



GUÍA DE
RESTAURANTES CERTIFICADOS DEL
ALENTEJO



Índice

Prefacio

Experiencias

Gastronómicas

Alentejo

Norte Alentejano

A Estalagem
A Muralha
Basílii
Casa do Parque
Churrasqueira Sever
D. Pedro V
Marisqueira Lusitânia
O Chaparro
Olivença
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

Bajo 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

Glosario

Guía de Restaurantes Certificados del Alentejo

Edición y redacción

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12-1º Apartado 335
7800-427 Beja
Tel: +351 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitalentejo.pt

Edición, diseño gráfico y maquetación

Caminho das Palavras
www.caminhodaspalavras.com

ISBN 978-989-8784-23-0

Octubre de 2014

alentejo
Turismo do Alentejo - ERT

Certificación a cargo de:



CERTIS

Cofinanciación:





Prefacio

En tiempos lejanos, la capacidad de crear tomando como base los productos autóctonos convirtió, de forma involuntaria, a los alentejanos en grandes maestros de la cocina.

La dificultad para hacer llegar los productos a las poblaciones y a los cortijos, despertó la curiosidad y el ingenio de los alentejanos.

Dicho ingenio acabó convirtiéndose en un amplio legado que además de perdurar en el tiempo, inspiró la creación de nuevas recetas y la apertura de numerosos mesones, tascas, tabernas o restaurantes que a lo largo del tiempo atrajeron a muchos turistas a la región, cautivados por la fama de los manjares del Alentejo.

De este modo, la gastronomía alentejana se convirtió en una fuerte marca de destino, una marca que merece ser preservada, calificada y certificada, para que la autenticidad y la maestría de los cocineros de otros tiempos se mantengan bien vivas y superen las expectativas de quienes visitan el territorio.

Sabedores de esta realidad y de la potencial riqueza de este producto turístico, se consideró imprescindible reconocer la calidad y certificar los muchos restaurantes esparcidos por la región cuyo concepto gastronómico se fundamenta en la tradición, el arte y los sabores alentejanos, ayudando así a preservar uno de los símbolos de la identidad regional.

Fruto de la acción voluntaria de los actores de la restauración – en respuesta a la masiva difusión del proyecto de Certificación emprendida por Turismo do Alentejo –, la región cuenta actualmente con 84 restaurantes certificados, un sello

que acredita el compromiso de respetar y cumplir un referencial de calidad que abarca tanto el servicio, los productos y la elaboración culinaria, como el recibimiento al cliente.

La puesta en valor y la elaboración culinaria genuinamente alentejana, la inspiración en recetas ancestrales, el uso de productos autóctonos, la excelencia en el servicio, la decoración, el ambiente, la presentación de las cartas, que deberán estar integradas mayoritariamente por platos típicamente alentejanos y cartas de vinos de la región, son, sin duda, valores presentes en los establecimientos que ostentan el sello de Certificación.

En este sentido, esta obra se asume como un libro que prestigia a los empresarios y profesionales que, asociados a la Entidad Regional de Turismo, se empeñan en preservar y dignificar los rasgos de identidad genuinos de la región y el amplio acervo gastronómico que ha contribuido a promover la marca turística Alentejo dentro y fuera del país.

Esta obra, también disponible en versión eBook – ofreciendo así la posibilidad de ir incorporando nuevos restaurantes –, es también una invitación para que los turistas y visitantes se aventuren a descubrir los infinitos placeres de la Gastronomía Alentejana.

Experiencias Gastronómicas

Restaurante Contemporáneo:
con técnicas de elaboración y
emplatado contemporáneas. Se valora
prioritariamente el servicio.

