certo que tanto um como os outros estão entre os pratos mais pedidos na Marisqueira Lusitânia, sobretudo pelos espanhóis, que representam cerca de 70 por cento da clientela.

Marisqueira Lusitânia Restaurante Familiar
Morada Avenida António Sardinha, Torre 3-r/c,
7350-091 Elvas **Telefone** 268623000 **Website**
E-mail jldlavadinho@sapo.pt **GPS** 38.874500,
-7.172224 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões
Horário 12h00-16h00; 18h00-22h00 **Dia(s) de**
Encerramento Não encerra **Capacidade** 80
pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública
Acessibilidades Acesso para pessoas com
mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 €, não
sendo marisco **Não fumadores • Rede Wi-fi**
disponível



O Chaparro

O serviço é diferenciador, por cumprir escrupulosamente as regras protocolares e de etiqueta, revelando a preocupação em ter mão de obra qualificada que muitas vezes é difícil de encontrar fora dos grandes centros urbanos.

Imagine-se uma refeição tipicamente alentejana no ambiente característico da região – horizonte aberto, paisagem do montado, tranquilidade absoluta – e com os modernos requisitos de conforto. Tudo isto se encontra no restaurante Chaparro, do Monte Filipe Hotel & Spa, em Alpalhão, vila pitoresca do concelho de Nisa, no Alto Alentejo. A sala de refeições, muito ampla, muito clara e muito acolhedora, tem a parede de fundo decorada com uma imagem de um sobreiro, ou chaparro, como se diz no Alentejo, que é belíssima, e outra rasgada por grandes vidraças, que a enchem de luz natural e aproximam da natureza. Há elegância e conforto propícios para uma refeição tranquila à conversa com familiares, amigos ou parceiros de negócios. A ementa muda duas vezes por ano, a fim de aproveitar a sazonalidade dos

produtos e de oferecer pratos mais leves no verão, como as saladas, que também não faltam no inverno. Entre as iguarias mais apreciadas destacam-se, nas entradas, o folhado de farinheira e a tábua de queijos e enchidos regionais (Queijo de Nisa DOP e enchidos de Alpalhão); nos pratos principais, o bacalhau à Monte Filipe, a alhada de cação e as febrinhas do alguidar, que são o *ex-libris* do restaurante e correspondem às tão populares e típicas migas com carne de porco de alguidar; nas sobremesas: a encharcada e a tarte de requeijão (sendo o requeijão feito em Nisa com base no leite de ovelhas que pastam em redor do hotel). Para os mais pequenos preparam-se outras iguarias que não deixam de incluir a carne alentejana, como no hambúrguer ou no esparquete à bolonhesa. Garrafeira à base de vinhos portugueses, maioritariamente alentejanos.

Prato emblemático

Febrinhas do alguidar, que é carne de porco temperada à moda do Alentejo – carne nobre: lombelo –, com migas de pão e brócolos a acompanhar, numa combinação mais que perfeita.

O Chaparro Restaurante Tradicional
Morada EN 245, 6050-343 Alpalhão **Telefone** 245745044 **Website** **E-mail** reservas@montefilipehotel.com **GPS** 39.413037, -7.622170
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões **Horário** 19h30-22h00. Fins de semana e feriados: 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 75 pessoas
Estacionamento Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 17 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Olivença

A qualidade das carnes, peixes e legumes, sempre frescos, e o serviço rápido e familiar fazem deste restaurante um lugar a visitar.

Passa despercebido ao primeiro olhar, mas fica situado mesmo no centro histórico de Ponte de Sor e é um dos mais emblemáticos restaurantes da cidade. Tem acumulado prestígio desde 1997, quando Joaquim Godinho e a esposa, Margarida Godinho, decidiram abrir portas e criar uma casa que oferecesse, além de pratos típicos, outros menos vulgares na região, de que são exemplo a cataplana, arroz e massa de tamboril, açorda de marisco e feijoada de gambas, nos peixes; espetadas de lombinhos com camarão, bitoques de febras de porco e bife à portuguesa à antiga, nas carnes. Apesar da originalidade de algumas propostas por estes lados, esta é uma casa tradicional alentejana, com zona de café à entrada, tijoleira rústica e decoração com enfoque na faiança regional. A cozinha é simples, apurada, à base de produtos frescos, leal à tradição, com carta extensa e variada. Para entrada, oferece petiscos deliciosos, como pratinhos de bucho, ovas, polvo, orelha de

Prato emblemático

Migas de poejos com lombinhos de bacalhau frito é o prato de eleição deste restaurante, sendo a primazia justificada pela consistência irrepreensível deste clássico alentejano. São confecionadas com pedacinhos do peixe a surpreender o palato, que também é servido frito a acompanhar.

porco, pimentos de vinagrete, febras de vinagrete, cogumelos recheados e ovos mexidos. Refeições rápidas têm por base as omeletes, que podem ser de espargos, queijo, presunto, fiambre, chourição ou camarão. Quanto às sopas, destaque para a açorda à alentejana, com ou sem bacalhau, e a de cação. Nos pratos principais, sobressaem o bacalhau à lagareiro, as migas de espargos com abanicos de porco preto, as migas de coentros com perna de porco, os secretos à lagareiro com migas de coentros, os lombinhos de porco recheados, o ensopado de borrego, as sopas de tomate com carne de alguidar e o pombo bravo estufado. Doçaria tradicional e regional em evidência, nomeadamente: doce de castanha, pudim de bolota, fidalgo, tecolameco, sericaia com Ameixa d'Elvas DOP e toucinho do céu. Garrafeira alentejana com apontamentos de outras regiões. Serviço eficiente e simpático.

Olivença Restaurante Familiar

Morada Rua de Olivença, 10-A, 7400-244 Ponte de Sor **Telefone** 242206201 **Website** **E-mail** margaridag24@hotmail.com **GPS** 39.245861, -8.007870 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira à noite e quarta-feira **Capacidade** 74 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 14 € **Não fumadores • Rede Wi-fi disponível**



Paladar Terrace

A esplanada aberta e a sala com paredes de vidro oferecem o mesmo panorama vasto e bucólico, desde a piscina, que está aos nossos pés, até à Serra de São Paulo, que se ergue em frente, integrando o Parque Natural da Serra de São Mamede.

Fácil de localizar, na estrada nacional que atravessa Castelo de Vide, junto das piscinas - tão próximo que o bar que tem por baixo lhes serve de apoio -, o restaurante Paladar Terrace é um espaço aberto, claro e agradável. Tem uma sala pequena, à entrada, que funciona como cafetaria; uma sala de refeições a que se acede descendo cinco degraus ou percorrendo uma rampa; e uma esplanada, no prolongamento de ambas. A sala principal tem paredes de vidro, chão de tijoleira, mesas simples com toalhas de papel branco sobre outras de pano azul, decoração discreta e ambiente descontraído, tão natural como a luz que a inunda.

A cozinha é regional alentejana com os seus produtos, os seus sabores e os seus cheiros característicos. Entre as propostas mais sugestivas da ementa

destacam-se, nas entradas: amêijoas à Bulhão Pato e camarão ao alho, que são iguarias nacionais, e Queijo de Nisa DOP, a menos que se prefira a típica açorda alentejana ou, no tempo próprio, o não menos distintivo gaspacho; nos pratos principais: alhada de cação, carne de porco à alentejana, carnes de porco grelhadas (lagartos, plumas, secretos) com batatas fritas e salada a acompanhar ou, a pedido, migas de batata, de pão ou de espargos e outras especialidades da casa, como os diversos pratos de bacalhau (dourado, com natas e assado na brasa) e os choquinhos fritos com amêijoas; nas sobremesas: pudim de ovos e demais doçaria caseira. Pequena garrafeira com vinhos do Alentejo, incluindo o vinho da casa, que é da região e vai à mesa em jarros de litro, meio litro e um quarto de litro. Serviço muito simpático.

Prato emblemático

Carne de porco à alentejana, prato de confeção tipicamente regional, é sempre uma tentação, pela qualidade da carne, pela frescura dos bivalves, pelo perfume dos coentros e pela riqueza e equilíbrio dos sabores.

Paladar Terrace Restaurante Familiar

Morada Avenida da Europa, 7320-202 Castelo de Vide **Telefone** 967355528 **Website** **E-mail** arturpaladar@gmail.com **GPS** 39.411801, -7.450144 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 32 pessoas **Estacionamento** Fácil, à porta **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 e **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Páteo Real

A esplanada é um espaço amplo, reservado, muito agradável, com telheiro de um lado e laranjeiras do outro. Tem uma entrada pelo bar e outra autónoma, do lado da Matriz.

Muito bem localizado na zona histórica de Alter do Chão, junto da Igreja Matriz e muito perto do largo principal e do castelo, o Páteo Real é um restaurante acolhedor com bar, cozinha e esplanada no rés do chão e com sala de refeições no primeiro andar. A escada vai dar a um espaço recatado e sóbrio com um pequeno balcão de serviço, uma coluna decorada com garrafas e alguns adereços, chão de tijoleira, paredes brancas com lambris de azulejo, decoração centrada num quadro alusivo à coudelaria de Alter e na réplica de um trem, mesas de madeira e atalhados de pano, às vezes com cobertura de papel. Ambiente afável, proporcionado pelo casal Luísa e Arlindo Ribeiro, que se encarregam da cozinha e do serviço de sala, respetivamente. A cozinha, assumidamente regional, conjuga simplicidade com esmero. A ementa é suficientemente diversificada,

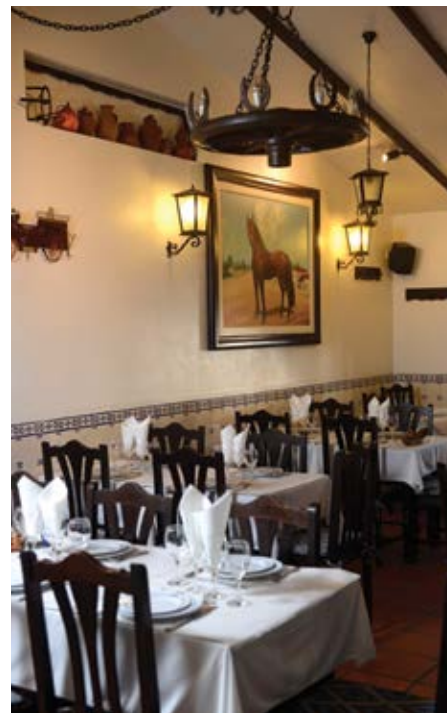
Prato emblemático

Borrego de pasto de Alter do Chão com arroz amarelo, que é arroz de açafão, prato típico do concelho, cuja história remonta ao século XVI e ao regresso dos marinheiros da Índia, de onde trouxeram a especiaria e o conhecimento da sua utilização na cozinha.

destacando-se a morcela de Alter, o painho de porco, os torresmos e os queijos, nas entradas; a sopa de cação, que é uma especialidade, e o sarapatel de borrego, nas sopas; o borrego de pasto de Alter do Chão com arroz amarelo, as migas alentejanas com bochechas ou com entrecosto de porco do montado frito, as migas de espargos com carne de porco do montado grelhadas (plumas, secretos, tirinhas), a perna de borrego com batata assada no forno, o pernil assado no forno e o arroz de pato escondido; nas sobremesas, a doçaria conventual feita na casa. Na garrafeira é tudo do Alentejo e de todo o Alentejo, com os vinhos de Alter em destaque. Serviço atento e simpático.

Páteo Real Restaurante Familiar

Morada Av. Dr. João Pestana, nº 37, 7440-013 Alter do Chão **Telefone** 245612301 e 968024537 **Website E-mail** arlindo-correia@hotmail.com, info@pateoreal.com **GPS** 39.197902, -7.657343 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(§)** **de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 45 pessoas no espaço interior e 100 pessoas na esplanada (no verão) **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 15 € **Não fumadores, exceto na esplanada • Rede Wi-fi disponível**



Pompílio

Tradição alentejana que se mantém viva no Pompílio, desde que abriu, é o brinhol, ao pequeno-almoço de domingo. Trata-se de massa frita abundantemente polvilhada com açúcar.

Em São Vicente, povoação alentejana do concelho de Elvas, no caminho que vai desta cidade para Santa Eulália, (viajando na autoestrada, saída 10, em direção a Santa Eulália), encontra-se um restaurante que surpreende com a qualidade das instalações e, sobretudo, da comida. Tem pátio alentejano, esplanada e três salas agradáveis, a primeira das quais dá para uma cozinha moderna e bem equipada. Está num lugar isolado e distante, mas é muito visitado, tanto por portugueses como por espanhóis, sabedores de que ali se está bem. É um projeto familiar e isso reflete-se no ambiente caloroso e na cozinha esmerada com produtos da região, a maior parte dos quais certificados e qualificados. A ementa é extensa, mas está bem organizada, com entradas, sugestões do dia, peixes e mariscos, carnes e caça, e distingue os “pratos com confeção

alentejana”, os “pratos com produtos alentejanos” e os “pratos tipicamente alentejanos” dos restantes. Entre os favoritos contam-se alguns típicos, como as migas de espargos com carne de alguidar, provavelmente o mais requerido, as migas com entrecosto, os rins, ovos e miolos, os pezinhos de coentrada e o arroz de miúdos de cabrito, antiga e excelente maneira alentejana de aproveitar as miudezas do cabrito; outros de caça, como os arrozes de lebre e de coelho bravo, o coelho bravo frito, a perdiz tostada à antiga, que é barrada com sal e salsa e tostada na frigideira com banha de porco, e o veado à casa, salteado num molho especial. Doçaria caseira com destaque para a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP, o pudim de requeijão e a tarte de gila com amêndoa. Boa garrafeira com vinhos de todas as regiões, embora predominem, naturalmente, os do Alentejo.

Prato emblemático

As migas de espargos com carne de alguidar – carne de porco marinada em massa de pimentão, alho e sal, e depois frita – nunca faltam e reúnem os favores da clientela, mas há iguarias que raramente aparecem, por serem sazonais, e que merecem igual aplauso, como a sopa da panela com frango do campo e o cozido de favas.

Pompílio Restaurante Familiar

Morada Rua de Elvas, nº 96, 7350-481 São Vicente **Telefone** 268611133 **Website** **E-mail** restaurantepompilio@sapo.pt **GPS** 38.954503, -7.213101 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-16h00; 19h00-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 120 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 16 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Regata

A “adega do mês” apresenta (mensalmente, como o nome indica) toda a sua gama de vinhos e oferece ao cliente uma visita à adega com direito a prova e/ou a um produto regional.

Na estrada principal de Alpalhão, junto do passeio, vê-se um letreiro que assinala a presença do restaurante Regata, num prédio ligeiramente recuado, convidando a entrar na sala ampla com lareira, chão de tijoleira, lambris e painéis de azulejo com elementos evocativos do património local, atalhados de pano, bons copos, ambiente aconchegante e familiar. O restaurante pertence ao casal Irene e João Junceiro, ela responsável pela cozinha e autora das sobremesas, ele encarregado da sala, contando com a ajuda do filho Miguel, ora num lado, ora no outro, e de uma equipa de profissionais competentes. A cozinha é genuinamente portuguesa e regional, e dá grande relevo aos produtos locais, conforme se vê na longa ementa em que se destacam: nas entradas, os enchidos locais, a entremeada frita (é habitual servir entremeada, linguça,

farinheira e cacholeira, um pouco de cada) e o Queijo de Nisa DOP; nos pratos de peixe, o cação de coentrada com pão alentejano frito e achigã grelhado com molho de coentros; nos pratos de carne, o arroz de cachola com carne de porco frita (prato típico de Alpalhão, o arroz leva fígado, sangue, coração e bofe de porco), as migas de pão e batata com carne de porco (outro prato típico), o ensopado de borrego da região e a perna de borrego assada (sábado e domingo); nas sobremesas, a primeira sugestão junta o conventual e o regional com sopa dourada e Queijo de Nisa DOP, seguindo-se a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP, o tecolameco e outros doces caseiros. Garrafeira predominantemente alentejana. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

Arroz de cachola, prato tradicional e muito característico de Alpalhão, do tipo do arroz de cabidela, leva os miúdos do porco e é simplesmente delicioso.

Regata Restaurante Familiar

Morada Estrada das Amoreiras, nº 6, 6050-016 Alpalhão **Telefone** 245742162 e 966473984
Website **E-mail** joaojunceiro@sapo.pt **GPS** 39.418056, -7.620278 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00. No verão ao jantar: 19h30-22h30
Dia(s) de Encerramento Encerra à segunda-feira
Capacidade 80 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 17 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada de Marvão

Salientam-se as vistas, soberbas, para as planícies portuguesa e espanhola, pontilhadas com oliveiras. Está localizado numa das mais pitorescas vilas amuralhadas portuguesas, a Marvão medieval.

O restaurante panorâmico da Pousada de Marvão, inserida na estrutura secular do casario antigo da vila medieval amuralhada, funciona como um autêntico miradouro, deixando a vista alcançar, consoante a mesa escolhida, tanto a planície alentejana como a planície espanhola e ainda a serra da Estrela. A decoração, essa, é simples e socorre-se de mobiliário rústico e de peças decorativas em cerâmica regional. Os atoalhados são floridos e o piso em tijoleira, do que resulta um ambiente tradicional, elegante e acolhedor, tal como a carta proposta que tem início nas irrecusáveis sopas de feijão com castanha, de tomate à alentejana ou a canja de perdiz. Seguem-se, nas entradas, empada de presunto (receita do século XVII), Morcela de Assar de Portalegre IGP com maçã e canela, e *tartine* de cogumelos com vinagre balsâmico. Para petiscar, são uma aposta acertada as moelas com molho de tomate, os cogumelos com farinheira e o rolinho de vitela aromatizado com ervas.

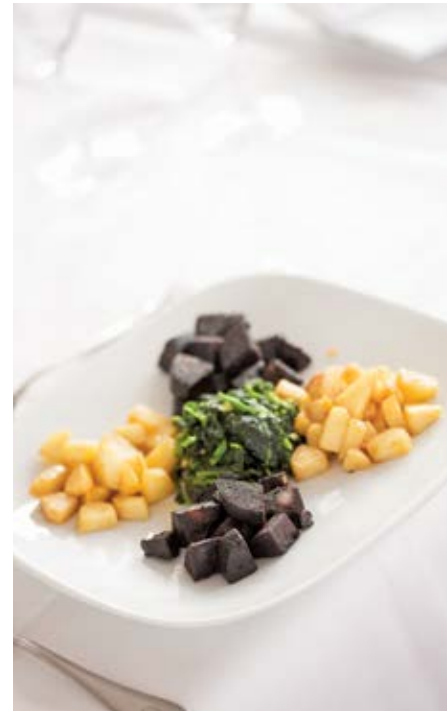
Prato emblemático

Bacalhau à Santa Maria, uma receita que nasceu recentemente, fruto de um feliz “acidente”. O prato original contém farinha de castanha, mas durante a sua confeção esta foi confundida com a de boletos e o resultado final revelou-se ainda mais apetitoso!

Aqui celebram-se os autênticos paladares alentejanos nos pratos de peixe, como o bacalhau à Santa Maria e o robalo grelhado com migas de tomate; também nos de carne, a saber: empada de aves com espinafres salteados, carne de porco à alentejana, *ratatouille* de cabrito, perdiz estufada com esmagada de tomate e pão, entre outros. A empada de beringela e a salada de alfaces com nozes e Queijo de Nisa DOP foram concebidas para satisfazer os paladares e os apetites dos vegetarianos. Excelente doçaria conventual e regional, na qual se destaca o doce de vinagre, típico de Marvão, que pode constituir uma agradável surpresa até para os espíritos mais céticos. Mais consensuais serão as tábuas de queijos portugueses (nas quais se inclui o Queijo Nisa DOP) com fruta ou compotas. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e apontamento das restantes regiões nacionais. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante da Pousada de Marvão Restaurante Tradicional

Morada Rua 24 de Janeiro, nº 7, 7330-122 Marvão
Telefone 245993201 **Website** [E-mail guest@pousadas.pt](mailto:guest@pousadas.pt) **GPS** 39.393317, -7.376517 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 72 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 30 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato

A comida é feita à moda antiga com ingredientes da região, mas com um toque de irreverência. Há que destacar também toda a envolvimento histórica e excelente intervenção arquitetónica e decorativa de Carrilho da Graça, que permanece intemporal.

Fica num local místico e perdido no tempo, entre casinhas centenárias: Flor da Rosa. A Pousada Mosteiro do Crato reúne características arquitetónicas de castelo, convento e paço ducal, das quais resultou uma obra eclética e invulgar. A intervenção arquitetónica de Carrilho da Graça, nos anos 90, veio conferir-lhe um certo toque de contemporaneidade unificadora, pelo que acolhe os seus hóspedes e comensais com todo o conforto e design.

O restaurante, entre as paredes rebocadas e caiadas, e outras com o granito de origem exposto, apresenta uma sala de extrema elegância, embora despretensiosa, e mesas vestidas com requinte – além de bons atoalhados – recebem os clientes com pratos marcadores personalizados. Quanto à cozinha, é regional, embora com um toque de sofisticação conferido pela chefe Cláudia Santiago.

A carta, equilibrada, após o *couvert*, aconselha boas sopas como a de tomate à alentejana com ovo escalfado ou o caldo de coentros com Chouriço de Portalegre

Prato emblemático

Na doçaria, o tecolameco; nos salgados, o lombete de porco alentejano sobre esparregado verde e casadinhos alentejanos, oportunidade única para degustar o melhor das carnes e dos fumados regionais.

IGP. Mas toda a ementa merece atenção, desde os petiscos como o coelho em piso de coentros com palitos de pão, às pataniscas de farinheira, entre outros. Nos pratos principais, a destacar a dourada escalada com salada de legumes salteados, o robalo recheado com migas de couve-flor, além do bacalhau lascado à lagareiro. Isto no que se refere aos peixes, pois nas carnes são populares, entre outros, a carne do alguidar com migas de batata e seleção de enchidos IGP de Portalegre, a perna de pato confitada sobre puré de batata e aros de cebola frita ou o ensopado de borrego com suas sopas de pão. Para os vegetarianos, misto de legumes gratinados com massa *farfalle* e risoto de cogumelos selvagens. Nas sobremesas, sobressaem a doçaria conventual, nomeadamente o tecolameco, as tábuas de queijos, os gelados e os sorvetes. Excelente garrafeira com enfoque na produção regional, mas bons apontamentos do resto do país.

Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato

Restaurante Contemporâneo

Morada Mosteiro da Flor da Rosa, 7430-999 Crato
Telefone 245997210 **Website** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 39.306800, -7.648283 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 40 pessoas **Estacionamento** Privativo **Preço Médio** 35 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Sabores de Guidintesta

As noites de fado já se tornaram tradição, nos fins de semana, embora sem periodicidade certa, quase sempre com fadistas amadores da região.

O nome evoca um facto histórico: em 1194, D. Sancho I doou à Ordem do Hospital de S. João de Jerusalém as terras de Guidintesta com a condição de construírem um castelo e de mudarem o nome da vila de Guidintesta para Belver. Decisão feliz, porque é realmente bela a vista daquele lugar sobranceiro ao Tejo. O restaurante beneficia, ainda, de uma posição privilegiada, à entrada da vila, voltado para o rio. Tem uma sala ampla com galeria do lado oposto à entrada, tijoleira no chão, madeira no teto e mobiliário rústico, característica que se estende à decoração e ao ambiente. A cozinha é tipicamente regional com influências do Alentejo, que integra, e também do Ribatejo e das Beiras, que estão ao lado. É por isso que se contam, entre as suas especialidades, o ensopado de borrego, tipicamente

alentejano; o peixe do rio com açorda de ovas, característico das povoações ribeirinhas do Tejo; a chanfana de cabra e os maranhos, de tradição beirã, embora os maranhos sejam preparados à maneira de Belver com o bucho, as carnes de porco e de ovelha ou de cabra, o chouriço e o presunto cozidos no tacho, em pedaços, e servidos com arroz confecionado no caldo das carnes com hortelã. Outros pratos populares são as migas de couve com feijão a acompanhar bacalhau assado ou carne de alguidar; o feijão da matança, assim chamado por ser servido, tradicionalmente, na altura da matança do porco, e que é um guisado com feijão vermelho e bacalhau; o polvo à lagareiro; o bacalhau assado no forno; a lampreia, na época; e os pratos do dia, que são os mais pedidos. Doçaria caseira com qualidade.

Prato emblemático

Entre o ensopado de borrego, que é o prato de domingo, a chanfana de cabra, e o peixe do rio (achigã, lúcio-perca) grelhado com açorda de ovas a acompanhar, a escolha depende do gosto de cada um.

Sabores de Guidintesta Restaurante Familiar Morada Rua Capitão João Pires, nº 4, 6040-024 Belver **Telefone** 241635041 e 938507201 **Website** **E-mail** catiaisabelrosa_simoes@hotmail.com **GPS** 39.494046, -7.958200 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h30; 19h00-24h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 68 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 14 € **Não fumadores** **Rede Wi-fi disponível**



Santo António

A paisagem idílica contempla-se da sala de refeições e começa logo à saída das suas três portas com os campos de pastagem, os animais, as duas barragens de regadio e algum arvoredos.

À saída de Arronches para Campo Maior vê-se um pequeno desvio que leva ao Hotel Rural Santo António, instalado num edifício de apenas dois pisos com linhas direitas e paredes brancas, muito bem integrado na paisagem. Projetado para permitir que se usufrua plenamente da ruralidade e da beleza natural do Alto Alentejo, o edifício reproduz no interior dos seus pisos, significativamente denominados Água e Terra, as cores e texturas da paisagem alentejana. Tal como o hotel se insere no ambiente e o valoriza, também o restaurante Santo António preserva o melhor da gastronomia alentejana. Está logo a seguir à receção, numa sala ampla com decoração sóbria totalmente voltada para o exterior, através de grandes portas e vidraças que a ligam ao campo e que a enchem de luz natural. A ementa abre precisamente com “sabores alentejanos”, entre os quais se destacam os queijos e enchidos da região, nomeadamente a cacholeira assada em

Prato emblemático

Medalhões de novilho grelhados, que se evidenciam pela excelência da carne alentejana, dispensando outros condimentos que não sejam o alho e o azeite locais.

aguardente e o Lombo Enguitado de Portalegre IGP, e as sopas tipicamente alentejanas, como a de tomate à camponesa, a açorda com ovo escalfado e o gaspacho. Nos pratos principais assinalam-se os tipicamente alentejanos, como as migas de pão alentejano com carne de porco frita, os de confeção alentejana, como os medalhões de novilho grelhados ou fritos com alho e batata da avó, e outros que os clientes não dispensam, como o bacalhau frito à Santo António e os mimosinhos de porco à chef enrolados em bacon. Nas sobremesas, além da doçaria conventual sobressaem o *cheesecake* de frutos vermelhos e a serradura. Também merecem referência especial os menus infantis com cinco alternativas. Garrafeira com os vinhos da região e um ou outro de fora. Serviço eficiente e simpático.

Santo António Restaurante Familiar
Morada Bairro de Santo António, Rua S/N, 7340-041 Arronches **Telefone** 245589003
Website **E-mail** reservas@santoantoniohotel.com, direcao@santoantoniohotel.com **GPS** 39.121241, -7.277962 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Segredo d'Alecrim

A surpresa que é encontrar cozinha alentejana na sua forma mais pura, revisitada com carisma, mas sem pretensiosismo. A qualidade das matérias-primas é também um ponto a favor deste restaurante que, apesar de recente, promete fazer história.

Numa das ruazinhas típicas de Fronteira encontra-se o Segredo d'Alecrim, inaugurado em 2014, mas que já tem ganho popularidade na terra e nos arredores, tanto pela cozinha que aí serve, tradicional alentejana, com alguns toques de modernidade, como pelo ambiente elegante, tranquilo e intimista, convidativo a longas noites de conversa. O restaurante divide-se em três espaços, além da esplanada aberta em dias soalheiros, áreas todas elas dominadas pelo branco das paredes e dos tetos abobadados. Excelentes atoadhados, igualmente alvos, conferem elegância a um espaço que não esquece as raízes, exibidas numa ou noutra peça de cerâmica regional pendurada na parede. Simples mas aconchegante, assim é a decoração deste restaurante, que tem como um dos pontos de referência o aparador e as mesas em madeiras nobres, estas últimas desenhadas pelos proprietários, os irmãos Sílvia e José Machado. A ementa abre, após o *couvert*, com sabores alentejanos, em que estão presentes

Prato emblemático

O medalhão de vitela, que se evidencia pela excelência da carne, dispensando outros condimentos que não sejam as ervas aromáticas e o azeite.

a farinheira em cama de espinafres, a tábua de enchidos alentejanos e o queijo gratinado com orégãos, entre outros. Seguem-se, no capítulo das sopas, a de tomate alentejana, a de cação e a canja de perdiz; e no das saladas frias, a de bacalhau com ovas do mesmo e pimentos assados e a de peito de frango grelhado com couve roxa, amêndoa laminada e laranja. Nos pratos principais assinalam-se o bacalhau com gambas e o robalo em cama de legumes, nos peixes; as costeletas de borrego grelhadas com alecrim, a posta de novilho, o medalhão de vitela perfumado com azeite e salva acompanhado por grelos salteados e batatas assadas a murro, o hambúrguer e o bitoque de vitela, nas carnes (tudo Carnalentejana DOP). Nas sobremesas, além da doçaria conventual, sobressaem o *cheesecake* de frutos vermelhos e mousse de lima. Garrafeira com os vinhos da região e um outro de fora. Serviço eficiente e simpático.

Segredo d'Alecrim Restaurante Tradicional
Morada Largo Marechal Carmona, n.º 21, 7460-109 Fronteira **Telefone** 926796161 **Website** **E-mail** silvia.brito.machado@gmail.com **GPS** 39.056516, -7.649715 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-14h30; 19h00-22h00 de terça-feira a quinta-feira. Sexta-feira: 12h00-14h30; 19h30-22h30. Sábado: 12h30-15h00; 19h30-22h30. Domingo: 12h30-15h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 15 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Sever

A localização à beira do rio Sever é um privilégio, com a esplanada à sombra das tílias e dos plátanos e com Marvão à vista.

Instalado na margem do rio Sever, à sombra de tílias e plátanos, o restaurante abriu em 1967, sendo uma referência da região pela qualidade das instalações, da comida e do serviço. Essa qualidade refinou-se com a recente transformação da Pensão Sever, em que estava integrado, no moderno e confortável Hotel Rio Sever. Tem, agora, duas salas bonitas e confortáveis com decoração atual que incorpora elementos rústicos, e com ambientes distintos: uma mais alegre, com grandes vidraças, onde se está como na esplanada; outra mais intimista, com luz indireta, sendo de assinalar a homenagem que presta às gentes de Marvão com frases do seu antigo modo de falar transcritas numa parede. As mesas e as cadeiras de madeira escura e os atalhados imaculadamente brancos são exemplos do conforto e da harmonia que ali reinam. A cozinha é assumidamente regional e

baseia-se nos produtos da terra, de que são exemplos, nas entradas, os ovinhos com farinheira e os cogumelos de vários tipos, salteados ou com ovos; nos pratos principais, a alhada de cação, as bochechas de porco assadas no forno, o veado assado com castanhas, o arroz de lebre e a celebrada perna de borrego assada com castanhas e cebolinhas; nas sobremesas, a doçaria conventual de fabrico próprio. A pensar nos vizinhos espanhóis fazem-se alguns pratos do seu especial agrado, como o arroz de marisco e os bacalhau. Garrafeira bem selecionada com cerca de centena e meia de referências, 90 por cento das quais são alentejanas. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

Perna de borrego assada com castanhas e cebolinhas em que se nota o grande cuidado posto na seleção das matérias-primas e na confeção culinária.

Sever Restaurante Contemporâneo

Morada Estrada do Rio Sever - Portagem, 7330-347 São Salvador de Aramenha **Telefone** 245993318 e 245993192 **Website** **E-mail** sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.381811, -7.383094 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-16h00; 19h30-22h30. No verão: ininterrupto **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 140 pessoas nas salas interiores; no verão dispõe de esplanada com cerca de 300 lugares adicionais **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 18 € **Não fumadores e fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Solar do Forcado

Realizam-se com alguma regularidade jantares vínicos e workshops em que se fazem provas e se debate a relação entre o vinho e a comida.

Casa centenária numa das ruas estreitas do centro de Portalegre, que foi estalagem, talho, mercearia e taberna, até que Lourenço Mourato a adquiriu, em 1985, e transformou em restaurante de cozinha tradicional portuguesa com forte influência regional, em 2001. Rapidamente se tornou uma referência da gastronomia da região e soube evoluir, sobretudo no que toca à apresentação, mas preservou os paladares de sempre. Assim continua, dirigida por Luís Mourato, filho do seu fundador. O espaço, pequeno e acolhedor, tem um certo charme, que vem dos arcos de tijolo, da decoração alusiva à festa brava, das cadeiras de bunho tipicamente alentejanas, dos atalhados de pano e também dos bons copos e talheres. No que diz respeito à gastronomia é uma

casa de carnes, predominando as de touro bravo e de porco preto, que são muito bem tratadas. Mas tudo o que consta da ementa é digno de apreço, a começar nas entradas com produtos típicos de Portalegre, como a cabeça de xara, a cacholeira cozida ou o toucinho frito, e outros de fora, como o presunto. Nos pratos principais destacam-se a espetada de touro bravo, o cozido de grão com rabo de touro, os rins de porco alentejano e os assados no forno: cachaço de porco preto, bochechas de novilho bravo e lacão. Nas sobremesas todas as propostas são irresistíveis: rebuçados de ovo de Portalegre, fartes, sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, fidalgo e outras tentações da doçaria conventual. Garrafeira do Alentejo, focada em Portalegre. Serviço diligente e simpático.

Prato emblemático

A espetada de touro bravo com esparregado é uma especialidade muito apreciada pelos clientes do restaurante, que a não dispensam.

Solar do Forcado Restaurante Familiar
Morada Rua Cândido dos Reis, nº 14, 7300-129 Portalegre **Telefone** 245330866 e 938127033 **Website** **E-mail** solar dofarcado@sapo.pt **GPS** 39.290769, -7.429544 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Sábado ao almoço e domingo todo o dia **Capacidade** 32 pessoas **Estacionamento** Na via pública, em parque próximo **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Tasca do Montinho

A cozinha de Maria José, dona da casa, desde o primeiro dia – em Abril de 1996 – entusiasma os clientes, obrigando-os a voltar sempre que podem.

De Avis a Alcórrego é um passeio breve e agradável pelo campo, que permite visitar um restaurante famoso da região, embora lhe tenham dado um nome mais popular e modesto: Tasca do Montinho. Encontra-se à beira da estrada numa casa térrea pintada de branco com barra amarela, típica de aldeia alentejana. A entrada dá para o bar, que é muito acolhedor, com um pequeno telheiro sobre o balcão parcialmente revestido com tijolo – toda a casa tem chão de tijoleira e lambris de madeira. Separada por um corta-vento, a sala tem decoração e mobiliário rústicos, atalhados de pano, cores suaves e ambiente familiar, muito convidativo. O melhor do passeio e da visita está, porém, na comida feita pela dona da casa, Maria José, que é a cozinheira, desde sempre. Tudo o que sai das suas mãos tem qualidade, desde simples torresmos e cogumelos salteados, que nunca faltam nas entradas, até iguarias como: sopa

de tomate com enchidos fritos, sopa de cação, migas de espargos com carne frita, galo de cabidela, arroz de lebre, empada de perdiz ou, por encomenda, perdiz estufada, entre outras. Também são muito apreciadas as carnes de porco preto e de borrego grelhadas com migas de espargos ou outro acompanhamento à escolha do cliente. A ementa facilita as escolhas apresentando, logo a abrir, perto de uma dezena de “sugestões do dia” quase sempre irrecusáveis. Nas sobremesas, todas caseiras, impõem-se a encharcada de noz e a sericaia. Garrafeira com uma seleção do Alentejo e um ou outro vinho de fora, que ninguém pede. Serviço simpático.

Prato emblemático

Migas de espargos com diversas carnes de porco, como os lombinhos, as plumas e os secretos, em combinação mais do que perfeita.

Tasca do Montinho Restaurante Familiar
Morada Rua do Comércio, nº 1, 7480-028 Alcórrego **Telefone** 242412954 **Website** **E-mail** mariaze2008@live.com.pt **GPS** 39.007930, -7.916128 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 68 pessoas **Estacionamento** Fácil **Preço Médio** 18 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



TombaLobos

Dá destaque aos produtos da região, como o mel e os enfrascados de fraca, de perdiz, de pato, de coelho e de orelha de porco, entre outros, todos de produção biológica, que os clientes podem levar para casa.

Casa à beira da estrada num bairro periférico de Portalegre com alguns lugares para estacionar em frente da porta e entrada direta para a sala de refeições – um retângulo em tons cinza e branco com luz indireta e atalhados de pano imaculadamente brancos – e para a sua extensão, no bar anexo, com balcão e duas mesas com bancos corridos, TV e petiscos. O ambiente tranquilo convida à conversa e à degustação das iguarias preparadas pelo chefe de cozinha José Júlio Vintém, aproveitando os produtos da região e recriando os sabores do norte alentejano. O seu trabalho lembra o do artesão que recupera os antigos modos de fazer as coisas, sem sofisticação, a não ser nos sabores.

A ementa dá grande relevo aos petiscos, que são mais de duas dezenas, todos irresistíveis: peixinhos da horta,

pétalas de toucinho de Carne de Porco Alentejano DOP no forno, mioleira de porco panada, rabinhos de tomatada panados, orelha de porco grelhada, entre outros. Seguem-se três sopas muito apreciadas, em especial a de tomate com orégãos e ovo escalfado. Vêm a seguir os pratos confeccionados, nos quais se evidencia tanto a qualidade dos produtos como a mestria do cozinheiro, como exemplificam as açordas de coentros com sardinhas albardadas e de lombo de bacalhau ao vapor, o cozido de grão com farinheira e Chouriço Mouro de Portalegre IGP, a sopa seca de fraca e, no tempo da caça, o pombo estufado, a perdiz recheada e o lombo de javali ou de veado com cogumelos. Excelente doçaria conventual e regional. Garrafeira virada para o Alentejo e atenta aos pequenos produtores.

Prato emblemático

Sopa seca de fraca, que é do tipo da açorda e vai ao forno com a fraca no meio do pão. Um prato de confeção alentejana, mas com o toque do chefe bem evidente.

TombaLobos Restaurante Contemporâneo
Morada Bairro da Pedra Basta, Lote 16, r/c,
Ribeiro de Seda, 7300-529 Portalegre **Telefone**
245906111 e 965416630 **Website** **E-mail**
tombalobos@gmail.com **GPS** 39.281450,
-7.404535 **Meios de Pagamento** Aceitam-se
cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-22h00
Dia(s) de Encerramento Domingo ao jantar e
segunda-feira todo o dia **Capacidade** 54 pessoas
nas salas interiores **Estacionamento** Privativo
Preço Médio 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi**
disponível



Alentejo Central

- 1 A Maria
- 2 A Palmeira
- 3 A Romeirinha
- 4 Adega dos Ramalhos
- 5 Adega Velha
- 6 Bela Vista
- 7 Café Alentejo
- 8 Canto dos Sabores
- 9 Cardo
- 10 Celeiro do Pinto
- 11 Dom Joaquim
- 12 Feitiço da Moura
- 13 Fialho
- 14 Gadanha Merceria
- 15 Luar de Janeiro
- 16 Maça
- 17 O Alpendre
- 18 O Espiga
- 19 O Garfo
- 20 O Pátio da Oliveira
- 21 O Pelourinho
- 22 Os Arcos
- 23 Restaurante da Pousada Castelo de Es
- 24 Restaurante da Pousada Convento de
- 25 Restaurarante da Pousada Convento de
- 26 Restaurante da Pousada Convento de
- 27 Restaurante Panorâmico Amieira Mar
- 28 Sol Poente
- 29 Solar da Vila
- 30 Solar dos Lilases
- 31 Taberna Al-Andaluz
- 32 Xarez



A Maria

Ainda que respeitando sempre a sazonalidade dos produtos, que é quando estão no seu esplendor, incluindo os mais raros, a Maria faz tudo o que se lhe pede.

O nome identifica um dos mais conhecidos restaurantes do Alentejo, bem como a respetiva cozinheira. Tudo começou em 1993, quando Maria e Cândido Monteiro decidiram transformar um antigo celeiro, encostado ao castelo do Alandroal, em restaurante. O objetivo era atrair pessoas ao Alandroal, oferecendo-lhes um espaço com instalações e cozinha genuinamente alentejanas. E assim fizeram: um amigo local ajudou a decorar a sala em forma de pátio alentejano com a roupa estendida, a gaiola do passarinho, as fachadas das casas com seus postigos, uma beleza; Maria apostou na cozinha regional, com produtos da região, certificados, embora soubesse fazer outras coisas, pois aprendeu com a mãe e com pai, que fora cozinheiro na Índia.

A base é simples, com produtos dali, o azeite, a cebola, o alho, e as ervas aromáticas: hortelã, poejo, salsa e coentros. O resultado é surpreendente, como atesta o cozido de grão alentejano, prato muito rico,

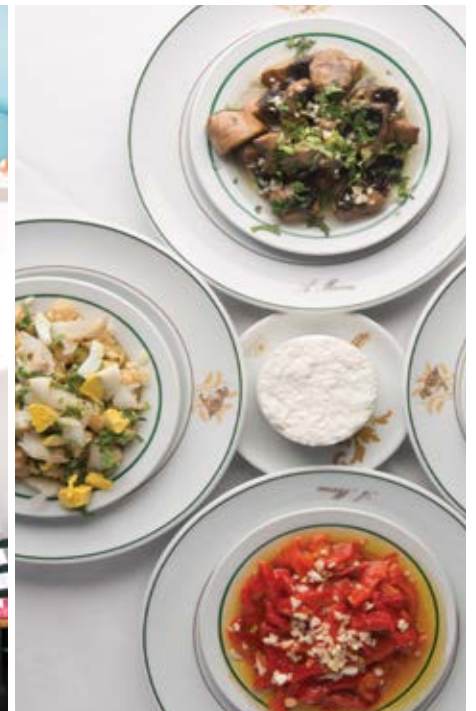
Prato emblemático

Nascido com a casa e um dos seus mimos, o cozido de grão é divino. Muito rico, com as melhores carnes de porco e de vitela, grão, feijão-verde, batata, cenoura e hortelã, com o caldo das carnes servido à parte.

saboroso e perfumado, talvez o *ex-libris* da casa e, sem dúvida, uma criação de génio. Borrego à antiga, com perna ou mão, num estufado em vinho branco; secretos estufados à Maria, com arroz malandrinho e batatas às rodelas fritas em azeite; perdiz estufada, também com um arroz divinhal, que é feito com o molho da caça; sopa de cação, com verdadeiro cação e o toque exato dos coentros e do vinagre; bacalhau dourado, que põe os espanhóis em fila; pezinhos de coentrada, desossados, saborosíssimos; e muito mais, sempre com produtos e culinária exemplares. A mesma mestria nos doces: fidalgo, encharcada, sericá com Ameixa d'Elvas DOP, pão de rala, toucinho do céu, bolo de chocolate húmido, entre outros. Muito boa garrafeira com o melhor do Alentejo, sem esquecer os vinhos das outras regiões do país. Serviço atento e simpático.

A Maria Restaurante Típico

Morada Rua João de Deus, nº 12, 7250-142 Alandroal **Telefone** 268431143, 963945937 e 960188984 **Website** **E-mail** mariamonteiro20@hotmail.com **GPS** 38.701397, -7.403669 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-16h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira ao jantar **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



A Palmeira

Salientam-se a caça e os produtos regionais, sobretudo o pombo e a lebre, espargos na altura própria, queijos e enchidos que fazem jus à fama que granjearam em todo o país estes produtos tipicamente alentejanos.

Na pequena localidade de Cabeção, a uma dezena de quilómetros de Mora, a tradição da caça tem inspirado os espíritos voltados para as artes culinárias a criar pratos emblemáticos capazes de levar os mais gulosos a percorrer quilómetros. É o caso do restaurante A Palmeira, que, apesar de despretensioso na sua decoração singela, oferece iguarias de reputação reconhecida, como a lebre com feijão, a sopa da panela de pombo bravo, o ensopado de lebre, arroz de lebre e o arroz de pombo bravo. Apenas para nomear algumas, pois a carta é extensa e tem início com petiscos que facilmente se tornariam uma autêntica refeição: torresmos, espargos e enchidos vários de porco preto, além dos queijos regionais.

Nas sopas, a escolha divide-se entre a de cação, o gaspacho alentejano e a açorda alentejana, com ou sem bacalhau, enquanto nos peixes são especialmente solicitados as migas gatas à alentejana,

o bacalhau à lagareiro com batata a murro e o bacalhau à Palmeira, embora haja sempre peixe fresco para grelhar no carvão. As carnes são, sem dúvida, as que mais consomem a veia criativa de Guilhermina, mãe de João Cravidão, responsável pelo atendimento, que não só perpetua algum do receituário regional e familiar, como empresta o seu cunho e temperos próprios a pratos consagrados, de que são exemplo as migas de espargos com carne de porco frita, a carne de porco do alguidar com migas de batata e os afamados borrego assado no forno e arroz de cabidela de galinha.

O mesmo se diga da doçaria, que é feita na casa, destacando-se, entre a conventual e a mousse de chocolate, uma receita de família: torta de amêndoa, gila e ovos-moles. Merece atenção o vinho tinto da casa, produzido numa herdade gerida pelos irmãos de João, tendo por base as castas trincadeira e aragonês. O serviço é eficiente e familiar.

Prato emblemático

Sopa da panela de pombo bravo, em que a ave é cozida em conjunto com pedaços de toucinho, chouriço e morcela, e faz-se acompanhar de batata, cenoura e grão, cozidos em separado no caldo que sobrou das carnes. Chega à mesa em tacho de barro, perfumado com pequenos ramos de hortelã e serve-se em prato de sopa, previamente forrado com finas fatias de pão alentejano.

A Palmeira Restaurante Familiar

Morada Rua 25 de Abril, n.º 46, 7490-107 Cabeção
Telefone 266447182 e 934469057 **Website** **E-mail** joaobcravidao@hotmail.com **GPS** 38.954029, -8.077401 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 18 € **Não fumadores**



A Romeirinha

A relação qualidade-preço, a qualidade das matérias-primas e a sensação de que estamos a almoçar em casa fazem deste restaurante uma morada a reter.

Tradicional, informal e familiar, assim é A Romeirinha, restaurante instalado no rés do chão da habitação dos proprietários, Joaquina e Florival, na pequena localidade de Aguiar, a poucos quilómetros de Viana do Alentejo. Com pequena esplanada à entrada, a sala principal é ampla e luminosa, a que as cadeiras tipicamente alentejanas dão um toque de charme e alguns quadros da autoria de uma das filhas do casal garantem personalidade. Funciona também como café, procurado sobretudo pelos locais, dada a fama da doçaria de Joaquina, pelo que constitui uma excelente escolha, não só para tomar uma refeição completa, como também para lanchar. Apesar da aparente simplicidade, a cozinha, assumidamente regional e caseira, é reconhecida nas redondezas, desde 1997, e tem por base os produtos e paladares mais genuínos da terra. Numa carta pouco extensa mas consistente,

Prato emblemático

Migas de espargos com carne à alentejana, na época certa, dada a textura das migas, tão leves quanto suculentas, e o tempero das carnes, que dona Joaquina aprendeu com a mãe e a avó.

a seguir ao *couvert*, composto por pão, azeitonas, paio e queijos alentejanos, seguem-se as sopas do dia, de cação, de tomate e a açorda com bacalhau. Alguns dos pratos principais são sazonais ou feitos sob encomenda, para aproveitar apenas o que há de melhor em cada estação do ano, de entre os quais se destacam, nas carnes: carne de porco à alentejana com amêijoas, borrego assado no forno, migas de espargos com carne à alentejana, ovos enrolados com espargos e linguíça e lombo assado no forno. Nos peixes, a escolher entre o bacalhau à Braz, espiritual ou com natas. A doçaria é conventual e de fabrico próprio: morgado, sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, e toucinho do céu. Garrafeira alentejana, à exceção, naturalmente, do vinho verde. Serviço eficiente e simpático.

A Romeirinha Restaurante Familiar

Morada Rua 10 de Outubro Lote 6, 7090-405 Aguiar **Telefone** 266791347 **Website** **E-mail** ritamendesmarques@hotmail.com **GPS** 38.391724, -7.965429 **Meios de Pagamento** Não se aceitam cartões **Horário** 11h30-22h00. Fins de semana: aberto até às 02h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 40 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 10 € **Não fumadores e fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Adega dos Ramalhos

A iniciativa do mês, que, em regra, respeita e promove produtos sazonais – sopas, peixe do rio, cabrito, etc. –, constitui uma oportunidade única para saborear as melhores e mais genuínas iguarias regionais.

No piso térreo de um prédio antigo, junto da igreja de S. Sebastião, no centro do Alandroal, há um restaurante muito agradável com ambiente e gastronomia tipicamente alentejanos. A decoração é singela, mas sugestiva: carroça com um “tino” em cima, a evocar o transporte das uvas, na sala da entrada; grandes talhas de barro, a lembrar como se fazia o vinho, na sala principal; motivos relacionados com tauromaquia, na sala reservada, a testemunhar a *afición* da família Ramalho. A Adega dos Ramalhos preserva as memórias e divulga os sabores da sua região.

Na cozinha não há artifícios, apenas bons produtos, de origem local, e culinária simples, mas cuidada, que os valoriza. O pão alentejano é delicioso, o queijo de ovelha do Alandroal também, e o mesmo acontece com o presunto e o chouriço de porco preto, os pimentos assados e os demais petiscos incluídos

Prato emblemático

O cozido de grão pode ter mais fama, mas a sopa de peixe do rio – Guadiana/Alqueva, ali ao lado –, que tem o poejo como aliado, ganha em exotismo, e os grelhados de carnes produzidas na região também disputam a primazia.

nas entradas. Entre os pratos principais, o cozido de grão na abóbora destaca-se – carne de porco de montado, farinheira branca e preta, morcela, linguiça, grão, abóbora, batata, feijão-verde e ervas aromáticas em singular harmonia de sabores e aromas –, mas não lhe ficam atrás, nem a sopa de cação e a caldeta de barbo, que rescendem a coentros e a poejos, respetivamente, nem as migas com entrecosto e o ensopado de borrego, que são intensos e saborosos. Os grelhados, em especial lagartinhos, secretos e lombinhos de porco preto, espetada à alentejana, picanha, naco de vitela, costeletas de borrego e bacalhau à Ramalho convencem, atraindo cerca de metade dos pedidos. Boa doçaria, de que são exemplos o pão de rala, o mel e noz e a sericá com Ameixa d’Elvas DOP. Garrafeira basicamente alentejana e bom vinho da casa, de produção local. Serviço eficiente e simpático.

Adega dos Ramalhos Restaurante Típico

Morada Largo Major Roçadas, nº 2, 7250-113 Alandroal **Teléfono** 268449490 e 961648971 **Website** **E-mail** clarissemramalho@gmail.com **GPS** 38.702731, -7.402094 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-16h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Adega Velha

Mais-valia: o cante alentejano. Quando menos se espera, os frequentadores da tasca fazem uso dos dotes vocais, proporcionando aos convivas um concerto gratuito, genuíno e espontâneo.