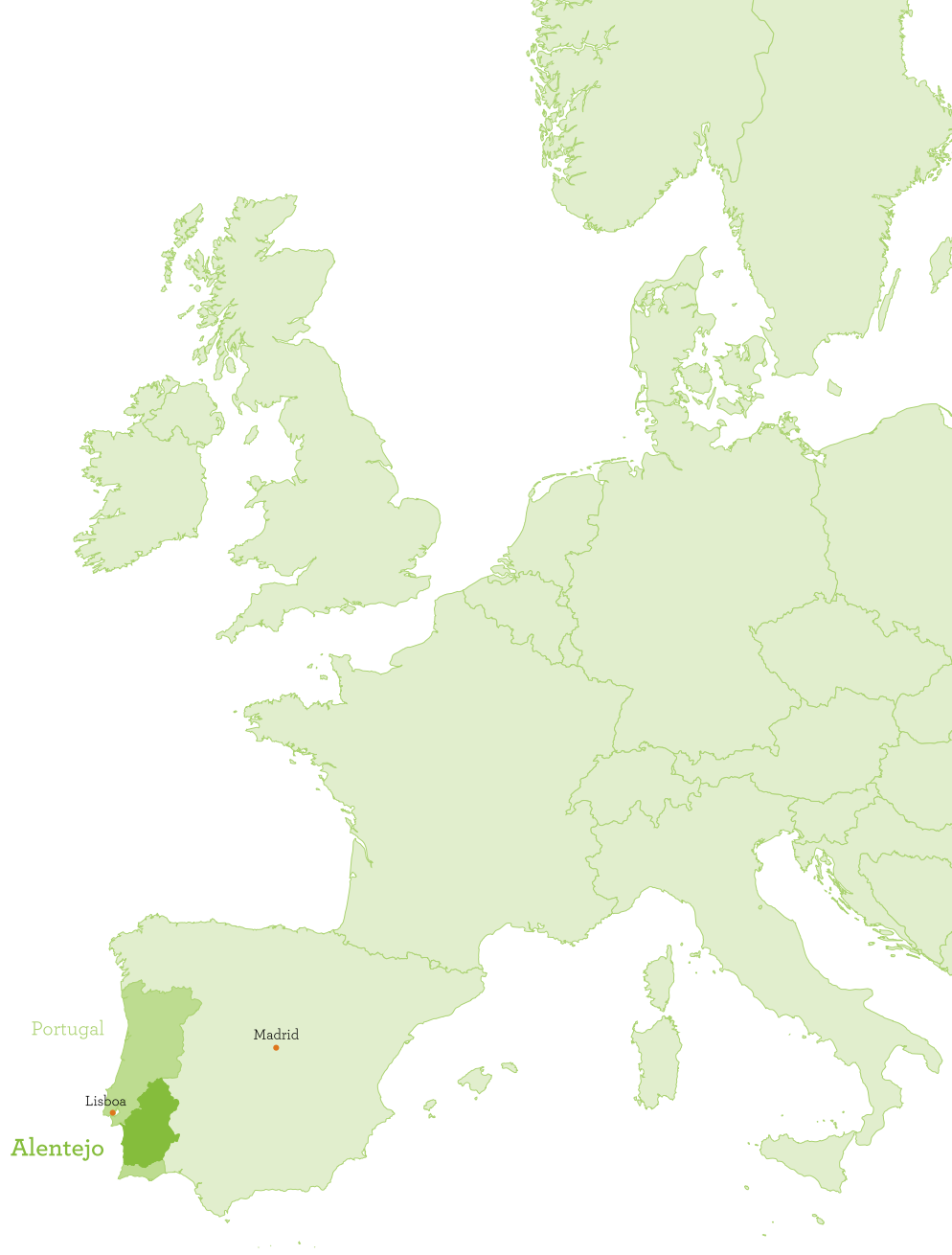
Restaurante Típico:
la decoración rústica y típica cobra
especial relevancia. Hay un respirar
característico de la región.



Restaurante Tradicional:
la designación se relaciona con la puesta
en valor de una imagen nostálgica
del Alentejo. Recetario y presentación
tradicionales.

Restaurante Familiar:
la informalidad y la familiaridad, junto
con la calidad de la comida que ofrece
- casera, "con sabor" -, son los factores
determinantes de la designación.