É já uma instituição em Mourão. Todos conhecem a Adega Velha pela taberna que alegra os homens da vila, pelas velhas telefonias que decoram as salas ou pelas talhas que, um dia, guardaram os vinhos de produção própria. Também contribuem para o mito os velhos tetos abobadados, os armários imponentes, que hoje servem de aparadores mas que antes pertenciam a uma mercearia, os espelhos centenários e as fotos ou quadros evocativos da região. E, sobretudo, a mão que Maria dos Anjos tem para a cozinha e usa em prol dos tradicionais aromas alentejanos. A mesa, farta como dita a região, é sempre engalanada pelo pão da zona, fresco e apetitoso, acompanhado por azeitonas pequeninas e bem temperadas, a par do Queijo de Évora DOP ou do queijo fresco de cabra. Queijo curado de ovelha ou paio de porco preto também

fazem parte da oferta de entradas. Entre os pratos principais, há a salientar a sopa de cação, o cozido de grão e a sopa da panela, cujas carnes e enchidos são aromatizados com hortelã, o cheiro da terra. Lombo de porco assado no forno, perdiz à Adega Velha e lebre guisada complementam uma ementa praticamente fixa, apenas alterada por altura da Páscoa, em que é introduzido o popular borrego. A rematar a refeição, três doces à base de ovos e açúcar, como manda a tradição: o rançoso, o manjar real e a encharcada. Acompanham o repasto os vinhos tintos, produzidos pelo proprietário, diretamente da talha, embora haja sempre uma opção de branco, para dias mais quentes. O serviço é familiar, simpático e competente.

Prato emblemático

Cozido de grão, feito a partir das melhores carnes: chispe, chouriço, cacholeira, entrecosto e entremeada, servidos num prato de barro. A acompanhar grão cozido com feijão verde, abóbora, batata e cenoura, tudo aromatizado com hortelã, a erva da terra.

Adega Velha Restaurante Típico

Morada Rua Joaquim José Vasconcelos Gusmão, 13, 7240-255 Mourão **Telefone** 266586443 **E-mail** adega.velha.mourao@gmail.com **GPS** 38.383475, -7.341671 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h30; 19h00-21h00. No verão ao jantar: 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Fácil **Preço Médio** 15 € **Não fumadores**



Bela Vista

A qualidade das matérias-primas faz deste restaurante uma aposta sempre ganha.

Desde os anos cinquenta que serve os seus petiscos a quem passa pela terra. No entanto, a partir de 1977, altura em que foi comprado por António e Manuel Florindo, ganhou nova popularidade em Vendas Novas, onde o tempo passa, mas a bifana permanece como o pitéu mais procurado. No Bela Vista, a *délicatesse* lusa também é uma especialidade, mas existem outros atrativos nesta casa, que permanece simples na decoração e mantém um cafezinho associado. É bastante frequentada durante a semana à hora do almoço, pois oferece vários pratos rotativos, que podem ser servidos em regime de meia dose, nos quais não são esquecidos os dois princípios da sua cozinha: qualidade nas matérias-primas, principalmente no que toca às carnes, e tempero acertado no que diz respeito a tudo o resto.

A ementa fixa, apesar de não ser extensa, merece atenção desde o primeiro item, que

é o *couvert*, com autêntico pão alentejano, azeitonas e a sua pasta biológica, da Herdade do Freixo do Meio, além de manteiga, paio de São Manços e Queijo de Évora DOP. Nas sopas, a escolha divide-se entre a de legumes e a de peixe.

Seguem-se opções interessantes como, por exemplo, choco frito à moda da casa, bacalhau dourado, na brasa, ou à moda da casa, nos peixes; pezinhos de porco de coentrada, migas com carne de porco à alentejana, bife com molho de café, febras de porco na brasa e hambúrguer de novilho (Carnalentejana DOP), entre outros, nas carnes.

A doçaria, toda de fabrico próprio, tem como pontos altos o pudim de mel biológico, a mousse de chocolate, a serradura, a encharcada de ovos e o doce de caramelo e bolacha.

Garrafeira com apenas vinhos alentejanos. Serviço competente, simpático e profissional.

Prato emblemático

Bacalhau à moda da casa, semelhante ao espiritual, mas com bastante alho francês e cenoura. Suculento e em doses generosas, já tem fama na região.

Bela Vista Restaurante Familiar

Morada Rua da Boavista, nº 117, 7080-063

Vendas Novas **Telefone** 265892126 **Website**

E-mail gastronomia.belavista@gmail.com **GPS**

38.682133, -8.473602 **Meios de Pagamento**

Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-22h00 **Dia(s)**

de Encerramento Sábado **Capacidade** 50

pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública

Acessibilidades Instalações para pessoas com

mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 € **Não**

fumadores • Rede Wi-fi disponível



Café Alentejo

Anexa à sala, a garrafeira dá para uma área reservada particularmente bonita com o teto abobadado em pedra e tijolo, onde se realizam, por vezes, provas de vinhos.

O lugar e a história fazem do Café Alentejo uma referência de Évora, por estar instalado num edifício do século XVI que fez parte do Palácio dos Estaus, junto da Praça do Giraldo, no centro da cidade, e por ocupar o espaço que desde 1900 foi, sucessivamente, taberna, casa de pasto e restaurante. Preserva, aliás, o balcão e as mesas típicas das antigas tabernas com placas de mármore, a que junta a elegância das toalhas brancas com *chemins de table bordeaux* por cima. Mas os elementos mais característicos e distintivos do restaurante são as colunas, os arcos e o teto abobadado, bem como a alternância das cores branco e *bordeaux*. É uma tasca moderna com todas as comodidades. Tem ambiente cosmopolita e descontraído.

A cozinha é tradicional com forte componente regional, de que são exemplos, nas entradas: queijos e enchidos do Alentejo, espargos verdes salteados em azeite e ovos mexidos com

farinheira; nas sopas: açorda alentejana com ovo, sopa de cação e sopa de garoupa com hortelã da ribeira; nos pratos principais, bacalhau gratinado com coentros, rabo de boi estufado em vinho tinto e arroz de pato tostado no forno, que são clássicos do Café Alentejo, e migas de espargos com carne de alguidar; nas sobremesas: doçaria conventual e tradicional. A ementa dedica um importante capítulo aos bifes e outro aos pratos favoritos dos clientes mais jovens, denominado “júnior”, incluindo também um menu turístico. São muitas e variadas sugestões, tanto para petiscar, como para uma boa refeição, seja ligeira, seja lauta. Garrafeira predominantemente alentejana com bom serviço de vinhos, à temperatura recomendada, em copos adequados.

Prato emblemático

Migas de espargos com carne de alguidar. As migas com sabor e textura exemplares, a carne de porco temperada e frita como deve ser.

Café Alentejo Restaurante Típico

Morada Rua do Raimundo, nº 5, 7000-661 Évora **Telefone** 266706296 **Website** **E-mail** cafealentejorestaurante@gmail.com **GPS** 38.570519, -7.909679 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 17,50 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Canto dos Sabores

Realizam-se periodicamente jantares temáticos: vînicos, com sabores do mundo, e outros, incluindo por vezes música ao vivo. Criam-se ambientes únicos, descobrem-se sabores diferentes, vivem-se experiências inesquecíveis.

Instalado no rés do chão de um prédio moderno, no centro de Vendas Novas, o restaurante Canto dos Sabores abriu em 2002 e seduziu os clientes, desde logo, com a cozinha simples, bem feita, muito boa, o serviço delicado e o ambiente familiar. Aquele rés do chão alto, que obriga a subir dez degraus, é amigo das pessoas com mobilidade condicionada e permite-lhes vencer o desnível numa cadeira elevatória. A sala ampla com pavimento de pedra (calçada), lambris de tijolo, grandes janelas, teto branco, mesas e cadeiras de madeira, toalhas de papel sobre as de pano e decoração singela, mostra-se discreta, mas anima-se à chegada das primeiras iguarias à mesa. Da cozinha, bem à vista da sala, saem os mais convincentes argumentos para gostar daquele lugar.

Prato emblemático

Há uma iguaria que suplanta todas as outras nos pedidos: burras com migas de espargos. Dir-se-ia insuperável. Mas há outra que, não sendo tradicional, tem temperos alentejanos (hortelã, coentros, poejos e orégãos secos) e constitui uma agradabilíssima surpresa: massa de peixe.

A ementa é extensa e diversificada, com 13 pratos de peixe e 13 de carne na parte fixa, cinco de peixe e sete de carne nas sugestões do dia, menu infantil e deliciosas entradas, como os torresmos do rissol, a morcela com maçã reineta, os ovos mexidos com espargos, os pimentos vermelhos assados e a cabeça de xara. Nos pratos principais destacam-se, entre outros, a sopa de cação, a açorda alentejana, as migas de bacalhau, a massa de peixe, as burras com migas de espargos (de textura e sabor insuperáveis), o borrego assado no forno, o ensopado de borrego, as almofadas de porco preto e os pezinhos de coentrada. Toda a doçaria é feita na casa com mestria, como comprovam a sericá com Ameixa d'Elvas DOP, o pão de rala e os bolos de maçã reineta e Conde de Alcáçovas. Boa garrafeira de pendor alentejano.

Canto dos Sabores Restaurante Familiar

Morada Rua Capitão Custódio Janeiro Santana, nº 7 R/C, 7080-078, Vendas Novas
Telefone 265805174 **Website** **E-mail** geral@cantodossabores.com **GPS** 38.677193, -8.461015
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 11h00-15h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Encerra domingo ao jantar
Capacidade 76 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 €
Não fumadores • Rede Wi-fi disponível



Cardo

O conforto do espaço, a tranquilidade do ambiente, a gentileza do serviço e o Alentejo lá fora, onde se veem pastagens, animais, sobreiros, azinheiras e oliveiras centenárias, são alguns dos aspetos a salientar.

À entrada de Évora, no exterior das muralhas, mas a escassos minutos do centro da cidade – curto desvio, à direita, na estrada que vem de Lisboa –, encontra-se o restaurante Cardo, que faz parte do Ecorkhotel, Évora Suites & SPA. Este eco-hotel com design moderno e ambiente cosmopolita está rodeado por sobreiros, azinheiras e oliveiras, integrando-se perfeitamente na paisagem e tendo como elemento marcante a cortiça, que reveste o exterior do edifício principal e decora o interior. A sala de refeições, que é ampla, luminosa e confortável, surpreende tanto pela vista admirável do montado alentejano como pelo ambiente tranquilo e pela discreta elegância. A gastronomia baseia-se nos produtos da região e nas técnicas da cozinha contemporânea, revelando-se em pratos

muito elaborados, mas sem complicações e facilmente reconhecíveis por qualquer pessoa. O que sobressai, para lá da perfeição técnica e estética, é a qualidade das matérias-primas, como se verifica com as mini-empadas de frango do campo, de fraca e de coelho ou os peixinhos da horta, jaquinzinhos e camarão com três molhos, nas entradas; o bacalhau seco à moda da minha terra, o malandrinho de tomate com polvinho cozido lentamente e com crocante de arroz preto, as bochechas de porco confitadas em vinho tinto, migas de espargos e legumes e o carré de borrego sobre puré de batata trufado com sementes de mostarda e legumes salteados, nos pratos principais; e o mil-folhas de suspiro com creme de maracujá, chocolate branco e gelado de praliné com flor de sal, nas sobremesas. Garrafeira do Alentejo com representação das restantes regiões. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

“Bacalhau seco à moda da minha terra”, uma criação original com bacalhau frito, bacalhau confitado, batata-doce em puré, ovinhos de codorniz, ar de açorda, pó de poejos e crocante de azeitona preta, servido numa caixa de vinho.

Cardo Restaurante Contemporâneo

Morada Quinta da Deserta e Malina, 7000-804 Évora **Telefone** 266738500 **Website** **E-mail** reservas@ecorkhotel.com **GPS** 38.552734, -7.970269 **Meios de pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-14h30; 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Celeiro do Pinto

Entre outras virtudes, dispõe de pátio/esplanada interior, estacionamento em frente, sala de fumadores, wi-fi.

Está numa rua desafogada com lugares de estacionamento à porta, diante do mercado municipal, na zona industrial da vila de Redondo. Tem um ar discreto, mas reserva boas surpresas para quem entra: bar convidativo, sala elegante com paredes, tetos e atoadados brancos, cadeiras almofadadas, mesas espaçosas, alguns quadros, janelas que dão para a rua, de um lado, e para um pátio/esplanada, do outro, enchendo-a de luz natural. Ao fundo da sala há um recanto com porta de correr em vidro, que pode dar-lhe privacidade. Mais intimista do que se imagina ao chegar, o restaurante tem ambiente acolhedor, mas descontraído, como gosta a família Pinto, que trata de tudo: Manuel na receção, Rosa na cozinha e Elsa, a filha, na sala.

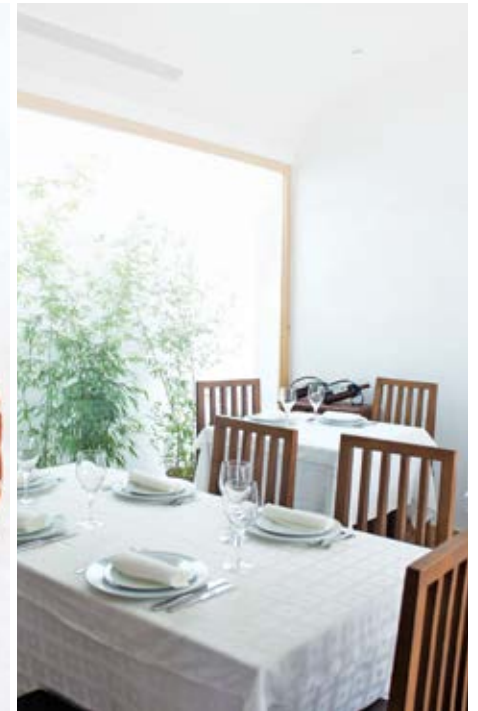
A cozinha é tipicamente alentejana com alguns pratos tradicionais comuns

a outras regiões do país. Abre com boas entradas que, a par dos queijos regionais, do chouriço de porco preto e do presunto de bolota, incluem pimentos assados, cogumelos salteados, carapaus de escabeche e pastéis de bacalhau. Seguem-se quatro ou cinco pratos do dia, já confeccionados e prontos a servir, em meias doses, com iguarias tradicionais como o cozido, a feijoada ou as iscas à portuguesa. No elenco dos pratos alentejanos, que nunca faltam, destacam-se as migas à alentejana e as migas gatas (com bacalhau). Bons grelhados com carnes de excelência, como são os lombinhos, as presas e os secretos de porco preto, e as costeletas de borrego. Doçaria caseira com toucinho do céu, bolo rançoso, sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, mousse de chocolate e outras delícias. Garrafeira predominantemente alentejana.

Prato emblemático

Feijão com bacalhau e poejos, tão subtil que só existe numa altura específica do ano, entre os meses de novembro e fevereiro, quando os poejos são verdadeiramente bons.

Celeiro do Pinto Restaurante Familiar
Morada Avenida de Gien, lote B, r/c, 7170-128 Redondo **Telefone** 939136665 e 939136666
E-mail oceleirodopinto@hotmail.com, elsapinto88@gmail.com **GPS** 38.646000, -7.543936 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-16h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quinta-feira **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Público, mesmo em frente **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 18 € **Fumadores e não fumadores** • Rede Wi-fi disponível



Dom Joaquim

A variedade de pratos, que é imensa; a qualidade dos produtos, que nem se discute; a criatividade e a qualidade da confeção, que se evidenciam; e a relação entre a qualidade e o preço, que não tem paralelo, justificam a fama do Dom Joaquim.

Abriu em 2007, apenas, mas já é um dos mais conhecidos e apreciados restaurantes de Évora e do Alentejo. Bem localizado, à beira da muralha, o Dom Joaquim tem uma sala ampla com discreta elegância e uma ementa muito variada que reúne pratos típicos da cozinha alentejana, honrando a tradição, e pratos inovadores, evidenciando a criatividade do chefe Joaquim Almeida. O segredo do êxito reside aí: no espaço simples e atraente com um toque moderno e outro intimista, e na gastronomia aberta à novidade sem deixar de ser também típica e alentejana. Mas há outra chave desse segredo: a relação perfeita entre qualidade e preço. Extensa e bem estruturada, a ementa abre com várias sugestões do chefe, a que se seguem: entradas frias, entradas quentes, sopas, pratos de peixe, pratos de carne, pratos vegetarianos, menu infantil e sobremesas. Nas entradas frias desfilam petiscos, como os torresmos do rissol e a maionese de sapateira; nas quentes, destacam-se: Queijo de Évora

Prato emblemático

Se o borrego assado no forno com azeite, alho, louro e alecrim é um sucesso inteiramente justificado pela intensidade e harmonia de sabores, a almofada de porco preto, criada pelo chefe, com a carne enrolada numa massa muito tenra, surpreende e obriga a promessas de voltar.

DOP (queijo de ovelha assado com orégãos e tostas), ovos mexidos com farinha Montanheira e cogumelos salteados com presunto de porco do montado ou com linguíça e fumeiro; nas sopas, há que provar a sargalheta de perdiz brava tostada no forno e a sopa de cação; nos peixes, o cação frito com arroz de amêijoas, prato inovador que ilustra bem o conceito do Dom Joaquim, e a cataplana de bacalhau; nas carnes, as almofadas de porco preto, as bochechas de porco do montado assadas e o borrego de pasto alentejano assado no forno são irrecusáveis. O mesmo se diria das sobremesas: mousse de chocolate, fidalgo, toucinho rançoso dos Santos (delírio de ovos e frutos secos), bolo cigano rico (muita gila e muito chocolate) e outras tentações criadas pelo chefe. Excelente garrafeira centrada no Alentejo. Serviço eficiente e simpático.

Dom Joaquim Restaurante Contemporâneo

Morada Rua dos Penedos, nº 6, 7000-537 Évora
Telefone 266731105 e 938092121 **Website**
E-mail restaurantedomjoaquim@gmail.com
GPS 38.5731, -7.914928 **Meios de Pagamento**
Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h45 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 80 pessoas
Estacionamento Na via pública **Preço Médio** 20 €
Não fumadores • Rede Wi-fi disponível



Feitiço da Moura

A carta de vinhos é vasta e criteriosa, apresentando os melhores que se produzem nas diversas regiões do país. Só contempla vinhos nacionais de qualidade reconhecida, que são muitos.

Na encosta de Monsaraz, à beira do grande lago do Alqueva, o Hotel Rural Horta da Moura insere-se num quadro natural de grande beleza e acrescenta-lhe modernidade e conforto. Estas características são evidentes no seu restaurante: o conforto e o requinte no interior, em contraste com o Alentejo rural que se vê lá fora, através das grandes vidraças. No exterior há jardins, olivais, montado e horta, de onde provêm muitos produtos utilizados na cozinha, determinando-lhe o ritmo. É uma opção que se revela noutras escolhas, como os azeites da Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, o mel de Portel, o Queijo de Évora DOP, o Queijo Serpa DOP, o queijo de Oriola (Portel) e os enchidos de produtores artesanais certificados. Além dos produtos, a cozinha recupera também pratos tipicamente regionais a que concede os benefícios da criatividade, da técnica e da estética. Preserva os

Prato emblemático

A carne de vitela mertolenga certificada tem presença certa na ementa, sendo confecionada de diversas formas, que vão mudando, conforme a época; mas os bifes tendem a permanecer e são todos excelentes.

aromas e sabores da cozinha do Alentejo com o mesmo cuidado com que procura uma combinação mais inovadora ou uma apresentação mais bonita e o resultado é sempre cativante. No capítulo dos “antepastos” destacam-se os queijos e os enchidos, cuja qualidade dispensa adjetivação, e os ovos mexidos com farinheira ou com espargos bravos, no tempo destes. A ementa sazonal, adaptada à realidade da horta, faz com que os pratos principais mudem com frequência, embora alguns perdurem, como os lombinhos de porco do montado com amêijoas e os bifes de vitela Carne Mertolenga DOP (um frito em azeite e alho, outro tártaro e o terceiro recheado com Queijo Serpa DOP). Para sobremesa, doçaria conventual e queijos (Serpa DOP, Évora DOP e Oriola). Garrafeira vasta e bem selecionada com vinhos de todas as regiões, só nacionais, com maior incidência no Alentejo.

Feitiço da Moura Restaurante Contemporâneo
Morada Hotel Rural Horta da Moura, 7200-175 Monsaraz **Telefone** 266550100 **Website** **E-mail** reservas@hortadamoura.pt **GPS** 38.434536, -7.387693 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 46 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Fialho

Fiabilidade é palavra-chave deste restaurante que vai na terceira geração da família Fialho e que se mantém fiel ao receituário e aos valores da gastronomia alentejana.

É um dos mais conhecidos e prestigiados restaurantes de cozinha alentejana e, consequentemente, portuguesa. Data de 1945, quando Manuel Fialho começou a servir petiscos, a que juntou, depois, alguns pratos tradicionais; no princípio dos anos 60, passou a “casa de pasto”; a meio dessa década foi remodelado e ampliado, ganhou a configuração atual e subiu à categoria de restaurante. Tornou-se uma referência da cidade e da região, graças à qualidade da cozinha, que também lhe rendeu fama e prémios. Passou do pai aos filhos (Gabriel, já falecido, e Amor) e aos netos (Helena e Rui), preservando o conceito e a qualidade. Na sala de entrada tem o balcão, a garrafeira, a vitrina das sobremesas e as entradas frias. Nas outras duas salas sobressaem o chão de mármore, os tetos de tijolo, a decoração com os prémios e variados motivos regionais, as cadeiras de couro, os atalhados de pano e o ambiente acolhedor. Honrando a tradição dos petiscos, a

Prato emblemático

Perdiz à Convento da Cartuxa é um prato que está sempre na ementa, porque os clientes não deixam que saia de lá, tal o apreço por esta receita conventual muito antiga e ainda mais apreciada.

ementa nomeia 37 entradas – incluindo todos os queijos DOP do Alentejo –, algumas das quais são colocadas na mesa antes de o cliente se sentar, para a compor e não para impor o consumo: empadas de galinha, queijo de ovelha, três ou quatro saladinhas. Também a enumeração dos pratos principais é longa e entusiasmante, merecendo destaque: sopa de peixe com hortelã da ribeira, pescada à Bulhão Pato (obviamente com amêijoas e coentros), bochechas de porco estufadas em vinho tinto, arroz de pombo, lebre com feijão branco e perdiz de escabeche ou à Convento da Cartuxa. Nas sobremesas, que são feitas no restaurante, está toda a doçaria conventual, mais o arroz-doce e o leite-creme, entre outras. Grande garrafeira com predomínio dos vinhos do Alentejo.

Fialho Restaurante Tradicional

Morada Travessa do Mascarenhas, nº 16, 7000-557 Évora **Telefone** 266703079 **Website** **E-mail** restaurantefialho@iol.pt **GPS** 38.573572, -7.912839
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h20-16h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira **Capacidade** 85 pessoas **Estacionamento** Fácil, nas proximidades
Preço Médio 35 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Gadanha Mercearia

A mercearia também funciona como wine bar, onde apetece tudo o que se vê, seja para a boca, logo ali, seja para casa: chás, chocolates, enchidos, presuntos, queijos, azeite, vinhos e outros produtos gourmet.

A mercearia abriu em 2009 diante do jardim municipal e da estátua do Gadanha, na zona baixa de Estremoz, e causou surpresa, primeiro com a qualidade dos produtos, incluindo tudo o que há de melhor na região, e depois com a novidade dos petiscos: enchidos, sandes e tostas. Os clientes gostaram e pediram mais, sobretudo petiscos clássicos do Alentejo, como a farinheira com ovos mexidos. Foi por isso que surgiu o restaurante, em 2013, num espaço contíguo. O conjunto conta, agora, com esplanada, mercearia, bar de tapas, garrafeira e sala de refeições com mesas grandes de madeira e *chemins de table* brancos, da mesma cor dos guardanapos. Tem o ar limpo, alegre, descontraído e acolhedor das tabernas modernas, onde apetece estar. Também a cozinha é moderna, mas inspirada nos sabores da região e feita à base dos produtos locais. Prevalece

Prato emblemático

Mil-folhas de bacalhau e presunto, numa subtil e bela combinação de rúcula, fatias finas de pão alentejano, lascas de bacalhau fresco confitado, espuma de grão, presunto de porco preto e ovo, que faz muita gente ir de propósito ao Gadanha Mercearia.

o conceito de partilha, com doses generosas, tanto nas entradas como nos pratos principais. Alguns exemplos: nas entradas, a revolta das batatas, a lembrar os ovos rotos, com batata-palha, paia de presunto e ovo, envoltos à frente do cliente com um molho muito agradável, e os ovos mexidos do Gadanha, com farinheira, tomate e paia de toucinho (produto tradicional alentejano que merecia ser mais conhecido), de sabor intenso, mas equilibrado, com o tomate a cortar a farinheira; nos pratos principais, o nosso bacalhau, que é do lombo, confitado em azeite, as bochechas de colherada, prato que vem do início por ser um estufado irresistível, e os lombinhos ou as presas de porco preto grelhados com esmagada de batata e puré de maçã; nas sobremesas, as farólias com telha crocante e morangos e o mil-folhas de chocolate branco e frutos vermelhos.

Gadanha Mercearia Restaurante Contemporâneo

Morada Largo Dragões de Olivença, nº 84-A, 7100-457 Estremoz **Telefone** 268333262 **Website** mercearia@merceariagadanha.pt **GPS** 38.844310, -7.588312 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira (e domingo ao jantar no inverno) **Capacidade** 30 pessoas **Estacionamento** Fácil, próximo do Rossio **Preço Médio** 30 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Luar de Janeiro

No Luar de Janeiro realizam-se provas de vinhos em parceria com os produtores. Para cada vinho elabora-se um prato, a fim de que o casamento seja perfeito. Estas experiências enogastronómicas são inolvidáveis.

Numa ruela típica de Évora, dentro das muralhas, nasceu há mais de 40 anos uma tasquinha que se notabilizou rapidamente, graças à qualidade dos petiscos preparados pela cozinheira e dona da casa, Olívia Prates. Evoluiu tão rapidamente que se fez restaurante e passou a ser uma referência da gastronomia eborense e alentejana. As instalações são exemplo de simplicidade e bom gosto: salinha à entrada com uma mesa redonda, mostruários de doçaria conventual e de vinhos, balcão, cozinha à vista e, ao lado, uma sala mais espaçosa e acolhedora. Há um ambiente tão familiar que os clientes sentem-se mais em casa da família Prates do que no restaurante. A cozinha é de sabores caseiros com produtos de grande qualidade, incluindo peixes frescos do mar. Do tempo dos petiscos vêm as pataniscas, a que se juntam ovos mexidos com espargos selvagens, empadas de galinha, cogumelos (na época, também silarcas

Prato emblemático

Gaspachos e sopa de tomate, no verão; caça, no seu tempo; e sopa da panela, no inverno, são exemplos de pratos elaborados com produtos sazonais a que a cozinha está sempre atenta. Mas, a pedido do cliente, dona Olívia faz quaisquer pratos, incluindo vegetarianos, desde que haja produtos de qualidade.

e túberas), torresmos do rissol, paio de lombo de porco preto, Queijo Serpa DOP e Queijo de Évora DOP, num vasto e apetitoso rol de entradas. Sucede outro tanto com os pratos principais, destacando-se, nos peixes: sopas de cação e de cherne, arroz de bacalhau à antiga e linguado grelhado com arroz de amêijoas e coentros; nas carnes: bochechas de porco preto no forno, lombinho de porco preto e carne de porco preto com amêijoas; na caça: arroz de lebre e perdiz estufada com couve lombarda. Para sobremesa, doces conventuais e regionais: fidalgo, pão de rala, sericaia, torrão real, entre outros, também feitos pelas mãos de dona Olívia, que têm magia. Excelente garrafeira, 90 por cento do Alentejo. Serviço atento e simpático.

Luar de Janeiro Restaurante Tradicional

Morada Travessa do Janeiro, nº 13, 7000-600 Évora **Telefone** 266749114 e 266749115 **Website** **E-mail** paulojprates@hotmail.com, zeaprates@hotmail.com **GPS** 38.575017, -7.909789 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-16h00; 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Quinta-feira **Capacidade** 30 pessoas **Estacionamento** Fácil, no Largo de Aviz **Preço Médio** 25 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Maça

Destacam-se os produtos regionais: vitela de Montemor-o-Novo, borrego e enchidos de Estremoz, porco de Vila Nova de São Bento, legumes de produção própria, ali na horta, em Lavre.

À passagem por Lavre, na estrada que vai de Montemor-o-Novo a Coruche e na curva onde vem entroncar a de Vendas Novas, vê-se uma casa térrea de paredes brancas e barras azuis com pequenos toldos e um letreiro que identificam um dos mais populares restaurantes da região: Maça. A entrada dá para o café, à esquerda, e para o restaurante, à direita. A sala é ampla com chão de tijoleira, lambris de azulejo, mesas de madeira, cadeiras alentejanas com assentos de bunho, atalhados de pano, decoração singela que inclui críticas gastronómicas emolduradas, pequeno balcão com entradas: queijinhos frescos de Vendas Novas, Queijo de Évora DOP, torresmos, cogumelos salteados e outros petiscos. A ementa cabe numa página preenchida com mais de uma dezena e meia de “pratos do dia”. O *ex-libris* da casa é o

borrego assado, prato dos fins de semana que tem apreciadores indefetíveis. Outros casos de sucesso são os lombinhos de porco com migas de espargos, as bochechas de porco preto com batatas fritas às rodelas ou com puré de maçã, a cabidela de galinha, o ensopado e o arroz de lebre, o coelho bravo frito, a perdiz estufada, entre outras iguarias preparadas com grande simplicidade e maior rigor culinário. O mesmo se diga da doçaria, que é feita na casa, destacando-se a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP, o pudim de amêndoa e laranja e, na respetiva época, os marmelos assados. Garrafeira alentejana com exceção de um branco do Douro e alguns verdes. Merece destaque o vinho da casa, devidamente rotulado com a marca Maça, que é produzido pela Adega Mayor, de Campo Maior.

Prato emblemático

Borrego assado no forno, prato eleito pela maioria dos clientes que acorrem ao restaurante, nos fins de semana: a carne muito bem assada, tal como as batatas, com azeite, banha, cebola, salsa, louro e talento q.b.

Maça Restaurante Familiar

Morada Estrada Nacional 114, 7050-467 Lavre
Telefone 265847100 **Website** [E-mail geral@maca-restaurant.pt](mailto:geral@maca-restaurant.pt)
GPS 38.774083, -8.371135
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira **Capacidade** 52 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública
Preço Médio 20 € **Não fumadores** **Rede Wi-fi disponível**



O Alpendre

A gentileza do atendimento, a excelência das matérias-primas, a vontade de perpetuar o receituário alentejano e a sala decorada com bom gosto, numa constante alusão ao Alentejo rural, fazem-nos querer voltar vezes sem conta.

Numa rua típica de Arraiolos, nasceu há mais de 30 anos uma taberna que, apesar de popular, ganhou notabilidade maior quando José Manuel Poeiras Severino se apropriou do espaço para o transformar num restaurante típico alentejano, com inequívocos laivos de genialidade. O rasgo deste excelente mestre na arte de bem receber passou por simplesmente recuperar e servir com garbo e mestria a gastronomia tipicamente alentejana. As instalações são exemplo de simplicidade e bom gosto: sala ampla, decorada com instrumentos agrícolas, tijoleira rústica e mesas cobertas com bons atoalhados brancos. A cozinha é de sabores caseiros, com produtos de grande qualidade. As entradas frias são vastas: chocos, orelha de porco, pimentos assados, ovos de codorniz, favas, frango assado, todos de vinagrete, presunto pata negra e grão com bacalhau; nas quentes, destacam-se os cogumelos grelhados, os ovos escalfados em molho de tomate e os ovos mexidos com espargos. A extensa carta, quanto à carne de porco preto do montado, oferece: túbaros com cogumelos, rins na grelha, mimosinhos

Prato emblemático

Cogumelos e tudo o que houver de espargos no seu tempo, sobretudo em migas, e a doce sericá, cujo perfume faz salivar a alma mais espartana. De comer e chorar por mais.

à Alpendre e carne de porco preto à alentejana; de borrego do montado: costeletas fritas com migas de batata e costeletas à Alpendre com migas de espargos; e de vitela do montado: bife na caçarola, naco de vitela com migas de hortelã e bife da vazia grelhado, entre outros.

No capítulo dos peixes, desfilam a açorda de ovas com cação frito, o bacalhau à Alpendre grelhado, o cação com amêijoas e o arroz de tomate com carapauzinhos fritos. As migas, com destaque na carta, são, entre muitas outras, de bacalhau, de fava com enchidos, à alentejana com carne do alguidar, ou dos ganhões (com lombo envolvido em bacon). Contam ainda, como especialidades da casa, a massa de peixe, o arroz de bacalhau, o gaspacho à alentejana com carapaus fritos, a açorda à alentejana e a massinha de cozido de grão.

Para sobremesa, doces conventuais e regionais: pastel de toucinho, pão de rala, encharcada, sericá com Ameixa d'Elvas DOP, confeccionados pelas mãos mágicas de dona Fátima. Excelente garrafeira, maioritariamente alentejana. Serviço atento e simpático.

O Alpendre Restaurante Típico

Morada Rua Serpa Pinto, nº 22, 7040-014 Arraiolos **Telefone** 266419024 **Website** **E-mail** rest.alenpendre@gmail.com **GPS** 38.723454, -7.988803 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h30; 19h00-24h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira ao jantar **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 25 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



O Espiga

A qualidade do serviço, das matérias-primas e o gosto que se adivinha, em cada garfada, pela cozinha da região, feita como manda a tradição, não têm preço, mas apreço.

Bem localizado no coração de Borba, O Espiga é um restaurante acolhedor, com um bar onde um balcão em tijolo burro e com prateleiras decoradas por vinhos decanos fazem as honras da casa. A sala de refeições, rústica e tipicamente alentejana, tem como motivo de decoração os vinhos da região em garrafas pequenas dos anos 70 e 80 que, a título de enfeite, pousam no centro das mesas, num convite claro ao conhecimento do que melhor se faz na região: integravam a antiga garrafeira e a adega onde este restaurante veio a alojar-se. O ambiente é afável, proporcionado pelo casal Isaura e Joaquim Espiguinha, que se encarregam da cozinha e do serviço de sala, respetivamente, desde 1986. A cozinha, assumidamente regional, conjuga simplicidade com esmero. Na ementa, suficientemente diversificada, destacam-se, no que toca aos pratos do dia, por exemplo, o ensopado de

borrego à alentejana, o cozido de grão à ganhão, as migas de bacalhau com poejos e o bacalhau na telha. No campo das entradas e dos petiscos, desfilam os pastéis de bacalhau, os rolinhos de carne, a farinheira frita ou assada e a cacholeira assada. Já no que toca aos mariscos, há camarão frito à moda da casa, camarão selvagem cozido e gambinhas ao alinho, entre outros. Nos peixes, destaque para as lulinhas com gambinhas, as tiras de choco fritas, os chocos grelhados, o cação com amêijoas e o espadarte de cebolada. Nas carnes podemos escolher espetada de vitela com camarão, entrecosto grelhado, plumas de porco preto grelhadas, mista grelhada à lavrador e segredos de porco preto grelhados. Na doçaria, feita na casa com empenho e com mestria, são irresistíveis a sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, a mousse de chocolate e o pudim. Na garrafeira, extensa, é tudo do Alentejo. Serviço atento e simpático.

Prato emblemático

Borrego assado em forno a lenha e migas com entrecosto aromatizadas a alho, com apontamentos de chouriço e toucinho, são a delícia dos amantes da tradicional comida alentejana confeccionada à moda antiga.

O Espiga Restaurante Familiar

Morada Rua Silveira Menezes, n.º 2, 7150-144 Borba

Telefone 268894244 **E-mail** espigajoaao_25@hotmail.com **GPS** 38.806514, -7.456464

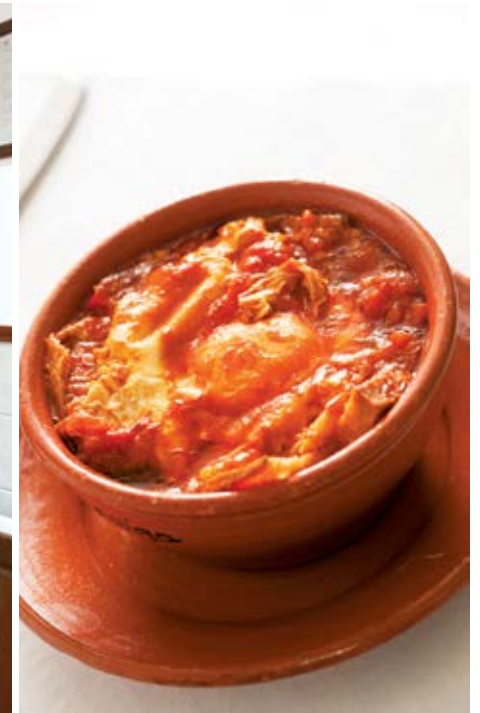
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões

Horário 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de**

Encerramento Domingo **Capacidade** 47 pessoas

Estacionamento Fácil, na via pública **Preço**

Médio 12, 50 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



O Garfo

O serviço de vinhos, a cargo do dono da casa, que é escanção, tem importância decisiva na refeição, porque, além de harmonizar o vinho com a comida, permite bebê-lo à temperatura certa e no copo adequado.

Instalado numa rua discreta, junto da Praça do Giraldo, no coração de Évora, este pequeno restaurante distingue-se pelo ambiente familiar, pela cozinha tradicional e pelo serviço competente, incluindo o de vinhos, a cargo de um profissional qualificado, que é escanção. Abriu como cervejaria, em 1976, e passou a restaurante de cozinha tradicional dez anos depois, sempre com o casal Leontina e João Marques à frente, ela mais na cozinha e ele na sala – ou não fosse o escanção –, ambos profissionais qualificados com cursos da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. A sala é acolhedora com chão de tijoleira, paredes brancas, toalhas vermelhas e brancas, guardanapos também brancos, bons copos (tipos bordalês e borgonhês), decoração sóbria. A ementa muda diariamente para não cansar os clientes certos. Abre com *couvert* tipicamente alentejano: pão

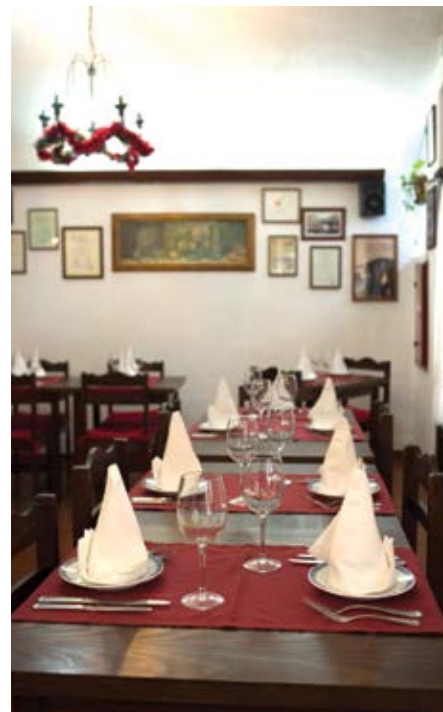
Prato emblemático

A sopa de cação é um prato que resiste à rotação diária da ementa, por ser o orgulho de quem o faz, a ponto de dizer que “é a melhor do Alentejo”, e por ter a preferência dos clientes, que se deliciam com a sua riqueza de aromas e sabores.

alentejano, Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior DOP e degustação de Azeite de Moura DOP, de produção biológica. Seguem-se as entradas, os pratos típicos, os pratos de confeção alentejana, como são quase todas as sobremesas, os pratos que são feitos com produtos alentejanos e outros pratos. Bons ingredientes, culinária sólida, sabores bem definidos, desde os ovos mexidos com espargos, os cogumelos assados e os pezinhos de porco de coentrada, até à sopa de cação e ao ensopado de borrego, que são pratos de todos os dias, às migas de espargos com carne de porco frita, ao borrego assado no forno, ao feijão com ossos de suã e, nas sobremesas, ao pão de rala, ao bolo rançoso, ao pudim do Convento dos Loios e ao doce de vinagre. Boa garrafeira com vinho a copo da escolha do escanção.

O Garfo Restaurante Familiar

Morada Rua de Santa Catarina, nº 13-15, 7000-516 Évora **Telefone** 266709256 **E-mail** restaurante.garfo@hotmail.com **GPS** 38.571972, -7.911236 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo **Capacidade** 25 pessoas **Estacionamento** Público, nas proximidades **Preço Médio** 18 € **Não fumadores**



O Pátio da Oliveira

Permite almoçar o que de melhor se faz na região em ambiente tranquilo. Ideal para quem aprecia degustar cozinha regional numa sala confortável.

Numa das praças principais de Mourão há um restaurante que se notabilizou rapidamente, graças à qualidade dos manjares preparados sob a supervisão de Salvador Acabado, que assim deu seguimento a um negócio que já estava nas mãos da família há décadas. As instalações são exemplo de simplicidade e de bom gosto, a começar pela sala de entrada, de tetos abobadados e com um significativo pé direito. O balcão de serviço é encimado por antigos azulejos da casa, em azul e branco, como não se fazem mais, e o espaço decorado por um belo tapete de Arraiolos. Numa segunda sala, realce para a antiga lareira, recuperada, que aquece as noites e os dias mais frescos, e para alguns quadros e artefactos alusivos à tradição agrícola regional. A cozinha é de sabores caseiros, com produtos de grande qualidade, sendo que a

carta apresenta um menu de valor fixo, de dez euros, que permite ao cliente escolher, além do *couvert* e da sopa, o prato do dia, que varia também conforme a estação do ano. Na área dos peixes, poderá escolher açorda de alho com bacalhau e ovo, bacalhau à casa e bacalhau cozido com grão; na das carnes, grande parte de confeção alentejana, poderá optar por plumas de porco preto com batatas fritas, carne de porco à alentejana e migas alentejanas com carne do alguidar. Para sobremesa, também contemplada no valor do menu, há doces conventuais e regionais: encharcada de Mourão, pudim de ovos, manjar real e farófnas, entre outros, também excelentes, à semelhança da torta de laranja, da mousse de chocolate, da serradura e do pudim de leite condensado. Garrafeira de pendor 100 por cento alentejano. Serviço atento e eficaz.

Prato emblemático

Açorda de alho com bacalhau e ovo, feita com o tradicional piso de coentros e um toque de poejos, o que lhe confere um aroma inesquecível.

O Pátio da Oliveira Restaurante Familiar
Morada Praça da República, n.º 14, 7240-233 Mourão **Telefone** 266586282 **Website** **E-mail** xarez-monsaraz@hotmail.com **GPS** 38.383131, -7.343747 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 11h00-15h00. Sábado: 11h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quinta-feira **Capacidade** 40 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 15 € **Não fumadores**



O Pelourinho

Diferencia-o a possibilidade de, a quem assim o desejar, comer marisco fresco no interior do Alentejo, seja ele gambas ao alinho, arroz de lavagante ou sapateira, entre outros. Sempre com um toque dos temperos da região, claro está.

Instalado numa casa tipicamente alentejana, mesmo no coração de Arraiolos, o restaurante O Pelourinho abriu no início da década de 2000 e seduziu os clientes, desde logo, com a cozinha simples, bem feita, e algumas propostas interessantes de marisco e peixe, pouco frequentes na região. A sala ampla, com piso em tijoleira rústica e grandes janelas, tem numa das paredes, como ponto alto da decoração, a reprodução de uma praça alentejana e, nas restantes, arcadas fingidas em tijolo burro. Um grande aquário para marisco chama a atenção, logo à entrada, assim como as cataplanas que pendem ao fundo do balcão que dá para a cozinha, bem à vista de todos. Aí, quem dita as leis é dona Adelaide, de cujas mãos saem os mais convincentes argumentos para gostar daquele lugar. A ementa é diversificada e tem início com deliciosas entradas, como saladas

Prato emblemático

Além dos mariscos, há uma iguaria que suplanta todas as outras nos pedidos: borrego no tacho à Pelourinho. É estufado em vinho branco, cebola em doses generosas, salsa e louro com tempo e vagar. Constitui uma agradabilíssima surpresa.

de polvo, ovos de codorniz, pimentos, grão com bacalhau, cogumelos, linguiça assada, farinheira assada e ovos mexidos. Nos pratos principais, destacam-se, nos mariscos, o arroz de lavagante, o camarão cozido, a sapateira, as gambas ao alinho e a mariscada; nos peixes, o arroz de tamboril, a massinha de peixe, o bacalhau na brasa ou à casa, os carapauzinhos com arroz de tomate e o choquinho à algarvia. Nas carnes, são irresistíveis as fatias de alho com carne frita, as migas de tomate com carne do alguidar e as migas de coentros ou espargos com plumas, além do bife e costeletas de vitela ou de borrego grelhados no carvão. Toda a doçaria é feita na casa com mestria, como comprovam a delícia de requeijão, o toucinho de Arraiolos, a sericá, o pudim de ovos e as farófnas. Boa garrafeira de pendor alentejano.

O Pelourinho Restaurante Familiar

Morada Rua Cunha Rivara, nº 9, 7040-033 Arraiolos **Telefone** 266419070 **Website** **E-mail** pelourinhoarraiolos@gmail.com **GPS** 38.724631, -7.985013 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Os Arcos

Os amantes da caça encontram aqui um refúgio, porque nunca falta, graças às provisões feitas em devido tempo e ao cuidado em preservá-la até ao momento de ser confeccionada, segundo receitas tradicionais.

O acesso principal à sala de refeições faz-se através do café, que tem o ar simples e despojado usual neste tipo de estabelecimentos, sobretudo nas zonas rurais. A sala também é despretensiosa, mas muito mais acolhedora, com vários tons de granito no chão, toalhas vermelhas de pano protegidas por outras de papel branco, louças regionais, fotos alusivas ao Alentejo a decorar as paredes e um grande cortinado, também vermelho, em fundo. Mas o melhor do restaurante está no acolhimento caloroso e na comida apetitosa com que Patrícia e Manuel Rodrigues, os proprietários, mimam os seus clientes, num ambiente muito familiar e descontraído. A comida é simples, farta e saborosa, feita com os produtos da região e o saber culinário herdado de anteriores

gerações, exatamente como em casa. Não conhece artifícios, nem tem segredos, a não ser o das mãos fadadas para a cozinha. Nas entradas há pão alentejano, azeitonas, torresmos, chouriço, paio, queijinhos de ovelha e Queijos de Évora e de Nisa, ambos DOP. O prato mais emblemático é o de migas de espargos com carne de porco frito, mas a sopa de cação, a raia à “Arcos”, que é frita e perfumada com coentros, o borrego e o javali assados no forno com feijão preto, o veado, também assado com feijão branco, e o borrego na brasa com molho de azeite e coentros são iguarias igualmente apreciadas. Sobremesas caseiras com a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP em destaque. Pequena garrafeira com meia dúzia de referências do Alentejo e dois ou três verdes.

Prato emblemático

As migas de espargos com carne de porco frita, ex-libris da cozinha alentejana, são particularmente apreciadas neste restaurante, por virtude do pão, dos espargos, da carne e do tempero.

Os Arcos Restaurante Familiar

Morada Rua 31 de Janeiro, nº12, 7490-105 Cabeção **Telefone** 266447543 **E-mail** manuelbrodrigues@hotmail.com **GPS** 38.954156, -8.073062 **Meios de Pagamento** Não se aceitam cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 17 € **Não fumadores**



Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

O edifício em si transporta-nos para outro lugar na História. Está decorado com mobiliário antigo, sobretudo dos séculos XVII e XVIII, entre inúmeras peças de arte, autêntico património nacional em exposição.

Tomar uma refeição num castelo é sempre uma experiência inolvidável, que, na Pousada Castelo de Estremoz, edifício mandado construir por D. Dinis para a rainha Santa Isabel, é também sinónimo de mesa lauta e serviço a condizer com a imponência das instalações.

A sala de jantar está repleta de antiguidades, de que são exemplo a tapeçaria flamenga setecentista que reveste uma das paredes, ou o pote de porcelana da dinastia Qing, decorado a azul e ouro, sobre uma das mesas de apoio, ou os apliques na parede, em madeira entalhada e dourada do século XVIII. O ambiente sugere manjares dignos da realeza e assim o cumpre o chefe, generoso quer nas doses, quer no trato oferecido às matérias-primas.

A carta deixa escolher, nas entradas, entre os ovos mexidos com espargos bravos da serra d'Ossa e telha de pão alentejano, as gambas e setas em azeite e alho na frigideira e a seleção de enchidos com gomos de maçã assada. Nas sopas,

desfilam a açorda alentejana com o seu ovo e a sopa de tomate com enchidos e ovo escalfado, enquanto nos petiscos são irresistíveis os peixinhos da horta, os ovinhos de codorniz escalfados e os cogumelos recheados com farinheira. Nos pratos principais, há um compromisso feliz entre os peixes, as carnes e as opções vegetarianas, de que são exemplos o bacalhau dourado, o tradicional cação de coentrada, a beringela recheada com Queijo de Nisa DOP e orégãos, a perdiz estufada na púcara com cebolinhas e castanhas, o pernil de porco glaceado no forno com mel e batatas salteadas com cebola ou o medalhão de novilho com estaladiço de presunto e pudim de legumes gratinado. Boa doçaria regional, na qual se destaca o pudim de água de Estremoz. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e apontamentos de outras regiões. Serviço eficiente e delicado.

Prato emblemático

O pernil de porco glaceado no forno com mel e batatas salteadas com cebola é muito solicitado pela suculência, mas o pudim de água de Estremoz é manjar único.

Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

Restaurante Tradicional

Morada Largo de D. Diniz, 7100-509 Estremoz
Telefone 268332075 **Website** [E-mail guest@pousadas.pt](mailto:guest@pousadas.pt) **GPS** 38.842183, -7.592283 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 89 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores • Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Convento de Arraiolos

A vista do restaurante e da esplanada para o verde do campo alentejano, mesmo quando a pousada está lotada, dá-nos a ideia de sermos os únicos hóspedes a usufruir da tranquilidade deste espaço.

Quem quiser sentir a tranquilidade do Alentejo, tem na Pousada Convento de Arraiolos a certeza de ter encontrado o pouso certo. Até quando a casa está cheia, os comensais podem provar as delícias da terra em merecido descanso, com vista para o campo, numa sala minimalista, onde o elemento decorativo de destaque é parte de um retábulo do século XVII, representativo da última ceia. É alvo das atenções a carta elaborada pela chefe Elisabete Velez, estudiosa dos manjares preparados pelas freiras que habitaram este convento. Recuperou algumas das suas receitas, entre as quais se encontram a desfiada de pombo e o pastel de toucinho. São apenas duas amostras de uma ementa extensa que, nas sopas, aconselha a de agrião, a de tomate à alentejana com ovo de codorniz estrelado ou o creme de mogango com lâminas de amêndoa. Das entradas, também típicas da casa, salientam-se a trouxa de queijo

amanteigado e mel de rosmaninho, a desfiada de pombo bravo com ameixa verde e canela ou o duo de espargos envoltos em toucinho fumado e molho de estragão. Dos petiscos, a não perder a pasta de tomate com orégãos, o atum com duo de pimentos e poejo e a morcela com abacaxi. Uma carta equilibrada, que oferece ainda, na secção dos peixes e mariscos: tranche de salmão em puré de lima e *pomme* de brócolos, posta de cação em seu empadão de tomate, caldo de poejos frescos e tiborna de bacalhau, entre outros. Nas carnes, desfilam a perna de frango do campo suado no seu arroz de pinhão, as bochechas de porco alentejano e seu dueto de batata-doce e espinafres ou o borreguinho de azeite com sua batata caçoila e melado de marmelo. Completam a refeição a tábua de queijos portugueses e algumas amostras da doçaria conventual regional, das quais se destacam o pastel de toucinho e o pão de rala. Excelente garrafeira centrada no Alentejo. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

Desfiada de pombo bravo com ameixa verde e canela, manjar criado pelas freiras que habitaram o convento, agora transformado em pousada. O pastel de toucinho é também afamado, tendo por base da sua confeção os ovos e a amêndoa.

Restaurante da Pousada Convento de Arraiolos **Restaurante Tradicional**

Morada Pousada Convento de Arraiolos, Vale das Flores 7044-909 Arraiolos **Telefone** 266419340
Website [E-mail guest@pousadas.pt](mailto:guest@pousadas.pt) **GPS** 38.732000, -7.988717 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 86 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores • Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Convento de Évora

Mais valia: o espaço. Almoçar ou jantar nos claustros de um antigo convento é uma experiência inolvidável, principalmente à noite, quando o claustro – elemento decorativo por excelência – se encontra iluminado.