Portugal

Madrid

Lisboa

Alentejo

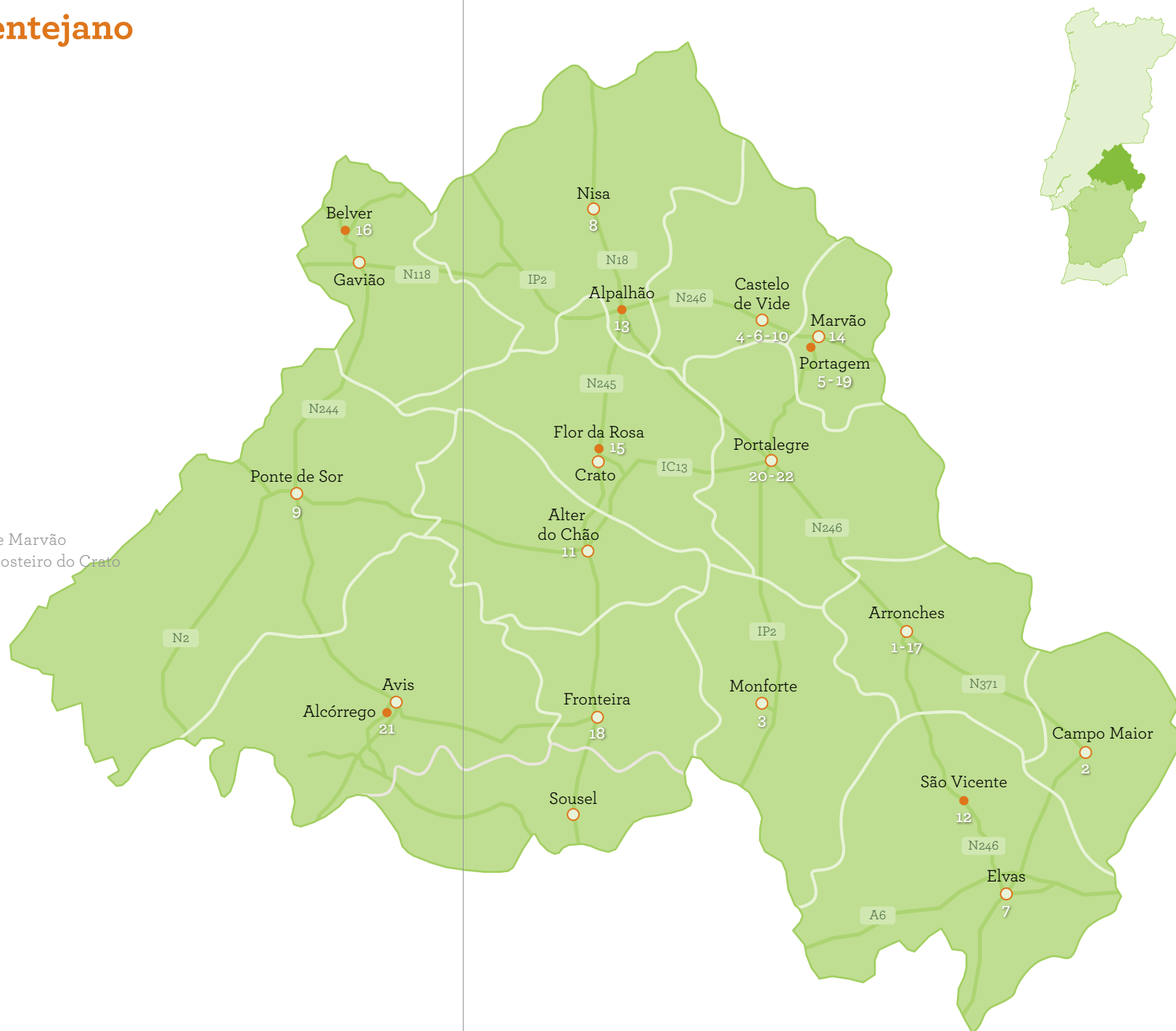
500km

Alentejo



Norte Alentejano

- 1 A Estalagem
- 2 A Muralha
- 3 Basíli
- 4 Casa do Parque
- 5 Churrasqueira Sever
- 6 D. Pedro V
- 7 Marisqueira Lusitânia
- 8 O Chaparro
- 9 Olivença
- 10 Paladar Terrace
- 11 Páteo 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

La decoración es original, con una impresionante variedad de objetos ligados a la vida rural, en la casa y en el campo, dispuestos al azar, pero con gracia y sentido estético.

El espacio es sorprendentemente sencillo y agradable: sala a lo largo con techos altos, suelo oscuro imitación de granito, paredes decoradas con numerosos aperos de labranza y para labores domésticas del pasado reciente, arcos, sillas de anea, mesas de madera vestidas con manteles de tela azules y cubre manteles blancos. El ambiente rústico y familiar combina a la perfección con los sabores de la gastronomía regional y las especialidades locales, que la familia Trindade conoce y quiere conservar. António Trindade es el anfitrión; en la cocina se encuentran su suegra, Maria da Conceição, de 74 años, que elabora y enseña, y su mujer, Fátima; en el comedor colabora la hija, Catarina. El trabajo del equipo denota mucha dedicación y ninguna presunción. La carta abre con cuatro sugerencias de productos regionales como entrantes: morcón, Queso Mestizo de Tolosa IGP y

Especialidad

Manitas de cerdo con cilantro, cortadas en trocitos, los más grandes deshuesados. Se cocinan en salsa de cilantro y vienen acompañadas de patatas fritas.

quesos de oveja seco y mantecoso. En las sopas, destacan tres: açorda alentejana, sopa de cazón y sopa de tomate. En los platos principales se imponen las manitas de cerdo con salsa de cilantro, el lacón asado al horno, las carrilladas de cerdo estofadas, las alubias blancas con cabeza de cerdo, la carpa al estilo de *Estalagem*, pescada en el Caya, rebozada y frita con salsa de poleo, que es una especialidad local, y dos platos que han conquistado a los clientes, aun sin ser típicamente regionales: el bacalao dorado y el guiso de alubias con sepia. Repostería casera en la que destacan la *sericaia*, las migas dulces, el arroz con leche y la tarta de lima. Carta de vinos con cerca de 70 referencias, todas de vinos del Alentejo, de los más caros a los más baratos.

A Estalagem Restaurante Típico

Dirección Porta Nova, nº 3, 7340-017 Arronches
Teléfono +351245583537 y +351912536900 Página Web **E-mail** restauranteestalagem@gmail.com
GPS 39.124025, -7.282956 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00
Día(s) de Cierre Lunes **Capacidad** 120 personas
Aparcamiento Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 10 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



A Muralha

Sobresalen los productos de las empresas que integran el Grupo Nabeiro, propietario del restaurante: aceite de oliva, aceitunas, plantas aromáticas, vinos y espumosos de Adega Mayor, cafés Delta.

Integrado en el Hotel Santa Beatriz, que es el resultado de la remodelación completa de una antigua hospedería situada en el centro de Campo Maior promovida por el Grupo Nabeiro, el restaurante Muralhas tiene antecedentes en el famoso ApertAzeite, de donde han venido los equipos de la cocina y sala, así como el concepto, asentado sobre la gastronomía regional. Se puede decir que ApertAzeite ha cambiado de lugar y de nombre, adoptando el del anterior espacio gastronómico del hotel donde está instalado.

Tiene un salón amplio, luminoso y cómodo con suelo de madera, amplias ventanas, sillas tapizadas y mesas grandes con elegantes caminos de mesa, que invita a saborear la comida y la conversación.

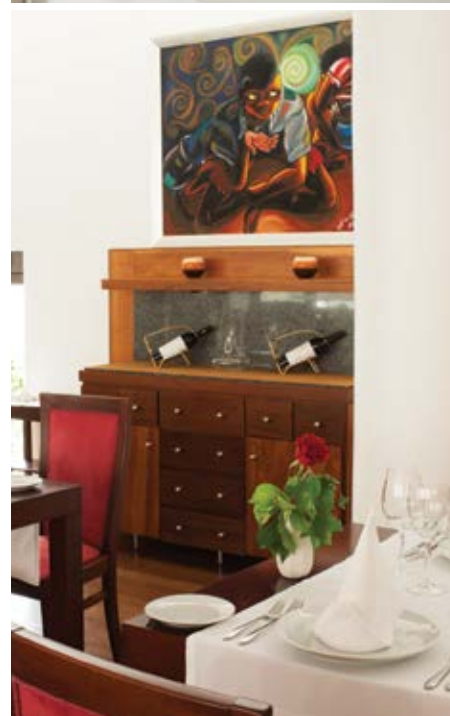
La carta es larga y merece atención desde el primer apartado, el *couvert*, con aceitunas de Campo Maior y degustación de aceites de Adega Velha,

de gran calidad. Le siguen muchas opciones sugerentes, como el revuelto de huevos con espárragos trigueros y las manitas de cerdo con salsa de cilantro, en los entrantes; sopas de tomate y de cazón, en las sopas; bacalao dorado, cazón con salsa de cilantro, mogueite de cerdo alentejano salteado o a la parrilla y chuletas de cordero a la parrilla o empanadas con orégano seco, en los platos principales; *sericaia*, con bola de helado de aceite de oliva, y demás repostería, todas de fabricación propia. De lunes a viernes hay un bufé del día con precio fijo y más económico que incluye sopa, segundo plato y postre. La carta de vinos está centrada casi únicamente en los vinos de Adega Mayor y unos cuantos de otras regiones, como el vino verde. Servicio competente, simpático y profesional.