A dois passados do Templo de Diana, no centro de Évora, cidade Património da Humanidade classificada pela UNESCO, o restaurante da Pousada Convento de Évora acolhe o visitante com originalidade, não estivesse a sala de refeições instalada nos claustros, onde um dia os monges caminharam em devota meditação. A sala beneficia de muita luz exterior, com vista para o pátio, com as suas laranjeiras e algumas pedras romanas, que compõem o espaço com um toque de história. As mesas com atoalhados impecáveis em azul e branco condizem com os tons das cadeiras confortáveis, assim como com os painéis de azulejo que decoram o espaço, emprestados pelo Museu de Évora. O ambiente é sofisticado, mas despretensioso. A carta, essa, é particularmente bem elaborada, tendo em conta o equilíbrio entre as propostas mais substanciais das carnes da região, com outras mais ligeiras para os amantes de peixe ou para os vegetarianos, sem que nunca se percam, em qualquer das propostas, os aromas e os paladares locais.

Prato emblemático

Bochechas de porco confitadas em vinho tinto. É um clássico alentejano que nesta pousada é respeitado, pois não só as carnes são selecionadas, como o tempo de confeção, prolongado, em vinho tinto e na própria gordura do porco, permite que a iguaria se desfaça à primeira garfada.

Das sugestões do chefe há a destacar, nas sopas, a açorda de coentros com bacalhau e ovo escalfado ou a tradicional sopa de tomate com enchidos regionais e ovo escalfado; nas entradas, o pica pau de javali e os ovos mexidos com espargos sobre telha de pão alentejano. Nos pratos principais, destacam-se o risoto de cogumelos do bosque com Queijo de Nisa DOP, para os vegetarianos; nas carnes, os medalhões de javali com migas de espargos bravos e coentros, a galinha de fricassé, as bochechas de porco confitadas em vinho tinto com duo de purés de maçã e de abóbora, o atum grelhado com migas de coentros, e o lombo de bacalhau em azeitada de alho, puré de batata e piso de azeitona negra. A rematar, um *buffet* de doçaria regional, frutas e queijos portugueses, doçaria conventual e os típicos pão de rala e queijada de Évora. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e bons apontamentos do resto do país. Serviço eficiente e delicado.

Restaurante da Pousada Convento de Évora
Restaurante Tradicional
Morada Largo Conde Vila-Flor, 7000-804 Évora
Telefone 266730070 **Website** [E-mail guest@pousadas.pt](mailto:guest@pousadas.pt) **GPS** 38.572666, -7.907016 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 80 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa

O ambiente intimista e requintado faz com que, a qualquer altura do ano, os comensais se sintam únicos, num espaço singular e repleto de lendas a desvendar.

O restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa, instalada no antigo Convento Real das Chagas de Cristo, mandado edificar por D. Jaime, no século XVI, é hoje uma ode aos sabores típicos da cozinha alentejana. A sala de refeições, onde antes funcionava o refeitório das religiosas, é muito acolhedora, tem o piso provavelmente ainda na tijoleira original, tetos abobados, com frisos num tom de ocre também partilhado pelas cadeiras. Clássica e intemporal, tal como a carta proposta, que inicia com as irrecusáveis sopa de grão com bacalhau ou sopa de tomate com enchidos e ovo escalfado. Seguem-se nas entradas: omelete de espargos bravos, estaladiço de queijo de ovelha amanteigado e ameixa em calda, terrina de coelho com molho de frutos silvestres e seleção de enchidos, presunto e queijo. Para petiscar, uma aposta acertada nos produtos regionais: chouriço assado sobre pão alentejano, trilogia de pimentos assados, cabeça de xara e ovos

Prato emblemático

A sobremesa Manjar das Chagas que, além dos tradicionais ovos, açúcar e amêndoas, tem como ingrediente a carne de coelho. Diz-se que foi criada pelas freiras para agradecer à realeza, que financiava o convento. Hoje ainda faz furor (mesmo entre os incrédulos).

mexidos com farinheira ou preguinho de vitela com ovo de codorniz.

Os paladares autênticos revelam-se em pratos de peixe, como o bacalhau dourado (receita da Pousada de Elvas desde 1942), filete de cação frito de coentrada; e nos de carne: migas à alentejana, lagartos de porco preto grelhado com compota de tomate e cebolinha pérola confitada sobre torricado de pão alentejano ou borrego assado com batata e grelos salteados. Os brócolos panados e queijo de ovelha amanteigado sobre molho de tomate ou o gratinado de massa laçarotes com espinafres satisfazem os vegetarianos. Excelente doçaria regional, na qual se destaca o típico Manjar das Chagas. Quem preferir tem tábuas de queijos portugueses (nas quais se incluem o Queijo Serpa DOP e Queijo de Nisa DOP), com fruta ou compotas como opção. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo e apontamento das restantes regiões nacionais. Serviço eficiente e simpático.

Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa *Restaurante Tradicional*
Morada Convento das Chagas - Terreiro do Paço, 7160-251 Vila Viçosa **Telefone** 268980742 **Website** [E-mail](mailto:guest@pousadas.pt) guest@pousadas.pt **GPS** 38.781650, -7.421400 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante Panorâmico Amieira Marina

Na esplanada, como no interior do restaurante, a vista é fabulosa com a marina, a água, o horizonte sem fim, para onde quer que se olhe.

Erguido sobre as águas do grande lago do Alqueva, o Restaurante Panorâmico Amieira Marina tem instalações modernas e confortáveis, de onde se avista um dos mais belos e surpreendentes panoramas do interior do Alentejo e onde se descobre o melhor da gastronomia regional, a par de alguns pratos inovadores. A sala envidraçada, ampla e cheia de luz natural, e a esplanada aberta, como o convés de um navio, são espaços de bem-estar que convidam para refeições tranquilas e conversas animadas. Também a gastronomia é aliciante, porque apresenta sabores modernos e requintados sem defraudar quem procura comida tipicamente alentejana, seja com apresentação mais apelativa, seja na sua versão mais tradicional.

Prato emblemático

Supremos de bacalhau com gratinado de batata e espinafres, prato com história, porque foi criado no restaurante e consagrado pelos clientes como favorito, por ser delicioso e muito bonito.

A ementa vasta e bem organizada permite satisfazer todos os desejos. Entre as iguarias mais pedidas, umas típicas e outras não, contam-se: nas entradas, os ovos mexidos com silarcas, a salada quente de camarão em cama de espargos e molho de manga, a açorda de tomate e o gaspacho; nos pratos principais, os canelones de legumes gratinados com molho de tomate, que é vegetariano, o polvo à lagareiro, os supremos de bacalhau com gratinado de batata e espinafres, o borrego assado com batatinha assada e salada verde, os medalhões de novilho gratinados com queijo, o lombinho de porco e a caça (javali, perdiz e veado); nas sobremesas, o irrecusável requeijão com mel e lascas de amêndoa torrada. Garrafeira focada nos vinhos regionais. Serviço atento e simpático.

Restaurante Panorâmico Amieira Marina

Restaurante Contemporâneo

Morada Amieira Marina, 7220-999 Amieira, Portel
Telefone 266611175 **Website** restaurante@amieiramarina.com **E-mail**
GPS 38.277444, -7.531872

Meios de Pagamento Aceitam-se cartões

Horário 12h00-16h00; 19h00-22h00 No período de novembro a março encerra de terça-feira a quinta-feira; nos restantes meses do ano está aberto todos os dias ao almoço e de sexta-feira a domingo ao jantar. Está aberto todo o ano em feriados e vésperas de feriado **Capacidade** 165 pessoas **Estacionamento** Privativo

Acessibilidades Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 24 € **Não fumadores, exceto na esplanada** • **Rede Wi-fi disponível**



Sol Poente

Além da cozinha com produtos, aromas e sabores típicos do Alentejo, destaca-se a garrafeira, com excelente seleção de vinhos alentejanos e com serviço exemplar, a cargo de três escanções, que asseguram harmonizações perfeitas entre o vinho e a comida.

Instalado à entrada da cidade, no caminho da autoestrada, a cerca de 1,5 quilómetros da muralha, o Évora Hotel tem um restaurante que surpreende com as instalações muito amplas, mas confortáveis e acolhedoras, e com a ementa inspirada na mais genuína gastronomia regional alentejana. A sala de refeições do Sol Poente surge no prolongamento da receção e do lobby. A delimitação de espaços, em vidro, não quebra a sua continuidade e dá uma agradável sensação de liberdade, reforçada pela luz natural que entra através das grandes vidraças. É um lugar onde se está bem e é certamente por isso que os eborenses o frequentam cada vez mais.

Mas o que mais atrai os clientes de Évora é a cozinha do Sol Poente,

designadamente o *buffet* do almoço, de segunda a sexta-feira, com mesa de entradas e saladas regionais, sopa, dois pratos principais, um de peixe e outro de carne, sobremesa e bebidas, incluindo vinho, refrigerantes, água e café (no fim de semana e ao jantar o preço aumenta ligeiramente). No serviço à carta existem muitas propostas tentadoras, como a seleção de entradas regionais, a açorda cega com ovo escalfado, a sopa de cação, o lombinho de Carne de Porco Alentejano DOP com migas de espargos verdes, as costeletas de borrego salteadas com folhas de hortelã ou o bife de Carne Mertolenga DOP frito com alho. Para sobremesa impõe-se a doçaria regional: encharcada, sericá com Ameixa d'Elvas DOP, arroz doce e outras gulodices. Boa garrafeira focada no Alentejo.

Prato emblemático

A cozinha do Sol Poente distingue-se pela qualidade dos produtos e pela excelência da culinária, de que resultam pratos autenticamente regionais com uma apresentação mais cuidada. Por isso, toda a carta é emblemática.

Sol Poente Restaurante Tradicional

Morada Évora Hotel, Avenida Túlio Espanca, Quinta do Cruzeiro, 7002-502 Évora **Telefone** 266748800 **Website** comercial@evorahotel.pt **GPS** 38.563756, -7.932928 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 250 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Solar da Vila

A honestidade com que se cozinha a caça atrai gente de todos os pontos do país. A devoção que Francelina, antes dedicada à moda, hoje empresta à cozinha é notória, pois esta é afinal a sua paixão. E isso nota-se no paladar do que quer que nos apresente.

Apresenta-se como café e como restaurante, e qualquer das designações lhe fica bem. Ocupa uma grande e tradicional casa alentejana, caiada com barras azuis, e oferece dois espaços distintos: o do café propriamente dito, espaçoso, onde se petisca e se lê o jornal diário num ambiente informal e familiar, e a sala de refeições, que, embora mais sofisticada, mantém certo pendor pitoresco com os lambris de azulejo, as paredes brancas, um imponente aparador tradicional e um painel de azulejo evocativo da época das ceifas. A ementa é muito extensa e surpreende sobretudo no que respeita às especialidades – a caça. São elas: arroz de lebre, ensopados de javali, de lebre e de veado, javali e veado assados no forno e lebre com feijão branco. As migas são outro dos pontos fortes da casa, sejam de espargos ou de batata, a acompanhar carnes variadas, todas confeccionadas

Prato emblemático

O ensopado de javali, que dona Francelina, proprietária do restaurante, confecciona de acordo com a receita passada pela sua mãe e pela sua avó. O segredo fica com a cozinheira que faz magia, mas sabe-se que leva tempo a apurar no tacho.

de acordo com a tradição alentejana, em forma de lagartos de porco preto grelhados ou carne da calda, só a título de exemplo.

De resto, entre os favoritos, contam-se, nas entradas: torresmos, painho de porco preto, coelho de vinagrete, cogumelos salteados e fígado e febras de vinagrete; nos pratos principais de confeção alentejana: açorda de bacalhau, sopa de cação, feijoada de chocos, abanicos de porco preto, borrego no forno, ensopado de borrego, pezinhos de coentrada e secretos de porco preto.

Nas sobremesas, todas caseiras, há a destacar o pudim de mel, a tarte de requeijão, a serradura e o pudim de amêndoa, entre outras. Garrafeira com referências a produtores quase todos alentejanos. Serviço simpático e competente.

Solar da Vila Restaurante Familiar

Morada Rua da Esperança, n.º 25, 7490-072 Cabeção **Telefone** 933818943 **Website** **E-mail** solarдавila@hotmail.com **GPS** 38.955295, -8.078806 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 08h00-02h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira **Capacidade** 45 pessoas (no café 80 pessoas) **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 12 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Solar dos Lilases

O almoço termina com um licor feito na casa, de poejo, amora, folha de figueira, ou outro. É oferta e está sempre à disposição dos clientes. Sabe bem o licor e melhor ainda a simpatia.

Integrado no Hotel dos Lilases, que abriu em 2007 numa casa senhorial bem recuperada, preservando-lhe a traça e devolvendo-lhe a beleza e o charme, o restaurante é um espaço muito convidativo, na varanda, com vista para a parte velha da vila de Mora, a ribeira e o montado. Tem mesas espaçosas alinhadas numa só fila junto das grandes vidraças com cortinados elegantes, atalhados de bom pano, louças de prestígio (Costa Nova) e ambiente tranquilo e familiar com um toque romântico.

A cozinha é de confeção alentejana com base nos produtos regionais e com uma culinária muito sólida. A ementa está bem estruturada, apresentando excelentes propostas em todos os seus itens, de que são exemplos, nas entradas e sopas: ovos mexidos com espargos verdes ou com

Farinheira de Estremoz e Borba IGP, Queijo de Évora DOP, canja de pombo bravo e sopa de beldroegas com queijo de ovelha; nos pratos principais: sopa de cação, açorda de bacalhau com ovo, polvo à lagareiro, que não sendo típico do Alentejo tem apreço generalizado, bochechas de porco com arroz de feijão, migas de espargos com carne de alguidar e migas do Abade, que são migas de broa e verduras com petingas fritas a acompanhar. Os amantes da caça podem deliciar-se no tempo dela com faisão e perdiz de escabeche, lebre com feijão, javali à Solar, que é estufado com legumes, e outras iguarias. Doçaria caseira em que se destaca a sericaia simples ou com Ameixa d'Elvas DOP, que nunca falta. Garrafeira basicamente alentejana com os vinhos locais em evidência. Serviço atento e muito simpático.

Prato emblemático

Migas de espargos com carne de alguidar, que é carne de porco temperada com massa de pimentão e frita, ou, em alternativa, com carnes grelhadas - lagarto e tiras de porco preto.

Solar dos Lilases Restaurante Tradicional

Morada Rua de Santo António, nº 8, 7490-236 Mora **Telefone** 266403315 **Website** **E-mail** geral@hotelsoldardoslilases.com **GPS** 38.944148, -8.166801
Meios de pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-14h30; 19h00-21h30 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira todo o dia **Capacidade** 28 pessoas (80 lugares adicionais para eventos) **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 18 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Taberna Al-Andaluz

Salienta-se a atmosfera resultante da ligação entre a arquitetura mudéjar e a decoração alusiva à cultura taurina, duas formas de arte que perduram na memória dos povos da região.

Instalado em pleno centro de Reguengos de Monsaraz, caracteriza-se pela arquitetura de estilo mudéjar e pela decoração alusiva à cultura taurina, que propiciam um ambiente alegre e descontraído, mas também intimista e familiar. Tem duas salas e pátio interior aberto: a sala da entrada é mais sóbria, com mantas e louças alentejanas nas paredes, cadeiras confortáveis, atalhados brancos; a interior é mais típica, com arcadas, coluna, louças decorativas e mesas árabes (base de madeira e cortes de azulejo vidrado), dois painéis de azulejos com motivos taurinos e portas e candeeiros de ferro forjado; o pátio é genuinamente Al-Andaluz. Também a cozinha se inspira na nação Al-Andaluz, que, segundo José Morgado, proprietário e cozinheiro do restaurante, embora formado em engenharia agrícola e enologia, corresponde aos territórios

Prato emblemático

Sopa de peixe, servida com pão e confeccionada com postas de corvina, cebola, alho, pimentos verde e vermelho, tomate e ramos de hortelã da ribeira e de poejo, que deliciam o olfato e o paladar.

do Alentejo, Algarve e Andaluzia. Utiliza produtos da região e prepara-os como aprendeu com a mãe e as tias. Entre as suas especialidades destacam-se, nas entradas: presunto ibérico de bolota, enchidos de porco ibérico do Alentejo, queijos de ovelha de Reguengos e Queijo Serpa DOP, torresmos, saladas diversas; nos pratos principais: açorda de alho com bacalhau ou pescada, açorda de tomate com bacalhau, açorda de cação, borrego assado no forno, carrilhadas de porco ibérico e de toiro de lide, lombo de toiro de lide, rabo de toiro e, nas respetivas épocas, gaspacho do Alentejo e lampreia à moda do Guadiana; nas sobremesas: sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, encharcada e bolo raçoso, três ícones da doçaria conventual. Garrafeira só com vinhos do Alentejo e quase todos (90%), da sub-região de Reguengos de Monsaraz.

Taberna Al-Andaluz Restaurante Típico

Morada Rua 1º de Maio, nº 39 Frente, 7200-363 Reguengos de Monsaraz **Telefone** 266519362 e 965639028 **Website** **E-mail** tabernaandaluz@sapo.pt **GPS** 38.425280, -7.536247 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo, exceto se coincidir com dia festivo **Capacidade** 30 pessoas **Estacionamento** Fácil, na praça central **Preço Médio** 18 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Xarez

É possível petiscar a qualquer hora do dia, com uma vista assombrosa sobre a planície alentejana. A tranquilidade com que se assiste ao pôr do sol na companhia de um bom vinho de produção local é única.

No interior da vila amuralhada de Monsaraz, o restaurante Xarez insere-se num quadro natural de grande beleza, tendo em conta que as vistas, soberbas, a partir da esplanada e da varanda envidraçada, dão para a planície pontilhada por oliveiras num universo sem fim. É um restaurante decorado com simplicidade, mas extremo bom gosto, e divide-se em três espaços. Numa primeira sala, destacam-se os lambris de azulejaria, em tons de verde e de branco, evocativa das habitações antigas da região; na varanda ressalta o xisto emergente em parte das paredes caiadas, e, na esplanada, a paisagem estonteante. A cozinha, essa, com base em pratos típicos e petiscos, é simples, embora cuidada, mesmo nos detalhes, até porque o Xarez cativa não só quem pretende um bom almoço ou um bom jantar, mas também aqueles a quem apetece apenas um chá ou um copo de vinho e apreciar as vistas. A carta, pouco extensa, mas equilibrada, em que os paladares alentejanos foram

revisitados por Salvador Acabado, que lhes conferiu um toque de modernidade, tem início com o tradicional *couvert* de pão e azeitonas bem temperadas, seguido pela sopa da horta. Nos peixes, são pratos constantes o bacalhau e o polvo à lagareiro, enquanto nas carnes são especialmente procurados o bife da vazia na frigideira e as bochechas de porco preto estufadas. Mais extensa é a lista de petiscos, que encontra os seus pontos altos na tarte de lebre com salada, na farinheira com ovos mexidos e nas migas de espargos com ovos, além do pratinho de enchidos variados. Nos queijos desfilam o queijo da serra com compota, os queijos de cabra ou de ovelha curados e o queijo fresco de ovelha, entre outros. Já nas sobremesas, de produção caseira, são irresistíveis a sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, o bolo de chocolate e o bolo rançoso. Boa garrafeira, predominantemente alentejana. Serviço eficiente e familiar.

Xarez Restaurante Familiar
Morada Rua de Santiago, n.º 33, 7200-175 Monsaraz **Telefone** 266557052 **Website** **E-mail** xarez-monsaraz@hotmail.com **GPS** 38.444265, -7.380203 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 11h00-17h30 de novembro a fevereiro. De março a maio: 11h00-20h00. Restantes meses: 10h00-24h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira ao jantar e quinta-feira **Capacidade** 20 pessoas **Estacionamento** Na via pública, à entrada da vila **Preço Médio** 15 € **Fumadores • Rede Wi-fi disponível**

Prato emblemático

Bochechas de porco preto estufadas em vinho tinto, cozinhadas sem pressa durante mais de um par de horas, servidas com arroz e batatas fritas, que dão a conhecer os suculentos paladares regionais.



Alentejo Litoral

- 1 A Talha de Azeite
- 2 Arte e Sal
- 3 Casa Dos Bifes/HS SteakHouse
- 4 Chez Daniel
- 5 Dona Bia
- 6 O Josué
- 7 O Lavrador
- 8 O Tarro
- 9 Oásis
- 10 Pátio Alentejano
- 11 Porto das Barcas
- 12 Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal
- 13 Tasca "O Bernardo"
- 14 Tasca do Celso



A Talha de Azeite

Além da atividade normal, o restaurante promove refeições temáticas, como as de vinhos, recebe grupos, sobretudo em ocasiões festivas, e também faz serviço de catering.

Fica na rua que atravessa Grândola de norte a sul, mas ligeiramente recuado, num recanto que dá acesso ao Centro Comercial de Grândola, a que pertence, entre os Bombeiros Voluntários e os Correios. Identifica-se, porém, facilmente, graças à tabuleta que está sobre um poste, junto do passeio, mesmo à sua frente, com o nome e o símbolo bem visíveis: A Talha. É um espaço alegre e acolhedor dedicado à boa cozinha do Alentejo Litoral. Naquele lugar existiu noutros tempos um lagar de azeite e daí o seu nome, bem como a escolha da talha como símbolo e elemento decorativo dominante. Há talhas no balcão e na sala, algumas a fazerem de armário, de louceiro ou de garrafeira, e todas em tons *bordeaux* e bege, idênticos aos das toalhas. A ementa é extensa e está bem estruturada, assinalando quatro

categorias de pratos: tipicamente alentejanos, de confeitaria alentejana, com produtos alentejanos, e outros. Todos são feitos com mestria pelo casal Celina e Carlos Gonçalves, desde que abriu o restaurante, em 2005, dedicando-se ela mais à cozinha e ele, sobretudo, à sala. Entre as especialidades contam-se, nas entradas: cabeça de xara, espargos com ovos e linguiça de porco do montado alentejano e ovos de codorniz com paio de porco do montado alentejano; nos pratos principais: migas gatas, arroz de canivetes, migas de espargos com carne de alguidar, javali estufado com castanhas, naco de boi com arroz de feijão, ensopado de borrego e pezinhos de porco de coentrada; nas sobremesas, todas caseiras: sericaia com Ameixa d'Elvas DOP e toucinho do céu. Boa garrafeira alentejana. Serviço atento e simpático.

Prato emblemático

Três pratos disputam a primazia, qual deles o melhor: migas gatas, migas de espargos com carne de alguidar e javali estufado com castanhas. Todos eles tipicamente alentejanos.

A Talha de Azeite Restaurante Típico
Morada Avenida D. Nuno Álvares Pereira, Centro Comercial O Lagar, 7570-239 Grândola **Telefone** 269086942 **Website** **E-mail** atalhadeazeite@hotmail.com **GPS** 38.176266, -8.566511 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo ao jantar e segunda-feira **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 17 € **Fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Arte e Sal

A localização merece destaque, com largueza de espaço e de vistas, impondo-se o belíssimo panorama do mar, separado apenas pela estrada. É um dos pontos de paragem obrigatória no litoral alentejano.

Descobrir o litoral alentejano viajando pela estrada da costa, entre dunas e falésias, com o mar à vista, é um desafio irrecusável para os amantes da natureza, que também podem deliciar-se com os sabores da cozinha regional em restaurantes muito agradáveis, como o Arte e Sal. Está na beira da estrada, rente ao mar, dois quilómetros a sul da praia de São Torpes, e destaca-se pelas cores amarela e branca, pelas grandes vidraças e pelo espaço amplo para estacionamento, de ambos os lados. No interior, com tijoleira no chão, madeiras no teto e decoração singela, sobressaem a montra de pescado, a garrafeira e a sala de refeições cheia de luz natural. A ementa baseia-se no pescado e está em permanente renovação, porque depende do que o mar dá. Abre com quatro ou cinco “recomendações” que resultam das oportunidades oferecidas em cada dia

Prato emblemático

Açorda de ovas com camarão, composição original que reflete a influência do mar: pão regado com o caldo de cozer as ovas, azeite, alho, coentros e camarão, tão simples como delicioso.

pelo mercado. No capítulo das entradas há propostas imutáveis, como as amêijoas à Bulhão Pato ou o camarão preparado de diversas formas, e sugestões ocasionais, como a orelha de porco, a meia desfeita, os pimentos recheados com musse de bacalhau ou as saladinhas de polvo e de bacalhau, entre outras. Nos pratos principais reina o peixe grelhado – robalo, sargo, salmonete, imperador, linguado, entre outras espécies da nossa costa –, mas também se preparam boas iguarias no fogão, como a açorda de ovas com camarão, o caril de camarão, a massinha de garoupa ou o esparguete de marisco, por exemplo. Também é na grelha que se preparam as melhores carnes: espetada de lombo, presa ou pá de porco preto, picanha, às vezes borrego. Boa doçaria regional. Garrafeira com predomínio do Alentejo e representação de outras regiões do país.

Arte e Sal Restaurante Familiar

Morada Praia de Morgavel, 7520-089
Sines **Telefone** 269869125 **Website** **E-mail** restaurante@arteesal.net **GPS** 37,907901, -8,798280 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-14h30; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira (de novembro a abril encerra ao jantar de domingo, segunda e terça-feira) **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Fácil, nas proximidades **Preço Médio** 16 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Casa dos Bifes/HS SteakHouse

As vistas para o rio e para o mar transportam-nos para um ambiente de puro relaxamento estival, mesmo que em pleno inverno. A par da boa cozinha, é um mimo para todos os sentidos.

Apesar do nome, a Casa dos Bifes é um restaurante que serve sobretudo cozinha alentejana e, não obstante dar primazia às carnes, também prima pelo peixe fresco com que brinda os clientes diariamente. Situado numa das salas do piso térreo da unidade hoteleira HS Milfontes Beach -, detém uma vista privilegiada tanto para a foz do rio Mira, como para a praia de mar. A decoração é original e socorre-se de fotografias a preto e branco, de um sofá e de outros objetos de decoração *vintage*. Uma grande barrica remete para a produção vinícola regional, iluminada pelo sol que atravessa as enormes vidraças deste espaço acolhedor, rematado ao fundo por uma lareira e toros de madeira. A carta, extensa e equilibrada, tem início com *couvert* de azeitonas e pão tipicamente alentejanos e Queijo Serpa DOP. Nos petiscos, de confeção alentejana, seguem-se a salada do chefe, o camarão ao alho e as amêijoas com azeite, alho e coentros, e também tábua de oito petiscos,

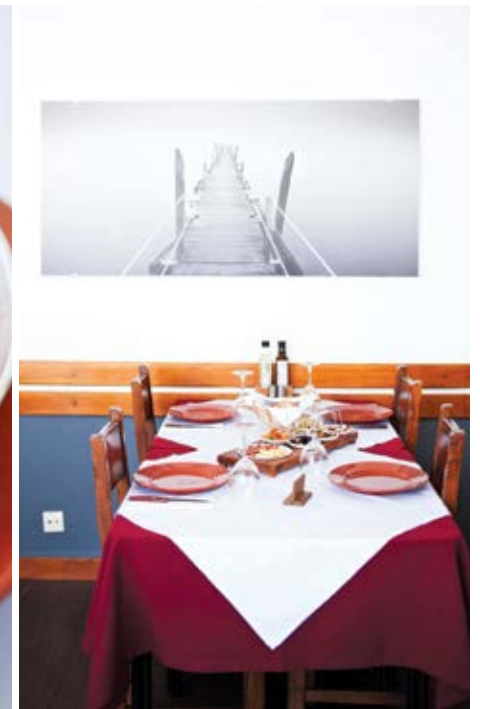
Prato emblemático

O carpaccio de polvo, pela delicadeza dos sabores e a textura do molusco, além das carnes, confeccionadas a partir da raça Limousine, que, embora francesa, é criada em Portugal nos melhores pastos.

presunto pata negra e *carpaccio* de polvo. Os vegetarianos podem sempre contar com um arrozinho preparado com o toque especial do chefe, e as crianças também são contempladas com menu especial. Nos pratos de peixe, entre os mais pedidos destacam-se o polvo no forno com azeite, alho e coentros, a cataplana com peixe fresco e arroz de lingueirão, os dois últimos por encomenda; nos de carne, pode escolher bife de lombo grelhado, lombinhos de porco preto com cogumelos frescos, carne de porco à alentejana, bife de lombo com pimenta verde, bife de lombo com molho de vinho tinto e ervas aromáticas e chateaubriand com molho béarnaise. Toda a doçaria tradicional é imperdível, em especial a tigelada, o requeijão com figos, o pudim de requeijão e a sericaia. Garrafeira centrada nos vinhos da região, mas com bons apontamentos de outras regiões. Serviço eficiente e simpático.

Casa dos Bifes/HS SteakHouse Restaurante Familiar

Morada HS Milfontes Beach, Avenida Marginal, 7645-272 Vila Nova de Milfontes
Telefone 283990074 **Website** **E-mail** geral@hsmilfontesbeach.com **GPS** 37.723467, -8.784109
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-15h00; 19h00-22h30. Serviço de bar até às 02h00 e petiscos durante a tarde. **Dia(s) de Encerramento** Não encerra
Capacidade 32 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Chez Daniel

Na esplanada, com vista para a Lagoa de Santo André, o peixe sempre fresco sabe ainda melhor, principalmente se acompanhado pelo vinho branco produzido na vizinha Herdade do Cebolal.

Nasceu em 1925, à beira da praia, com o nome de Miramar, típica cabana onde os pescadores comiam o pescado que traziam do mar. Com o passar do tempo, ficou conhecido pela Barraca do Daniel e começou a granjear clientela mais urbana, nomeadamente a jornalista e escritora Vera Lagoa, que, ciosa da qualidade das iguarias servidas naquela humilde casa, a resolveu apelidar de Chez Daniel - nome pomposo que perdurou no tempo, até mesmo quando a cabana se afastou do areal e deu lugar a um restaurante amplo, luminoso, sofisticado e com vistas para a Lagoa de Santo André.

Chez Daniel manteve-se sempre nas mãos da mesma família. Hoje quem serve às mesas é José Carlos, neto do primeiro proprietário, e são os seus pais quem domina a cozinha.

Na carta, que muda diariamente, consoante os humores das marés, sugere-se, como entrada, azeitonas

acompanhadas por pão alentejano, paio de porco preto alentejano ou Queijo Serpa DOP. Enguias fritas também podem dar início à refeição, que, ao fim de semana à noite, é servida ao ritmo de música ao vivo. No que toca aos peixes, todos de mar, saem da grelha a corvina, o pregado, o peixe-espada e o sargo, além do choco frito, simples ou com acompanhamento de batata cozida, legumes ou salada. No capítulo dos mariscos, destacam-se as amêijoas à Bulhão Pato ou ao natural e o camarão cozido ou frito ao alinho, enquanto nas carnes brilham o bife de vitela, o bitoque de vitela, a carne de porco com amêijoas e batatas fritas, além do porco preto no carvão. Os pratos fortes da casa são, no entanto, entre as lendárias caldeirada de peixe e massinha de peixe à Daniel, os confecionados tendo por base as enguias: em caldeirada, ensopado, ou fritas. Garrafeira vasta e bem selecionada com vinhos nacionais, com maior incidência no Alentejo. O serviço é rápido e familiar.

Prato emblemático

Enguias fritas, das pequenas, mas em quantidades generosas, bem sequinhas e estaladiças, acompanhadas de batatas fritas e salada.

Chez Daniel Restaurante Tradicional

Morada Estrada Municipal 544, Lagoa de Santo André, 7500-016 Santiago do Cacém **Telefone** 269749779 **Website** **E-mail** restaurantechezdaniel@gmail.com **GPS** 38.112908, -8.791058 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 74 pessoas **Estacionamento** Fácil **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Dona Bia

O Dona Bia é um restaurante verdadeiramente familiar, onde quem entra sabe ao que vai, na certeza de ter boa comida caseira, feita ao momento.

São de grande beleza os caminhos do litoral alentejano, como o que vai da Comporta em direção ao sul, numa paisagem de arrozais e de cegonhas. Às vezes é obrigatório parar para observar um pormenor, tirar uma foto ou saborear as delícias da gastronomia regional, como sucede logo a três quilómetros da Comporta, no restaurante Dona Bia. Instalado à beira do caminho, permite o estacionamento fácil e oferece um espaço acolhedor com uma pequena esplanada ao ar livre, outra fechada e uma sala com pequeno balcão que dá para a cozinha. O ambiente é alegre e aconchegante, cheio de luz natural, com toalhas e *chemins de table* de pano, decoração singela alusiva ao mar e uma montra de pescado irresistível. A cozinha é tradicional, assente nos produtos da região e nos seus sabores. Predomina o arroz, ora como prato principal – arroz de garoupa, de cherne,

de lingueirão com amêijoas e camarão, de polvo, de tamboril, de camarão descascado com amêijoas, de lagostinha e de lavagante, entre outros –, ora como guarnição – arroz de coentros, de feijão, de tomate, de grelos, de amêijoas, de berbigão e de lingueirão. Sempre arroz carolino, malandrinho, feito ao momento. E sempre divinhal. Outras iguarias muito apreciadas: nas entradas, caldinho de peixe e pataniscas de peixe; nos pratos principais, peixe-galo com açorda de ovas, pregado ou cabeça de garoupa à Bulhão Pato, lombinhos de tamboril na frigideira, canja de garoupa com amêijoas e espinafres, entrecosto grelhado com arroz de feijão, grelhada mista com arroz de queijo e arroz de pato. Doçaria caseira. Há qualidade no produto, no tempero e na confeção. Garrafeira adequada. Serviço simpático.

Prato emblemático

O arroz predomina na ementa e é um ex-libris da casa, mas o prato mais emblemático é o peixe-galo, seja com arroz a acompanhar, seja com a também deliciosa açorda de ovas.

Dona Bia Restaurante Familiar

Morada EN 261, Torre Comporta, 7580-681
Comporta **Telefone** 265497557 **Website** **E-mail**
restaurantedonabia@gmail.com **GPS** 38.353795,
-8.779946 **Meios de Pagamento** Aceitam-se
cartões **Horário** 11h00-16h30; 19h30-22h30
Dia(s) de Encerramento Terça-feira no verão
Capacidade 60 pessoas **Estacionamento** Fácil,
na via pública **Preço Médio** 20 € **Fumadores e**
não fumadores • **Rede Wi-fi disponível**



O Josué

Há sempre marisco da costa vicentina, em especial perceves e navalheiras, cuja qualidade é proverbial, garantindo-lhe a extraordinária e merecida popularidade de que goza.

Foi taberna e mercearia, antes de se tornar um dos mais populares restaurantes da região, tal como se encontra desde 1982. Tem uma pequena sala de entrada com balcão e aquário, onde há sempre mariscos vivos, e uma sala interior com chão de tijoleira, lareira, louceiro e balcão frigorífico basicamente destinado às sobremesas, mesas com toalhas de papel sobre as de pano, decoração singela em que sobressai a louça de barro e ambiente simples, descontraído, muito familiar. Manuela e Fernando Santos herdaram dos pais não só o restaurante mas também o conhecimento dos produtos e do receituário da região, que fazem questão de preservar. A ementa dedica os principais capítulos aos peixes e mariscos, mas não deixa de ter sugestões de carne interessantes. Nas entradas, predominam os petiscos

Prato emblemático

Sargo grelhado, que nunca falta, mesmo que haja mar bravo, caso em que os pescadores o apanham à cana. É peixe da rocha, saborosíssimo, grelhado com mestria e guarnecido com batatinhas e salada.

do mar: perceves, navalheiras, camarão da costa, amêijoas à Bulhão Pato, moreia frita e outros; nos pratos principais brilham os peixes grelhados – sargo, robalo, linguado, cherne –, a par de outros cozinhados no tacho, como a massada de peixe ou o arroz de tamboril, o peixe frito com arroz de tomate e as sopas de peixe; nos pratos de carne, o realce vai para as migas com carne de porco, a carne mista com camarão e amêijoas, o coelho frito e a carne de porco à alentejana. Doçaria caseira tradicional, com a mousse de chocolate, a baba de camelo e o doce da casa em destaque. Garrafeira centrada no Alentejo. Serviço simpático.

O Josué Restaurante Familiar

Morada Rua José António Gonçalves, nº 87, 7630-084 Longueira/Almogrove **Telefone** 283647119
Website **E-mail** restaurante.josue@gmail.com
GPS 37.661718, -8.773613 **Meios de Pagamento**
Só se aceitam cartões Multibanco **Horário**
12h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira, exceto de julho a setembro **Capacidade**
85 pessoas **Estacionamento** Fácil na via pública
Preço Médio 22 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



O Lavrador

Destaque para o marisco da costa, em especial os perceves, e, quando a maré dá, as navalheiras. O marisco é uma das maravilhas da natureza que a costa vicentina reserva para quem a visita.

À passagem por Almogrove, a caminho da praia ou já de regresso, O Lavrador impõe a sua presença, em plena rotunda, não só pela dimensão da casa de paredes brancas com barra amarela e pela elegância do telheiro que cobre a esplanada, todo emoldurado com heras, mas também pela autenticidade da gastronomia, baseada nos produtos e no receituário locais. Tem duas entradas: uma para o café, outra para o restaurante. Na sala ampla e alegre com lambris de azulejo em tons de azul e branco, decoração sóbria, mesas e cadeiras de madeira, toalhas de pano (tons *bordeaux* ou cinza) com papel por cima, o elemento em maior evidência é o expositor de pescado, onde reinam os sargos. Só peixes da costa, acabados de pescar. O espaço é simples e agradável, tal como o ambiente, o acolhimento e a comida. Na

Prato emblemático

Aqui só há peixe da costa e todo ele é excelente, mas há uma espécie que atrai a maioria dos pedidos, o sargo. Grelhado a preceito e acompanhado com batatas cozidas e salada é uma iguaria merecedora do apreço que tem.

ementa, que se escreve numa só página, além do *couvert* com pão, manteiga, queijo e azeitonas, há um capítulo breve, mas entusiasmante, das entradas, sobretudo quando às amêijoas à Bulhão Pato, que nunca faltam, se juntam os perceves, as navalheiras e as santolas. A qualidade é tal que não falta quem faça a refeição completa com navalheiras e/ou santolas. Entre os pratos principais destacam-se os peixes grelhados, como o sargo, o robalo e a dourada, ente outros (sempre e só da costa, como a sardinha, no verão) e algumas carnes, como o cozido de grão, o lombinho de porco com amêijoas e o bom bife da alcatra. Doçaria caseira apetecível, em especial a torta de amêndoa com gila e a mousse de chocolate. Garrafeira adequada de base alentejana.

O Lavrador Restaurante Familiar

Morada Praça do Comércio, n.º 2, 7630-017 Longueira/Almogrove **Telefone** 283647182 **GPS** 37.653097, -8.792491 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 42 pessoas **Estacionamento** Privativo **Preço Médio** 15 € **Não fumadores • Rede Wi-fi disponível**



O Tarro

A localização e a história são dois dos aspetos mais positivos: está no centro de Odemira, na confluência da estrada nacional com o eixo transversal à vila, e vem do final dos anos sessenta do século passado.

É uma referência de Odemira e da região, quer pela história, que remonta a 1969 e faz com que seja a casa mais antiga daquela área em alimentação e bebidas, quer pela gastronomia, solidamente ancorada na tradição, com receitas de família. Fica na zona baixa da vila, perto do rio, onde há mais movimento. Tem instalações amplas que se dividem em três salas e esplanada muito agradáveis: a sala principal fica à entrada, junto de outra que funciona como cafetaria e snack-bar, sendo a terceira destinada a eventos, negócios e grupos que queiram mais privacidade. As cadeiras são confortáveis e as mesas espaçosas com toalhas de pano sob outras de papel. Decoração sóbria com uma certa elegância. Ambiente alegre e descontraído. A cozinha caracteriza-se pela qualidade dos ingredientes, a que não é alheio o

Prato emblemático

Borrego à Tarro, que é um estufado delicioso, servido em travessa, com a carne e o molho derramados sobre pão e com batatas cozidas a acompanhar, rescendendo a hortelã.

recurso aos bons produtos da região, e pelo apuro da culinária. Com uma ementa extensa e equilibrada O Tarro apresenta propostas tentadoras: nas entradas, azeitonas, queijo de ovelha e enchidos da região, além das amêijoas à Bulhão Pato, que são património do país; nas sopas, açorda à alentejana e sopa de cação à alentejana com vinagre; nos pratos principais, peixe da costa, em regra grelhado, cataplana de tamboril, filetes de pescada ou de linguado guarnecidos, ensopado de borrego e vários tipos de bife de vaca com carnes de produção própria da raça Limousine; e nas sobremesas, todas de fabrico próprio, segundo receitas de família (herança da mãe do proprietário, fundadora do restaurante), pudim alentejano (com amêndoa e gila) e pudim de mel. Garrafeira 95 por cento alentejana. Serviço profissional.

O Tarro Restaurante Familiar

Morada Estrada da Circunvalação, 7630-130 Odemira **Telefone** 283322161 **E-mail** otarro.odemira@sapo.pt **GPS** 37.598657, -8.645158 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-24h00. De outubro a maio: 12h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra (exceto nos dias 1 de maio e 25 de dezembro) **Capacidade** 190 pessoas (nos três espaços) **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 12,50 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Oásis

O panorama que dali se avista com as dunas, o rio e a vila oferece três ângulos de visão de uma paisagem encantadora. Por acréscimo, reinam o sossego e a paz.

A localização é privilegiada, na margem sul do rio Mira, junto da foz, sobre as dunas da Praia das Furnas, diante de Vila Nova de Milfontes, e só por si justifica o nome do restaurante: Oásis. Mas há outras razões para se chamar assim, como o conforto das instalações, numa casa elegante de madeira com sala ampla e esplanada, e a gastronomia rica do litoral alentejano, que junta o melhor da terra e do mar: pratos típicos do interior e peixes e mariscos da costa. O ambiente é muito agradável com a sala cheia de luz natural, de conforto e de charme. Tem acesso fácil, saindo de Vila Nova em direção ao sul e virando na primeira estrada à direita, até à praia das Furnas. Surpreende tanto a beleza quanto a tranquilidade do lugar.

A ementa é diversificada, como se verifica logo no capítulo das entradas com as saladas de polvo e de ovas, o Queijo de

Évora DOP, as amêijoas à Bulhão Pato, as navalheiras e as sapateiras. Nos pratos principais também não faltam boas opções, desde as cataplanas de amêijoas, de camarão, de mariscos, de bacalhau, de cação e de polvo, até aos arrozes de marisco (retirado do aquário que está dentro da sala), de polvo e de tamboril, aos peixes do dia grelhados com molho de coentros, e, nas carnes, aos secretos e plumas de porco preto e à carne de porco à alentejana. Grande variedade de sobremesas, a maior parte das quais feitas na casa, como a musse de chocolate, o pudim de ovos e a sericaia. Garrafeira centrada no Alentejo com apontamentos de outras regiões, sobretudo nos vinhos brancos.

Prato emblemático

Cataplana de cação, que é um prato muito bonito, aromático e cheio de sabor, servido no singular utensílio de cozinha em que é feito, com o peixe, amêijoas, camarão, pimento, tomate, batata, cebola, alho, salsa e coentros.

Oásis Restaurante Familiar

Morada Praia das Furnas, Vila Formosa, 7630-174, Longueira/Almograve **Telefone** 283998020 **Website** **E-mail** rest_oasis@hotmail.com **GPS** 37.719616, -8.779821 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Quinta-feira (de 15 junho a 15 de setembro não encerra) **Capacidade** 64 pessoas **Estacionamento** Fácil **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Pátio Alentejano

A sala exterior, onde apetece estar, é alegre, cheia de luz natural e com ambiente descontraído. Um verdadeiro pátio que apela à convivência e preserva a intimidade.

A fachada do restaurante chama a atenção – parede azul, barra branca, porta branca com toldo vermelho, caixilhos das janelas vermelhos – e convida a entrar. O interior também é colorido e atraente: uma sala à entrada com chão de tijoleira, teto de madeira e cana, paredes em tons bege e vermelho sangue de boi, mesas de madeira e individuais de tecido, tendo ao fundo, lado a lado, o bar e a montra do pescado; e o pátio com mesas, bancos corridos e colunas de madeira, cobertura amovível (aberta no verão), decoração rústica baseada no artesanato regional e ambiente familiar, descontraído e alegre. Fica numa rua estreita, perpendicular à que vai da entrada para o centro de Vila Nova de Milfontes (do lado direito, antes do Posto de Turismo e da GNR). A cozinha é simples, esmerada, à base

de produtos frescos, fiel às tradições portuguesa e alentejana. Para entrada, oferece petiscos deliciosos, como pata-roxa em molho de tomate, moreia frita, pipis e as inevitáveis saladinhas: polvo, ovas, búzios, orelha. Nos pratos principais sobressaem o bacalhau à lagareiro, a açorda alentejana (com bacalhau), o choco frito à moda de Setúbal, as migas com carne de porco, a carne de porco à alentejana e os grelhados no carvão, sejam peixes – robalo, dourada, sargo, que há sempre, sardinha e carapau, no verão –, sejam carnes – febras de porco, secretos de porco preto e costeletas de vitela. Doçaria tradicional e regional com a sericaia e o doce da casa em evidência. Garrafeira alentejana com apontamentos de outras regiões. Serviço eficiente e simpático.

Prato emblemático

Bacalhau à lagareiro é o prato de eleição de boa parte dos clientes deste restaurante e justifica a primazia com a posta, as batatas a murro e o molho de azeite quente com alho e pimenta, tudo excelente.

Pátio Alentejano Restaurante Típico
Morada Rua do Pinhal, nº 4, 7645-293 Vila Nova de Milfontes **Telefone** 283997164 **Website** **E-mail** diogojvr@sapo.pt **GPS** 37.727573, -8.780066
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Quinta-feira **Capacidade** 100 pessoas **Estacionamento** Na via pública **Preço Médio** 12,50 € **Não fumadores**



Porto das Barcas

A carta de vinhos é vasta e criteriosa, apresentando do melhor que se produz no Alentejo, sobretudo de pequenos produtores. Só contempla vinhos nacionais de qualidade reconhecida por Sofia Cabecinha. A esplanada com vista para o mar é um outro ponto de destaque.

É com o olhar posto no mar da Costa Vicentina que se janta e almoça no Porto das Barcas – um porto seguro para quem procura o melhor pescado da região servido em ambiente descontraído. A sala principal é luminosa, com janelas rasgadas em todas as frentes. O bar, ao fundo, onde a lareira se acende nos dias mais frios, convida a momentos de reflexão. Salta à vista a mostra com o peixe que Sofia Cabecinha compra diariamente na lota local e que pode ser confeccionado à vontade do freguês: cozido, frito ou grelhado. A carta muda diariamente, consoante o que os pescadores trazem a terra, mas há pratos fixos, que se seguem ao *couvert* composto por azeitonas do Alentejo temperadas, pão e azeite alentejanos e queijo seco. São eles: gambas “à Braz” com salada de tomate e orégãos, esparguete do mar com amêijoas e camarão, polvo da costa na frigideira com batata-doce do Cavaleiro e bacalhau lascado em cama de grelos e broa de

Prato emblemático

A massinha de peixe da nossa costa com hortelã da ribeira fresca, porque reúne a frescura do peixe apanhado na zona com os sabores do marisco, das ervas e dos legumes produzidos localmente, à semelhança do tomate e da hortelã.

milho. Nas entradas são constantes a salada de polvo da costa, os ovos mexidos com farinheira, o camarão frito com alho ou as amêijoas à Bulhão Pato, entre outros. A intenção é preservar os paladares antigos. Os vegetarianos podem escolher, entre outros petiscos improvisados no momento, caril de legumes com açafraão e *nasi goreng* misto de legumes com soja. Quanto aos apreciadores da verdadeira carne alentejana encontram todos os dias costeletinhas de borrego na grelha com alecrim e batata salteada, naco de alcatra na grelha com arroz de feijão, batatas fritas ou batata-doce assada gratinada com molho de ervas e salada Porto das Barcas ou *tagine* de borrego do Alentejo com laranja, hortelã e alecrim. Desfilam ainda, nas sobremesas, a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP e a mousse de chocolate com flor de sal e azeite da região. Excelente garrafeira com presença de pequenos produtores de todo o país. Serviço rápido e simpático.

Porto das Barcas Restaurante Familiar
Morada Estrada do Canal, 7645-000 Vila Nova de Milfontes **Telefone** 283997160 **Website** **E-mail** restaurante.portodasbarcas@gmail.com **GPS** 37.737886, -8.800956 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 18h30-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira, exceto em julho e agosto. Encerra no mês de janeiro **Capacidade** 50 pessoas **Estacionamento** Fácil **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Não fumadores, exceto na esplanada** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal

Reúne os melhores paladares do Alentejo, permitindo degustar peixe fresco, marisco, carne regional e pratos distintos capazes de fazer felizes todos os tipos de palatos e apetites.

Inaugurado em 1998, juntamente com a Pousada Castelo de Alcácer do Sal, este restaurante tira partido de tudo o que há de melhor na região, afirmando-se como ponto de encontro privilegiado entre os paladares da Costa Alentejana e do Alentejo Central. A sala conta com muita luz exterior, excelentes vistas para a piscina e jardins, e tem como ponto alto da decoração um frontal de altar policromado do século XVIII, exposto numa das paredes.

O ambiente é elegante mas descontraído, mais do que seria de esperar num antigo convento inserido num castelo, provavelmente devido à proximidade da praia. A carta é particularmente bem elaborada, tendo em conta o equilíbrio entre a delicadeza dos peixes e mariscos da região e a carne e caça das zonas mais interiores. No deleite que são as sopas, a de peixe ao sabor da Costa Alentejana e a canja de perdiz com

arroz, espinafres e ovo de codorniz; nas entradas, as amêijoas abertas em água do mar e a alheira com grelos e couve roxa; nos petiscos, o estufado de moelas e as favas guisadas com chouriço. Nos pratos principais, brilham a lasanha de legumes da horta em duo de tomate e *crème fraîche*, para os vegetarianos, o polvo à lagareiro com batatas e grelos, a corvina braseada, ervilha torta e migas de tomate fumadas, as pataniscas de bacalhau acompanhadas por arroz malandrinho à escolha (de feijão, coentros ou tomate), o medalhão de novilho e molho de queijo São Julião com milho estaladiços, o lombinho de porco com migas de amêijoas e o *carré* de borrego em crosta de salsa com *quenelle* de batata-doce e grelos. A rematar, *buffet* de doçaria regional, frutas e queijos portugueses, doçaria conventual e a típica tarte de pinhão. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo. Serviço eficiente e delicado.

Prato emblemático

A canja de perdiz com arroz, espinafres e ovo de codorniz, confeccionada com o arroz carolino produzido localmente que permite obter um caldinho grosso e apetitoso. A tarte de pinhão também é muito procurada, sendo o fruto conhecido na região pelo caviar da floresta.

Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal *Restaurante Tradicional*

Morada Castelo de Alcácer do Sal, 7580-197 Alcácer do Sal **Telefone** 265613070 **Website** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 38.372303, -8.513839 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 35 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Tasca “O Bernardo”

Sobressaem a simpatia de Elisabeth, que nos faz sentir em casa, a excelência das matérias-primas e todo o ambiente do restaurante, bem decorado, mas com aquela descontração que sabe bem em tempo de férias ou noutra qualquer.

Na pequena freguesia de Boavista dos Pinheiros, em Odemira, numa rua recatada, há um restaurante, a Tasca “O Bernardo”, que tem atraído clientes de todo o país. Gerido por Elisabeth Marcelino, alemã de nascimento, mas filha de gente da terra, está instalado numa típica habitação alentejana e divide-se em três espaços: a sala principal, com tijoleira rústica, o pátio coberto com piso de tábua corrida e a esplanada, onde na maior parte do ano brilha o sol que caracteriza esta zona do país. A decoração tem por base mobiliário antigo, recuperado e pintado, e objetos ligados à vida do campo, nomeadamente colheros de cortiça, cangas de bois e cântaros de zinco, alguns dos quais oferecidos por clientes e amigos, conhecedores do gosto de Elisabeth por velharias e antiguidades. O ambiente é descontraído, embora elegante, e reúne gente de várias partes do mundo, agradada pela simpatia da proprietária, poliglota, e, claro, com mão para a cozinha, dado interessante para quem viveu tanto tempo a norte, mas se sente alentejana.