A Muralha Restaurante Contemporáneo
Dirección Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, 7370-075 Campo Maior **Teléfono** +351268680040 **E-mail** recepcao.hotelsb@grupo-nabeiro.pt **GPS** 39.013628, -7.066569 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:30; 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € (bufé del día, de lunes a viernes 12 €, sin bebidas) **No fumadores**

Especialidad

Bacalao dorado, plato que tiene cada vez mayor peso en esta zona fronteriza del Alentejo al atraer a los vecinos de ambos lados de la Raya.



Basilii

La decoración del espacio, las plantas aromáticas, que se recogen a diario en el jardín de los olores, y la forma creativa e inteligente como el joven chef reinterpreta la cocina alentejana, haciéndola más ligera y sofisticada, pero no menos aromática y deliciosa, son algunos de los valores añadidos de este restaurante.

El restaurante del Torre da Palma Wine Hotel tiene una ubicación inigualable en el corazón de una finca inmensa, cercana a la aldea de Vaiamonte, donde se pueden visitar la Ruinas Romanas de Torre de Palma, anidadas entre extensos viñedos.

El espacio sorprende por la elegancia de su arquitectura, obra de João Mendes Ribeiro, y por la decoración de Rosarinho Gabriel, discreta pero con personalidad, que alude a las raíces rurales y romanas de la propiedad, y que combina a la perfección lo moderno con lo alentejano antiguo.

Este es, por cierto, el objetivo de la carta elaborada por el joven chef Filipe Ramalho: conciliar los sabores de la región con los gustos y exigencias de presentación contemporáneos. Exitoso, dígame de paso.

La carta, equilibrada, mantiene los sabores tradicionales, tanto en los entrantes: *carpaccio* de queso de cabeza, manitas con salsa de cilantro o sardinas naturales, como en las sopas: *açorda* alentejana o *açorda* de huevas de merluza. En los platos principales,

sobresalen, entre los pescados, el pulpo de *maltês*, el bacalao fresco con texturas de maíz, y la caldereta alentejana. En las carnes de novillo, añádase a la creatividad de la combinación de sabores, el que sean de Carnalentejana DOP. Causan furor el tártaro de falda de novillo con ginebra Shaish, la hamburguesa (con cebolla roja, tomate, Queso de Nisa DOP, escarola, patatas cerilla y alioli de cilantro), las carrilladas de novillo estofado o el lomo de novillo dorado. Como sería de esperar, las propuestas a base de cerdo alentejano van a la zaga: costillar en el huerto, lomo borracho y presa al limón. En el apartado de los postres, irresistibles las interpretaciones de la receta tradicional de la *sericaia* y de la *encharcada* del Convento de Santa Clara, ambas aligeradas con *mascarpone* y lima. Excelente carta de vinos, entre los que se encuentran los producidos en la propiedad, bajo la mirada atenta del enólogo Luís Duarte. Servicio eficiente y delicado.

Especialidad

La açorda, por su aroma, que se obtiene a partir de la infusión - preparada en la mesa - de hierbas del jardín, como el poleo, el cilantro, el tomillo y la hierbabuena. Se sirve con huevo a baja temperatura y sardina braseada.

Basilii Restaurante Contemporáneo

Dirección Herdade Torre de Palma, 7450-250 Monforte **Teléfono** +351245038890 **Página Web** **E-mail** reservas@torredpalma.com **GPS** 39.068273, -7.489176 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Casa do Parque

Atenta a la estacionalidad de los productos, casi todos los platos que Maria Antónia prepara son de temporada, incluso si es por encargo. De destacar también la ubicación, a 100 metros del centro de Castelo de Vide, delante del jardín grande de la villa, en una zona tranquila y despejada.