Prato emblemático

Lombinhos grelhados, que se evidenciam pela excelência da carne alentejana, dispensando outros condimentos que não sejam o alho, os coentros e o azeite locais.

A ementa abre precisamente com sabores do Sul, entre os quais se destacam a cenoura levemente cozida, temperada com alho e coentros, a salada de ovas, a de polvo e o Queijo Serpa DOP, além das sopas, como a de cação e a açorda com ovo escalfado e bacalhau. Nos pratos principais assinalam-se o cherne grelhado com molho de coentros e alhos, o linguado grelhado com molho de manteiga e a massinha de cherne. Isto no que se refere aos peixes, pois no que toca às carnes destacam-se os lombinhos à alentejana, as plumas ou os secretos grelhados, a carne à portuguesa, a carne à alentejana, o bife da vazia grelhado e o bife da vazia flambeado com pimenta verde ou cogumelos frescos. Os vegetarianos não têm pratos contemplados na carta mas, a pedido, a cozinheira improvisa petiscos que não ficam atrás dos consagrados. Nas sobremesas, além da doçaria conventual, a não perder a mousse escura de chocolate e o gelado com cerejas flambeadas. Garrafeira com os vinhos da região e alguns apontamentos de fora. Serviço eficiente e simpático.

Tasca “O Bernardo” Restaurante Típico
Morada Av. do Comércio n.º6, Boavista dos Pinheiros, 7630-033 Odemira **Telefone** 283386476
Website **E-mail** tascadobernardo2406@hotmail.com **GPS** 37.511753, -8.703786
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira, exceto em julho e agosto **Capacidade** 55 pessoas na sala principal, 25 pessoas no pátio e 25 pessoas na esplanada **Estacionamento** Fácil, na via pública
Acessibilidades Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Não fumadores, exceto na esplanada** • **Rede Wi-fi disponível**



Tasca do Celso

A cozinha sem pressa é um dos pontos fortes. Tudo é feito no momento, o que se verifica sobretudo na qualidade do arroz malandrinho, quer seja de tomate ou de coentros. A garrafeira, com mais de um milhar de entradas, sobretudo do Alentejo e Douro, também merece referência.

Abriu em 1999 e é um dos mais emblemáticos e apreciados restaurantes do litoral alentejano. Situada no centro de Vila Nova de Milfontes, a Tasca do Celso tem diferentes espaços para distintas ocasiões e apetites, instalados no que eram antes pequenas habitações. Numa primeira sala, intimista, recolhem-se os casais enamorados; numa outra, ampla e bem iluminada, pequenos grupos celebram a vida, enquanto num terceiro espaço, dominado pelo balcão instalado sobre barricas de vinho, são os petiscos que dominam a lista de pedidos, acompanhados pelos inúmeros néctares disponíveis na carta, que ascendem a um milhar. O êxito da casa, no entanto, não reside na complexidade e excelência das suas instalações, mas antes na constância de uma carta que sempre garantiu peixe fresco do dia à clientela, temperado e acompanhado pelos sabores e aromas locais, como manda a tradição, mas com um toque de irreverência que José

Cardoso, o proprietário e autor da lista, não consegue evitar. Extensa e bem estruturada, a ementa abre com várias sugestões de petiscos: saladas de ovas, polvo e búzios, pica-pau de porco preto, pimentos *padrón* (fritos em azeite), Queijo Serpa DOP, espargos e ovos mexidos e presunto de porco preto. Nas sopas, há que provar a de cação e, nas carnes, o cabrito no forno, o rosbife de carne maturada, ou os tradicionais secretos de porco preto. Motivo de orgulho de quem reina na cozinha são os arrozes, nos quais se destacam o de amêijoas e o de tamboril. Nos peixes, comprados na lota local, impõem-se os linguadinhos fritos, a cataplana, e o sarrajão *au Dijon*, enquanto nos mariscos é aposta garantida a açorda de camarão. Nas sobremesas, a sericaia é rainha, mas a mousse de chocolate e o leite-creme caseiros evocam de forma competente as cozinhas de outros tempos. O serviço é simpático e eficaz.

Prato emblemático

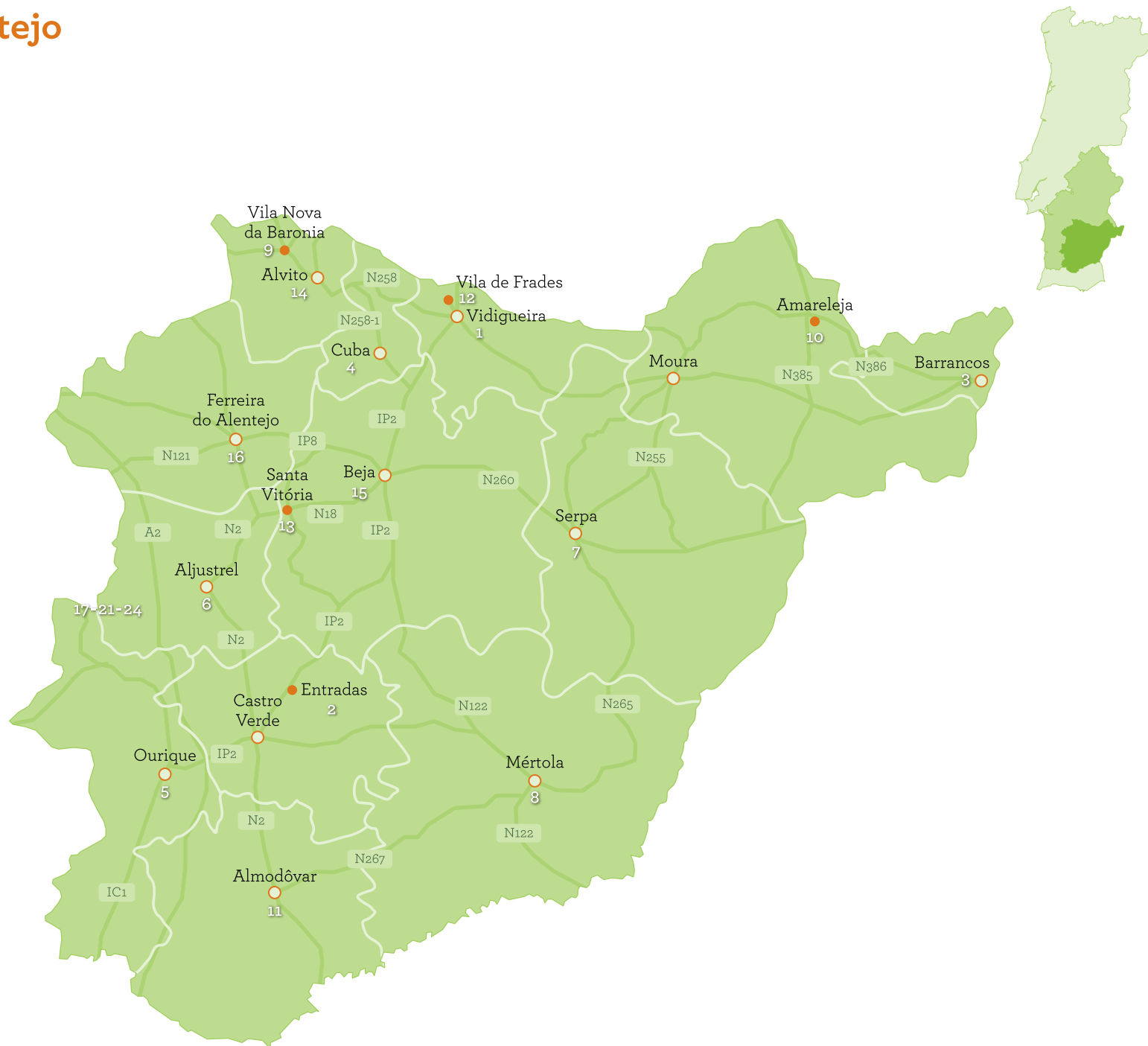
A açorda de camarão, confeccionada com pão da véspera, para honrar a tradição, com as ervas que a cozinha alentejana manda. A gema do ovo é servida crua, misturando-se cremosa no preparado aromatizado a coentros e alho.

Tasca do Celso Restaurante Típico
Morada Rua dos Aviadores, 7645-225 Vila Nova de Milfontes **Telefone** 283996753 **Website** **E-mail** tascadocelso@sapo.pt **GPS** 37.724564, -8.783695
Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 12h00-16h00; 19h00-01h00 **Dia(s) de Encerramento** Segunda-feira. Encerra nas duas semanas que antecedem o Natal, dia 25 inclusive
Capacidade 90 pessoas **Estacionamento** Dificil, na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada
Preço Médio 25 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Baixo Alentejo

- 1 A Cascata
- 2 A Cavalaria
- 3 A Esquina
- 4 Adega da Casa Monte Pedral
- 5 Castro da Cola
- 6 Fio d'Azeite
- 7 Molhó Bico
- 8 O Brasileiro
- 9 O Camões
- 10 O Encalho
- 11 O Moinho
- 12 País das Uvas
- 13 Pavilhão de Caça
- 14 Restaurante da Pousada Castelo de F
- 15 Restaurante da Pousada Convento de
- 16 Sabores com Memória



A Cascata

Para quem chega à Vidigueira, A Cascata é uma referência, devido à localização, à comida, ao serviço e ao bom nome granjeado em meio século de atividade. Aqui, a idade é realmente uma mais-valia.

Bem localizado, no interior da Vidigueira, junto da estrada principal, o restaurante A Cascata é uma referência da vila e da gastronomia da região. Conta quase meio século de atividade, em 2015, mas só no fim da década de 90 ganhou a dimensão e a forma atuais, com as vidraças, e com o teto e as paredes da sala forrados de madeira (casquinha), após remodelação total. A iniciativa foi dos atuais proprietários, Marcelina e Manuel Covas, cujo empenho em manter o restaurante atualizado e convidativo se mantém, ocupando-se ela da cozinha e ele das restantes tarefas, ajudado pela filha. A sala ampla com mesas grandes e cadeiras de madeira confortáveis tem ambiente familiar, tranquilo e descontraído.

A ementa é uma enumeração de petiscos e iguarias do Alentejo, desde os queijos, o paio e o presunto de porco preto, para entrada, até aos pratos típicos, como a sopa de cação, que vem desde o início e já teve dia fixo à sexta-feira mas acabou por ser de todos os dias, tal é o êxito, as açordas de

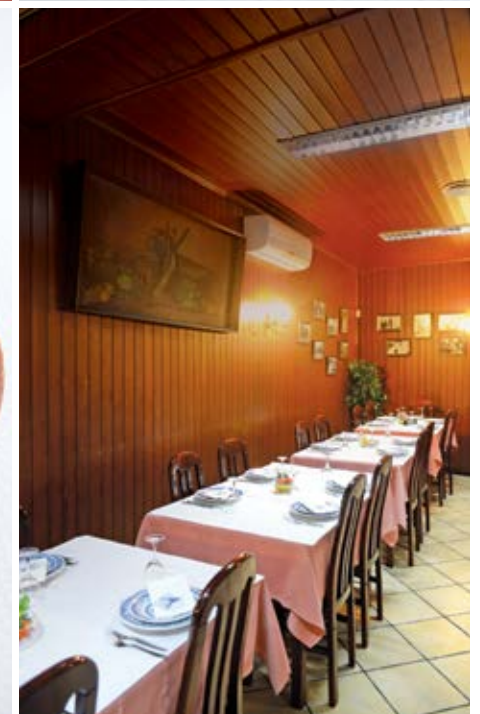
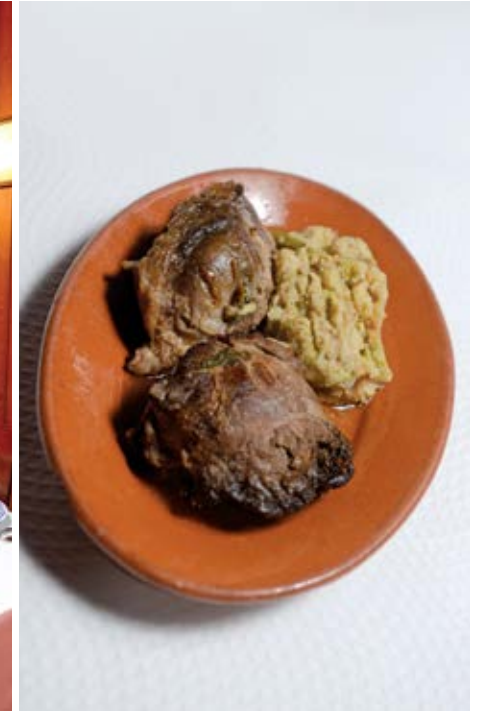
todo o tipo – alho, beldroegas, espinafres, bacalhau, toucinho, etc. –, as migas alentejanas com carne de porco frita, as migas de espargos com carnes grelhadas de porco preto (ou não), o borrego assado no forno e o ensopado de borrego, entre outros. Também há sempre boa variedade de peixe fresco para confeccionar ao gosto do cliente. Boa doçaria conventual e tradicional, como a sericaia, o pão de rala, o doce de amêndoa, a tarte de natas, a baba de camelo e a musse de chocolate. Garrafeira basicamente alentejana, sendo o vinho da casa proveniente da cooperativa local e servido em jarros.

Prato emblemático

A Cascata, como restaurante alentejano que se preza, tem sopa de cação, a que dá a expressão mais genuína, através da sábia utilização dos temperos tradicionais, que lhe conferem um sabor irresistível.

A Cascata Restaurante Familiar

Morada Largo da Cascata, 6 r/c, 7960-216 Vidigueira **Telefone** 284434180 **Website** **E-mail** restaurante.cascata@hotmail.com **GPS** 38.212774, -7.800878 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 120 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 12 € **Não fumadores** • Rede Wi-fi disponível



A Cavalaria

A comida é feita à moda antiga com ingredientes da região, cuja sazonalidade é integralmente respeitada.

Começou por ser só taberna, no outro lado da casa, passou a servir refeições na própria cozinha da família e acabou por se transformar num dos restaurantes de referência do Baixo Alentejo. Foi em 2004, quando Maria João decidiu dar novo rumo ao negócio dos pais e adquiriu o espaço anexo à cozinha para fazer uma sala de refeições condigna (o espaço da taberna ainda lá está, talvez à espera de melhores dias). Ela encarregou-se da cozinha, o marido da sala e o sucesso foi imediato, devido à qualidade das instalações e da comida. Bem situado, no centro da povoação, junto da igreja, o restaurante tem uma sala de refeições acolhedora com chão de tijoleira, paredes brancas, teto de madeira, cadeiras confortáveis, mesas espaçosas, atoalhados de pano e ambiente familiar. Apesar do espaço agradável, o grande

atrativo de A Cavalaria é a comida simples e bem-feita, à maneira antiga, com produtos da região, como sucede com a caça, que tem clientes fiéis, durante todo o ano, para as excelentes açordas de fraca e de perdiz, o coelho bravo frito, o feijão com lebre, o javali e o veado estufados. Mas toda a ementa merece atenção, desde o paio e o presunto de porco preto de Almodôvar ou Queijo Serpa DOP, nas entradas, até à sopa de cação, às migas de espargos com carnes de porco preto grelhadas, ao cozido de grão e ao ensopado de borrego, nos pratos principais, e à sericaia com Ameixa d'Elvas DOP, à encharcada e ao requeijão com doce de abóbora ou com mel biológico das serras do Guadiana e nozes, nas sobremesas, que são todas de confeção caseira. Garrafeira totalmente alentejana.

Prato emblemático

Migas de espargos com presas ou com lombinhos de porco preto alentejano.

A Cavalaria Restaurante Familiar

Morada Rua do Poço, nº 14, 7780-347

Entradas **Telefone** 286915491 **Website** **E-mail**

cavalarica@sapo.pt **GPS** 37.776523, -8.012608

Meios de Pagamento Aceitam-se cartões

Horário 12h00-14h30; 19h00-22h00 **Dia(s) de**

Encerramento Segunda-feira **Capacidade** 50

pessoas **Estacionamento** Fácil **Preço Médio** 15

€ **Não fumadores**



A Esquina

O acolhimento aos clientes é caracterizado pela simplicidade e pela simpatia, e a comida é feita com os melhores produtos que há na região.

A simpatia do acolhimento só tem paralelo no amor e carinho com que é feita a comida no restaurante A Esquina, em Barrancos. Idalina e Rosandio, os donos da casa, bem localizada no centro da vila raiana, repartem entre si o trabalho da cozinha e da sala, embora ela tenha o exclusivo dos doces, e fazem-no com prazer irradiante, que contagia os clientes. Na sala pequena e aconchegante com decoração centrada nas touradas, entranhadas na história e na cultura do povo barranquenho, veem-se também os famosos presuntos e enchidos, devidamente resguardados, que são outros símbolos da vida local. O ambiente é genuinamente familiar.

A gastronomia baseia-se nos produtos da região e a ementa evidencia esse facto, logo nas entradas, com tudo o que há de enchidos, sejam frescos para grelhar, como o catalão, o chouriço e as morcilhas, sejam curados, como o salsichão, o paio do lombo ou o lombo em canha, todos de Barrancos,

Prato emblemático

Lombinhos de porco preto grelhados com molho de orégãos, em que a qualidade superior da carne é realçada pelo molho de azeite, alho e orégãos, dando-lhe um gostinho muito alentejano.

como não podia deixar de ser, além do presunto de Carne de Porco Alentejano DOP e do queijo de ovelha simples ou gratinado com orégãos. Depois, as opções são todas acertadas, desde os pratos do dia (um de peixe e outro de carne, sempre a mudar), até às especialidades, como as carnes de porco preto grelhadas (secretos, cachaço, plumas, presas e lombinhos), a mista de porco preto (entrecosto, cachaço e lombo) e as bochechas assadas no forno, os cozidos de grão e de ossos com couves, as migas com entrecosto e enchidos, e o bacalhau preparado de várias maneiras para gáudio, sobretudo, dos vizinhos espanhóis. Doçaria tipicamente alentejana com destaque para o manjar de requeijão e amêndoa e a sericaia. Garrafeira só com vinhos alentejanos. Serviço muito simpático.

A Esquina Restaurante Familiar

Morada Rua das Fontainhas, nº 2, 7230-018 Barrancos **Telefone** 285958694 **Website** **E-mail** restaurante-a-esquina@hotmail.com **GPS** 38.130432, -6.976797 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 45 pessoas **Estacionamento** Fácil **Preço Médio** 12,50 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Adega da Casa Monte Pedral

No pátio de entrada vê-se uma estátua de Cristóvão Colombo, a dar fé à versão que diz ter sido em Cuba – e nesta casa, segundo quem lá mora – que nasceu o grande navegador a quem se deve a descoberta da América.

Em pleno centro de Cuba, a Adega da Casa Monte Pedral é um espaço surpreendente pela singularidade das instalações, do ambiente e da comida. Atravessando o pátio, onde se ergue uma estátua de Cristóvão Colombo, evocativa da possível origem cubense do grande navegador – segundo a lenda, já que a história não o confirma, nem desmente –, encontra-se uma sala original: chão de granito, grandes talhas de barro alinhadas ao longo de uma das paredes, espelho envelhecido num dos topos, balcão de cerveja e presuntos suspensos do teto no outro, adega com o seu fuso, alambique, mobiliário antigo, um sobreiro de razoável porte e, no meio de tudo isto, grandes mesas e cadeirões de cabedal, convidando a permanecer. O agricultor José Tomás Landum Soudo adquiriu a casa na década de 80 do século passado e decidiu fazer o restaurante na primeira década do atual,

Prato emblemático

Feijão com tengarrinhas e secretos ou presas de porco preto, feliz recuperação de um prato típico a que o caule da tengarrinha, planta silvestre, dá um sabor único.

ao seu gosto. A obra é muito interessante. A cozinha é tradicional portuguesa com natural predomínio dos pratos típicos do Alentejo. Para entrada insinuam-se petiscos como os passarinhos fritos em azeite da Cooperativa da Vidigueira, os torresmos, que são acabados de fazer, os espargos com ovos e silarcas ou produtos tão nobres como o Queijo Serpa DOP e o presunto de porco preto. Entre os pratos principais destacam-se o feijão com tengarrinhas e secretos ou presas de porco preto, o ensopado de borrego, as açordas de alho e de tomate, as migas com carne de alguidar, as migas de azeitona com costeletas de borrego fritas, as migas de espargos com carne de porco preto grelhada, as sopas de cação e de beldroegas, esta na época, e muito mais. Doçaria diversificada e de qualidade. Garrafeira centrada na região – tudo o que há em Vila Alva e Vidigueira – e no Alentejo.

Adega da Casa Monte Pedral Restaurante Típico Morada Rua Fonte dos Leões, 7940-014 Cuba **Telefone** 936520036 **Website** **E-mail** casamontepedral@gmail.com **GPS** 38.165389, -7.890098 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 11h00-16h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 150 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Castro da Cola

Difícilmente se imagina um lugar assim acolhedor, tranquilo, bonito, em comunhão perfeita com a natureza, onde também a cozinha é natural, o serviço delicado e a convivência harmoniosa.

Passando Ourique, em direção ao sul, vê-se uma placa que assinala o desvio para Nossa Senhora da Cola, Castro da Cola (circuito arqueológico) e Restaurante. Para quem gosta da boa mesa é obrigatório seguir por aí até ao restaurante Castro da Cola, a fim de saborear os pratos tradicionais do Alentejo e, ao mesmo tempo, desfrutar a calma e a beleza da paisagem. O restaurante está num lugar mítico, junto do Santuário de Nossa Senhora da Cola e de uma das mais importantes estações arqueológicas do país, Castro da Cola, numa encosta do rio Mira. As instalações são muito acolhedoras, tanto na sala principal com paredes brancas, lareira, toalhas bordadas e ambiente intimista, como no *lounge*, virado para o exterior, luminoso, alegre e descontraído. É um lugar discreto, mas cheio de charme.

Prato emblemático

Ensopado de borrego, que seduz pela simplicidade: carne tenra e bem limpa de gorduras e de peles, azeite, cebola, alho, vinho branco e água, deixa-se cozinhar, junta-se hortelã, serve-se sobre pão caseiro alentejano e é um verdadeiro manjar.

A cozinha é um repositório de sabores do Alentejo. Para começar a refeição as sugestões são diversificadas: presunto, paio de porco preto, torresmos, orelha de porco com coentros, queijo de ovelha, requeijão com doce de abóbora ou com mel. Depois, há duas opções de peixe inevitáveis, que são a açorda alentejana de bacalhau com ovo e a sopa de cação, e um rol mais vasto de propostas de carne, como o ensopado de borrego, que é um hino ao Alentejo pela simplicidade e pela riqueza de aromas e de sabores, o jantar de grão, que é outro desafio para os sentidos, as migas à alentejana com carne de porco frita e a cabidela de galinha do campo, entre outros pratos típicos, todos com bons produtos da região, bem confeccionados e apresentados. Doçaria tradicional de excelente qualidade. Garrafeira alentejana bem selecionada.

Castro da Cola Restaurante Familiar

Morada Circuito Arqueológico Castro da Cola, 7670-278 Ourique **Telefone** 286516400 e 933852105 **Website** **E-mail** castrodacola@gmail.com **GPS** 37.578205, -8.300958 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-21h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça e quarta-feira **Capacidade** 150 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Não fumadores, exceto no alpendre**



Fio d'Azeite

O espaço e a decoração foram concebidos para proporcionar um ambiente de sossego e de conforto que, aliado à gastronomia de excelência, fazem deste restaurante um lugar de eleição.

O restaurante do Hotel Villa Aljustrel, inaugurado na primavera de 2014, surpreende com a modernidade das instalações e da gastronomia, embora esta respeite integralmente os sabores típicos da cozinha alentejana. A sala de refeições é ampla e muito acolhedora com o chão escuro a imitar lousa e duas colunas da mesma cor, a contrastar com a alvura do teto, das mesas com *chemins de table* em tons de pérola, e dos confortáveis cadeirões. De um lado, tem grandes vidraças que dão para o exterior e, do outro, um pátio coberto. A decoração é elegante e sugestiva com um fio condutor retirado do seu nome: fio de azeite. O conceito gastronómico remete para a cozinha alentejana com os seus produtos e sabores típicos, a que o chefe dá um toque diferenciador. A ementa está bem estruturada, incluindo sugestões de vinhos para as diferentes iguarias. Depois do *couvert*, com azeitonas

Prato emblemático

Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho com meia desfeita de batata e tomate, prato com texturas, aromas e sabores muito bem definidos, embora suaves.

marinadas, Azeite de Moura DOP, manteiga de sabores alentejanos e pão, sugerem-se entradas para uma ou para duas pessoas, entre as quais se contam queijos e enchidos alentejanos, ovos mexidos com farinheira, pezinhos de coentrada e cogumelos salteados com azeite, alho e orégãos. Nos pratos principais há um compromisso feliz entre tradição e contemporaneidade, tanto na confeção como no empratamento, de que são exemplos os tentáculos de polvo salteados em azeite e alho com meia desfeita de batata e tomate, o arroz de tamboril malandrinho, o cozido de grão à alentejana e a perna de javali estufada em vinho tinto Santa Vitória Reserva 2011 com castanhas e maçã reineta. Boa doçaria regional, como o típico leite-creme de poejo, de sabor deliciosamente leve e fresco. Garrafeira criteriosamente selecionada com base no Alentejo. Serviço eficiente e delicado.

Fio d'Azeite Restaurante Contemporâneo

Morada Rua General Humberto Delgado, nº5, 7600-099 Aljustrel **Telefone** 284600800
Website **E-mail** fiodazeite@hotelaljustrel.com
GPS 37.878825, -8.163357 **Meios de Pagamento**
Aceitam-se cartões **Horário** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Domingo todo o dia e segunda-feira ao almoço **Capacidade** 70 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 25 € **Não fumadores** • Rede Wi-fi disponível



Molhó Bico

Ao bom gosto da comida junta-se o da pintura que está em exposição permanente nas paredes do Molhó Bico com obras de artistas plásticos, quase todos locais ou da região.

Diz-se em duas palavras o essencial sobre o restaurante Molhó Bico: tipicamente alentejano. É assim em tudo, da fachada branca aos arcos e abóbodas do interior, à decoração com obras de artistas plásticos locais entre peças de artesanato e talhas de barro, às toalhas em tons *bordeaux* e amarelo, que são cores do Alentejo, ao ambiente familiar e descontraído em que soa, por vezes, o cante alentejano ou o fado, e à comida com produtos, cheiros e sabores da região. Tem uma sala à entrada com calçada portuguesa, abóboda de tijolo burro, grandes talhas de barro e mesas de madeira, onde deixaram de servir refeições, e outra com tijoleira no chão, caniço no teto, estanteiras com garrafas e mesas postas de forma simples, mas cuidada. Tocante autenticidade. A ementa muda diariamente e constitui um repositório de especialidades alentejanas que são feitas segundo os

Prato emblemático

Migas com carne de porco preto frita, sendo a textura e o gosto das migas aliantes e a carne excelente, ou não fosse da cabeça do lombo, que tem mais gordura e é mais saborosa.

preceitos e com os produtos da região. Entre as mais apreciadas contam-se, nas entradas, o Queijo Serpa DOP, o paio alentejano, os torresmos do rissol, os espargos com ovos mexidos (espargos selvagens, por isso só na época) e o fígado de porco de coentrada; nos pratos principais, as açordas de bacalhau, de pescada e de sardinha, o caldo de cação, o ensopado de borrego à pastora, o borrego assado no forno, as carnes grelhadas de porco preto (lombinhos, plumas e secretos) e de vaca (espetada de novilho e maminha de vitela), o cozido de grão, a caça, especialmente a lebre com feijão branco, o coelho bravo frito e o javali estufado em molho de bruxa; nas sobremesas, a doçaria conventual, a tarte de requeijão e o requeijão com mel ou doce de abóbora. Garrafeira também alentejana. Serviço eficiente e simpático.

Molhó Bico Restaurante Típico

Morada Rua Quente, nº 1, 7830-369 Serpa
Telefone 284549264 **Website** **E-mail** molhobicoserpa@hotmail.com **GPS** 37.942922, -7.596319 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 12h30-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 100 pessoas **Estacionamento** Dificil **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 € **Fumadores e não fumadores** • Rede Wi-fi disponível



O Brasileiro

As matérias-primas de qualidade adquiridas na região e preparadas como manda a tradição – as duas cozinheiras são mertolenses e aprenderam em casa a sua arte – são a base do êxito do restaurante.

Apesar do nome, O Brasileiro é um restaurante de cozinha tipicamente alentejana. Anterior à atual gerência, que desde 2005 se empenha em apresentar os produtos de qualidade da região, cozinhados de acordo com o seu receituário tradicional, o nome ficou, embora não diga nada sobre a comida. O restaurante está situado num ponto dominante, mesmo à entrada de Mértola, na estrada que vem de Beja, com uma bela vista da vila e do castelo. Tem duas salas paralelas, a primeira mais aberta, onde era a esplanada, a segunda mais recatada, com vista para a cozinha. A decoração sóbria procura mostrar um pouco de Mértola, através do painel da sala de dentro, dos pratos alinhados nas paredes e dos azulejos no exterior. Junto da cozinha vê-se uma tela que enaltece a qualidade dos produtos e dos pratos regionais, talvez para aguçar o apetite.

Prato emblemático

A açorda de perdiz brava é uma perdição: sopa forte e saborosíssima com a perdiz desfiada, o pão, algum grão-de-bico para engrossar o caldo e o piso característico das açordas alentejanas com azeite, alho e coentros.

A ementa está bem estruturada, dando o devido relevo às entradas e aos pratos com produtos alentejanos, de confeção alentejana ou tipicamente alentejanos. Entre os mais pedidos contam-se, nas entradas, a perdiz de escabeche, os ovos mexidos com farinha de porco e os espargos com ovos (com espargos selvagens e, por isso, sazonal); nos pratos principais, a sopa de cação no barro, a açorda de bacalhau à alentejana, a açorda de perdiz brava, as migas de espargos verdes com entrecosto, o ensopado de borrego à antiga, o estufadinho de javali de montaria e a galinha do campo de cabidela; nas sobremesas, toda a doçaria é caseira e imperdível, em especial a sopa dourada e o torrão real. Garrafeira centrada nos vinhos da região. Serviço eficiente e simpático.

O Brasileiro Restaurante Familiar

Morada Cerro de S. Luís, 7750-352 Mértola
Telefone 286612660 **Website** **E-mail** inescelorico@hotmail.com **GPS** 37.643293, -7.658234 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 60 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Acesso para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 15 € **Fumadores e não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



O Camões

Sobressai a relação entre a qualidade e o preço de uma comida tão simples como bem confeccionada, de sabor caseiro, e, para mais, servida em ambiente familiar, tipicamente alentejano.

A casa térrea, branca e asseada, como as outras da rua e da vila, identifica-se facilmente pela inevitável tabuleta e pela curiosa barra de tijolo burro que envolve as portas e janelas. Tem um ar pitoresco que se acentua no interior, também dominado pelo tijolo burro de que são feitas as paredes, a lareira e os arcos que dividem a sala: do lado da entrada é café, embora também tenha serviço de refeições; do outro lado, mais aconchegante, é o restaurante propriamente dito. A decoração baseia-se em motivos regionais, como louças de barro, artesanato, utensílios da lavoura e fotografias antigas. As mesas estão cobertas com toalhas de padrão vermelho e creme ou azul e branco, cores tipicamente alentejanas, com papel por cima. O ambiente é familiar.

Da cozinha encarrega-se a dona da casa, D. Benedita, com os conhecimentos que

herdou e outros que adquiriu em muitos anos de experiência. A ementa muda diariamente, exceto nos grelhados. Nas entradas recomendam-se os queijos de ovelha, o paio de porco do montado, os ovos mexidos com espargos e as pataniscas, que também podem ser prato principal com arroz de feijão a acompanhar. Outros pratos a não perder: sopa de cação, açorda de alho com bacalhau e ovo, migas de espargos com carne de alguidar ou com secretos, feijão com mogango, galinha com pimentos, entrecosto com mel, borrego assado no forno e ensopado de borrego. Sobremesas caseiras, como a encharcada, as farófnas e a tigelada no forno. Garrafeira totalmente alentejana, incluindo o vinho da casa. Serviço muito simpático.

O Camões Restaurante Típico

Morada Rua 5 de Outubro, nº 15, 7920-368

Vila Nova da Baronia **Telefone** 284475209

Website **E-mail** ckamoes_bar@hotmail.com

GPS 38.290003, -8.036748 **Meios de Pagamento**

Não se aceitam cartões **Horário** 09h00-15h30;

17h30-02h00. No verão: ininterrupto **Dia(s) de**

Encerramento Segunda-feira **Capacidade** 120

pessoas **Estacionamento** Fácil **Acessibilidades**

Acesso para pessoas com mobilidade

condicionada **Preço Médio** 9 € **Não fumadores**

Prato emblemático

Migas de espargos com carne de alguidar, que é temperada à moda do Alentejo e frita em banha, ou com secretos grelhados, que nunca saem da ementa.



O Encalho

Os produtos da região têm um lugar privilegiado na dispensa e na cozinha, sejam espargos, cogumelos e beldroegas, sejam queijos e enchidos, sejam vinhos de adegas particulares.

Uma refeição no restaurante O Encalho é como em casa: à base de produtos locais cozinhados de acordo com a tradição, de forma simples e cuidada, daí resultando pratos cheios de sabor. Abriu no princípio do século, por iniciativa de Mariana Lourinho, que nunca tinha trabalhado em restaurantes e resolveu fazer as coisas como sabia, ou seja, como em casa. Assim continua, até porque nunca pensou ter tanto sucesso, segundo confessa. A sala também ajuda com o ambiente familiar e aconchegante que as grossas paredes de construção antiga, o chão de tijoleira, o teto de madeira, a lareira, os nichos com cercaduras em tijolo a fazerem de garrafeira, os cortinados, as mesas com toalhas de pano e de papel e as cadeiras almofadadas propiciam. É tão simples como acolhedora.

Prato emblemático

Migas de espargos com entrecosto de porco preto frito, ou migas alentejanas, que também podem ser feitas com outras carnes de porco preto grelhadas: secretos, presas e plumas.

Também a comida é simples e apelativa, exaltando os sabores tradicionais alentejanos. Nas entradas há os inevitáveis queijos regionais, enchidos de porco preto, presunto “pata negra”, torresmos, espargos verdes com ovos e diversas saladinhas. Nos pratos principais destacam-se as migas, feitas como antigamente numa sertã própria, muito firmes e douradas, o cozido de grão, o ensopado de borrego, o feijão com cogumelos, os pezinhos de coentrada, a açorda de bacalhau, o caldo de bacalhau com beldroegas ou espinafres, queijo fresco e ovo. Nas sobremesas sobressai a doçaria caseira de inspiração conventual e tradicional, como a encharcada de ovos, a sericaia, o pão de rala, a musse de chocolate e o arroz-doce (sem ovos) e outras tentações. Garrafeira exclusivamente regional.

O Encalho Restaurante Típico

Morada Rua Catarina Eufémia, 43, 7885-027 Amareleja **Telefone** 285983263 e 936219065 Website **E-mail** restauranteoencalho@gmail.com
GPS 38.208548, -7.225520 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 36 pessoas **Estacionamento** Fácil, na via pública **Preço Médio** 15 € **Não fumadores**



O Moinho

A simplicidade e a autenticidade estão patentes em tudo, desde o acolhimento simpático até ao ambiente familiar e à cozinha de gosto caseiro.

Herdou as instalações de outro restaurante, mas mudou tudo, desde o nome até à decoração e ao conceito de cozinha, agora genuinamente alentejana. O espaço é pitoresco: sala ampla, balcão, bar, cozinha à vista, decoração rústica em que se destacam, a par de utensílios da lavoura, uma pintura ingénua na parede e um burro em tamanho natural junto de uma coluna, mesas de madeira, cadeiras com fundo montado em bunho e toalhas de pano aos quadradinhos com outras de papel branco por cima. O ambiente é alegre e descontraído. A cozinha, a cargo de Teresa e José Parrinha, que passaram por vários restaurantes de cozinha alentejana antes de criarem o Moinho, caracteriza-se pelo modo caseiro de fazer e apresentar os pratos típicos da região. A ementa baseia-se nos pratos do dia, que são pelo menos dois ou três, um dos quais é sempre de porco preto. Entre os

mais apreciados contam-se as migas alentejanas com entrecosto frito ou com outras carnes de porco preto grelhadas, os abanicos e os secretos de porco preto grelhados com batatas fritas, arroz e salada, o javali estufado, o bacalhau à casa, que vai ao forno com cebolada, ou à lagareiro, que é grelhado, guarnecido com batatas a murro e regado com azeite alentejano, e os cozidos de grão e de feijão, que nunca faltam a sábados. Para entrada, queijinhos de ovelha e enchidos alentejanos, como o paio. Doçaria caseira com o pudim de ovos, o doce da casa, o arroz-doce e a musse de chocolate em destaque. Garrafeira alentejana, à exceção de um ou outro vinho da região dos verdes. Serviço familiar, simpático.

Prato emblemático

As carnes de porco preto são a base dos pratos mais pedidos e apreciados, quer sejam fritas e acompanhadas com migas, quer sejam grelhadas e guarnecidas, também, com migas ou com simples batatas fritas, arroz e salada.

O Moinho Restaurante Familiar

Morada Rua do Arco, 38-B, Almodôvar **Telefone** 286400156 e 966010708 **GPS** 37.512539, -8.059749

Meios de Pagamento Não se aceitam cartões

Horário 12h00-16h00; 19h00-23h00 **Dia(s)**

de Encerramento Domingo, exceto se houver marcação **Capacidade** 50 pessoas **Preço Médio** 12 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



País das Uvas

O cante alentejano faz-se ouvir, umas vezes espontaneamente nas vozes dos clientes que lá estão, outras vezes por marcação dos grupos que o solicitam, designadamente os de Vila de Frades e da Vidigueira.

Apresenta-se como Adega-Restaurante e qualquer das designações lhe fica bem. Ocupa um espaço muito pitoresco com três salas distintas: a principal com enorme pé-direito, chão antigo de tijoleira, paredes brancas, teto de madeira, cadeiras e mesas pesadas, também de madeira, e sete grandes talhas de barro perfiladas do lado direito, a todo o comprimento; esta dá para outra mais pequena e recolhida, com mobiliário tradicional alentejano; e daqui passa-se à terceira, mais simples, mas não menos acolhedora, com ligação à cozinha, que é ampla e bem arrumada, e à esplanada exterior. Merece ser visto. As talhas, além de serem muito decorativas, também são úteis, porque ainda servem para fazer vinho – o vinho da talha. É por isso que justifica o nome de adega, do mesmo modo que a boa comida lhe confere a dignidade de restaurante. A ementa é muito extensa e, mais do

Prato emblemático

Cozido de grão, prato substancial e perfumado, com grão-de-bico, abóbora, cenoura, couve, carnes de porco (espinhaço, chispe, orelha) e de vitela, e enchidos.

que o número de iguarias, surpreende a sua variedade, sobretudo no que respeita a especialidades, caça e pratos vegetarianos. Entre os favoritos contam-se, nas entradas: queijinhos e enchidos da terra, torresmos de rissol e silarcas com ovos ou assadas; nos pratos principais: cozido de grão, ensopado de borrego, feijão com cardos (pode ser prato vegetariano ou levar carne de porco, em qualquer caso o que o distingue é o aroma e o sabor das ervas aromáticas), migas de espargos com carne de alguidar e açordas de tomate e de perdiz; nas sobremesas, todas caseiras: encharcada, tarte de requeijão, toucinho do céu e sericaia. Garrafeira com meia centena de referências de uma dúzia de produtores, todos do concelho da Vidigueira. Serviço simpático.

País das Uvas Restaurante Típico

Morada Rua General Humberto Delgado, nº 19, 7960-446 Vila de Frades **Telefone** 284441023 e 968793121 **Website** **E-mail** adega-restaurantepaisdasuvas@hotmail.com **GPS** 38.213967, -7.821461 **Meios de Pagamento** Só se aceitam cartões Multibanco **Horário** 12h00-15h00; 19h30-23h00 **Dia(s) de Encerramento** Quarta-feira **Capacidade** 90 pessoas no espaço interior e 50 pessoas na esplanada **Estacionamento** Fácil **Preço Médio** 12,50 € **Não fumadores, exceto na esplanada** • **Rede Wi-fi disponível**



Pavilhão de Caça

O ambiente familiar, que não contende com a sofisticação do hotel de quatro estrelas em que está integrado, a opção firme pela gastronomia regional e a aposta forte nos vinhos de produção própria fazem do Pavilhão de Caça um restaurante singular.

Integrado no Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo e no Enoturismo da Casa de Santa Vitória, que se estende ao longo de 1620 hectares, incluindo grandes vinhas e olivais, a 25 quilómetros de Beja, o restaurante Pavilhão de Caça tem ambiente rústico com discreta sofisticação. A sala ampla com chão de tijoleira, colunas e teto revestidos com madeira, cadeiras e mesas também de madeira, atalhados brancos, lareira, garrafeira, balcão e grandes janelas com reposteiros que moderam os excessos de luz, conjuga a ruralidade com o conforto e a elegância adequados ao lugar onde está e à função que desempenha. A cozinha é tradicional portuguesa, predominando os sabores alentejanos.

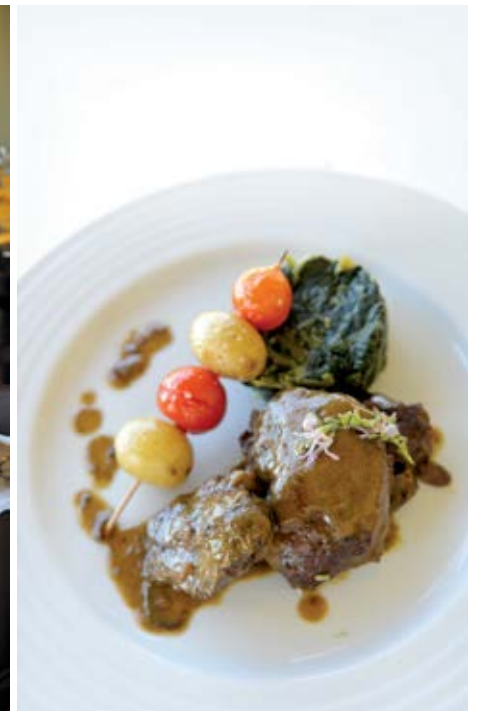
Se o espaço agrada à vista, a cozinha satisfaz plenamente o paladar. Funciona em sistema de *buffet* com oferta muito alargada, à base de pratos alentejanos, sempre que o número de pessoas o

justifica, mas nunca deixa de ter serviço à carta. É muito interessante notar que a ementa inclui à frente de cada prato uma sugestão de vinho para o acompanhar. Entre as iguarias mais apreciadas contam-se, nas entradas, o crocante de farinha caramelizado com laranja e os espargos verdes com ovos mexidos; nos pratos principais, o polvo assado à lagareiro, as bochechas de porco assadas e o javali estufado, ambos os pratos com vinho tinto Santa Vitória; e, nas sobremesas, o requeijão com compota caseira de abóbora e a sericaia com Ameixa d'Elvas DOP. Garrafeira da Casa Santa Vitória, exceto um champanhe e um espumante (há duas visitas diárias gratuitas e guiadas à adega, que fica a 150 metros do restaurante). Serviço atento e simpático.

Prato emblemático

Bochechas de porco assadas com vinho Santa Vitória, prato de confeção genuinamente alentejana, bem guarnecido com batata miúda e tomate-cereja.

Pavilhão de Caça Restaurante Tradicional
Morada Herdade da Figueirinha, Santa Vitória, 7800-730 Beja **Telefone** 284970100 **Website** **E-mail** campo@vilagale.com **GPS** 37.888889, -8.020556 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h30-22h30 **Dia(s) de Encerramento** Mês de janeiro **Capacidade** 130 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 20 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Restaurante da Pousada Castelo de Alvito

Misto de estrutura militar e de residência apalaçada, o Castelo de Alvito é um monumento singular com influências muçulmanas, góticas e manuelinas de uma riqueza ímpar, em boa hora convertido em hotel com um restaurante encantador, tanto pela gastronomia, quanto pelas instalações.

O restaurante está instalado nas antigas masmorras do Castelo de Alvito. É um espaço admirável: alegre e luminoso, durante o dia; intimista e romântico, à noite, devido às luzes do pátio. Está decorado com sobriedade, vendo-se um quadro ou um candelabro no lugar exato onde faz falta. Provavelmente é assim que melhor se evidenciam a originalidade da construção e a singularidade da sua beleza. Postas a preceito e convenientemente distanciadas umas das outras, a fim de garantir a privacidade e o conforto desejados, as mesas convidam para uma refeição a dois ou em grupos familiares ou de amigos, na certeza de que a comida também tem grande qualidade.

A cozinha baseia-se na tradição portuguesa, sobretudo alentejana, recorrendo aos bons produtos regionais, na época própria. Em consequência, a ementa vai mudando em função

da sazonalidade dos produtos, como acontece com a caça, que reina durante dois ou três meses no ano, ou com as sopas, cada uma das quais tem o seu tempo, casos da sopa de tomate alentejana, da açorda alentejana ou do gaspacho à alentejana. Mas há pratos que resistem às mudanças da ementa, como a sopa de cação com pão alentejano, o bacalhau à Marquês do Alvito com batata-doce, ou o ensopado de Borrego do Nordeste Alentejano IGP. Também nas sobremesas há especialidades locais que nunca faltam – queijinhos de hóstia e bolo de chocolate de Alvito –, a que se juntam delícias da doçaria conventual portuguesa, entre as quais se destacam a sericaia com Ameixa d’Elvas DOP, a encharcada e a sopa dourada. O sistema de *buffet* com doces e queijos permite ao cliente escolher livremente o que quer. Garrafeira selecionada, com predomínio dos vinhos do Alentejo.

Prato emblemático

O bacalhau à Marquês do Alvito é uma especialidade que os clientes do Restaurante da Pousada Castelo de Alvito não deixam sair da ementa, devido à qualidade da posta de lombo de bacalhau, que é assada a preceito, tal como a batata-doce que a acompanha, ambas regadas com bom azeite alentejano.

Restaurante da Pousada Castelo de Alvito **Restaurante Tradicional**

Morada Castelo de Alvito, 7920-999 Alvito
Telefone 284480700 **Website** **E-mail** recepcao.alvito@pestana.com **GPS** 38.257867, -7.992117

Meios de Pagamento Aceitam-se cartões
Horário 13h00-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s)**
de Encerramento Não encerra **Capacidade**
60 pessoas **Estacionamento** Privativo
Acessibilidades Instalações para pessoas com
mobilidade condicionada **Preço Médio** 33 € **Não**
fumadores • Rede Wi-fi disponível



Restaurante da Pousada Convento de Beja

A própria unidade hoteleira é uma mais-valia, instalada num antigo convento franciscano do século XIII, com a localização privilegiada no centro da cidade, a amplitude do espaço e a tranquilidade absoluta que ali se respira.

Instalado no espaço que serviu de refeitório aos frades franciscanos, no tempo do antigo convento, o restaurante impressiona pela amplitude da sala com paredes altas e teto em abóboda, imaculadamente brancos; pela disposição harmoniosa das mesas e cadeiras, inspirando conforto; e pela beleza da luz natural, vinda do lado do jardim. Distinguem-se, na sala, duas áreas: a que dá para o jardim, mais luminosa e alegre, destinada aos pequenos-almoços; e a que fica no interior, mais intimista e recolhida, onde são servidas as restantes refeições. Marcado pela sobriedade e pelo bom gosto, o ambiente é de absoluta tranquilidade e de muito charme, tanto num lado como no outro. A cozinha é tradicional portuguesa com forte influência regional e com elaboração e apresentação contemporâneas. Entre os pratos mais apreciados e que, por isso, não

saem da ementa, sendo já considerados clássicos, contam-se: o Queijo Serpa DOP gratinado com maçã, frutos secos e mel de rosmaninho, que é uma entrada, o cação de coentrada e o ensopado de borrego à pastora, este com Borrego do Nordeste Alentejano IGP. Também merecem especial destaque as sopas tradicionais, como a de tomate, a açorda de poejo com bacalhau ou o gaspacho, cada qual na sua época. Outro ponto forte da ementa é o *buffet* de doces e frutas, muito variado e muito rico, dando primazia à doçaria conventual. Além do serviço à carta, existe um menu do dia com entrada, prato de peixe ou de carne e *buffet* de sobremesas com preço fixo: 33 €. Garrafeira bem dimensionada e selecionada, com predomínio dos vinhos do Alentejo.

Prato emblemático

Queijo Serpa DOP gratinado com maçã, frutos secos e mel de rosmaninho é uma entrada que ninguém dispensa e que já se tornou uma imagem de marca da gastronomia do Restaurante da Pousada Convento de Beja.

Restaurante da Pousada Convento de Beja **Restaurante Tradicional**

Morada Largo D. Nuno Álvares Pereira, 7801-901 Beja **Telefone** 284313580 **Website** **E-mail** recepcao.sfrancisco@pestana.com
GPS 38.012767, -7.860183 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 13h00-15h00; 19h30-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Não encerra **Capacidade** 62 pessoas **Estacionamento** Privativo **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 33 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**



Sabores com Memória

Mezanino muito agradável, onde decorrem eventos que podem ser da mais diversa natureza, em regra seguidos de jantar na sala principal.

De uma casa de pasto que estava fechada há muitos anos e de uma oficina de ferrador, que ficava por baixo, nasceu, após remodelação profunda, um restaurante com instalações modernas e cozinha tradicional portuguesa e regional alentejana. Da casa de pasto só guarda a memória, da oficina ainda tem a forja e o tijolo burro na parede. O espaço é atraente e o ambiente tem charme: sala sobre o comprido, paredes brancas rasgadas a meia altura para servirem de garrafeira, balcão de serviço, mesas espaçosas, cadeiras muito confortáveis, atalhados de pano, bons copos. Além da sala principal, tem outra reservada na cave, com entrada independente, e um mezanino com *lounge* e terraço, vocacionado para eventos. A ementa é extensa e diversificada, destacando os pratos alentejanos. Tem

entradas tipicamente regionais, como os ovos com espargos, a linguíça alentejana caseira ou os pratinhos de Queijo Serpa DOP e de paio do lombo, e outras comuns às diferentes regiões do país, como os peixinhos da horta e os cogumelos salteados com presunto. Os pratos alentejanos merecem destaque, desde as sopas de tomate com bacalhau até à açorda de alho, à sopa de cação e às migas com carne de porco preto grelhada. Mas também se incluem nas especialidades o bacalhau à Dr. Faustino, que é frito com cebola e pimentos, o polvo à lagareiro e as carnes de porco preto grelhadas (abanicos, lombo e secretos). Doçaria tradicional com um trio em destaque: encharcada, sericaia com Ameixa d'Elvas DOP e queijo fresco com mel e canela. Garrafeira centrada no Alentejo, mas com um pouco de tudo.

Prato emblemático

Migas à alentejana com entrecosto frito, mas que também pode ser grelhado, tal como outras carnes de porco preto, resultando sempre um prato típico muito apreciado.

Sabores com Memória Restaurante Familiar Morada Rua António José de Almeida, nº 41, 7900-583 Ferreira do Alentejo **Telefone** 965095672 **Website** **E-mail** retratodamemoria@gmail.com **GPS** 38.058093, -8.118460 **Meios de Pagamento** Aceitam-se cartões **Horário** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Dia(s) de Encerramento** Terça-feira **Capacidade** 55 pessoas **Acessibilidades** Instalações para pessoas com mobilidade condicionada **Preço Médio** 18 € **Não fumadores** • **Rede Wi-fi disponível**