El nombre identifica uno de los más conocidos y representativos restaurantes de Castelo de Vide. Todo empezó en 1955, cuando D. Isabelinha, embajadora del turismo del Alentejo y su marido, el Sr. Guimarães, pioneros de la actividad turística en Castelo de Vide, fundaron la Casa do Parque, con la calidad y el esmero nunca antes vistos en la población. El restaurante, que está integrado en un pequeño hotel con 25 habitaciones, sigue ofreciendo lo mismo de siempre: comida tradicional alentejana, honesta en la preparación y materias primas, que honran a sus fundadores y a los productores locales.

El salón es amplio y luminoso, decorado con lozas alentejanas, platos antiguos de Castelo de Vide y estaños de Santa Eulália, con zócalos de azulejería típica. La mantelería, colorida, aporta al espacio vivacidad y distensión.

De la cocina genuinamente alentejana cabe destacar la sencillez de la base, con productos locales como el aceite de oliva, la cebolla, el ajo y las plantas aromáticas (hierbabuena, poleo, perejil y cilantro), y, ¡cómo no! la caza, el cordero y el cerdo alentejano. El resultado es sorprendente, como lo demuestran platos como las migas alentejanas, las manitas con salsa de cilantro, el venado estofado con

Especialidad

Las manitas con salsa de cilantro preparadas por D^a. Maria Antónia, cocinera de la casa hace más de 40 años, atraen a mucha gente a Castelo de Vide y a la Casa do Parque para degustarlos.

castañas, la pierna de cordero con sabor a hierbabuena, el arroz de liebre, la pierna de cerdo estofada, el jabalí estofado al estilo del Norte Alentejano y, por encargo, el cabrito de *cachafrito* o el *ensopado* de cordero. Todo ello precedido de un *couvert* de entrantes generosos: queso de la región, Queso de Nisa DOP, pan casero de Castelo de Vide, *papa ratos*, aceite de oliva al cilantro, chorizo o *farinheira* frita y aceitunas. Quien prefiera el pescado, preparado al modo alentejano, tiene arroz de pulpo con gambas, bacalao a la brasa y bacalao dorado. La carta también ofrece, entre otros, calamares a la plancha, sardinas y jureles pequeños fritos, con *açorda*, y ajada de cazón.

La misma maestría en los dulces: *boleima* de manzana, sopa dorada, delicia de castaña o *sericaia* con compotas caseras son algunas de las sugerencias. Buena carta de vinos con lo mejor del Alentejo, sin olvidar los de otras regiones del país. Servicio atento y simpático.

Casa do Parque Restaurante Familiar

Dirección Av. da Aramenha, n.º 37, 7320-101 Castelo de Vide **Teléfono** +351245901250 y +351966649686 **Página Web** **E-mail** rcasadoparque@gmail.com, geral@casadoparque.net **GPS** 39.413884, -7.452517 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-21:45 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 90 personas **Aparcamiento** Público y gratuito cercano **Precio Medio** 14 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Churrasqueira Sever

Sobresalen los champiñones, desde los shiitake de producción propia a los silvestres recogidos en la sierra. Y si la variedad es sorprendente, lo mismo se puede decir de la preparación, para delicia de los aficionados a estos manjares.

Bien ubicado junto al río Sever, en una zona arborizada, a 500 metros de la rotonda del Peaje y a cinco kilómetros de Marvão, el restaurante sorprende al visitante. Primero, por el salón sencillo y alegre con suelo de gres, mesas con mantelería de tela a cuadros y cubre manteles de papel blancos, paredes decoradas con imágenes evocativas de la región, de hace 30 años; después, por la terraza con vistas a la sierra y el castillo de Marvão; y por último, por la gastronomía preparada a base de productos y sabores de la región. Entre dichos productos sobresalen por su inusual calidad, los champiñones de las más diversas especies, elaborados de diferentes maneras, y que incluye “todo lo que brota de la sierra en el tiempo debido”, y las carnes alentejanas de cerdo y de cordero. El primer apartado de la carta, de los entrantes, es uno de los más interesantes, gracias a las setas - boletos salteados en aceite de oliva, shiitake de São Mamede con huevos de corral, tortullos con sesos, huevo de rey (*Amanita Caesarea*)

Especialidad

Mix de carnes de cerdo alentejano - secretos, plumas, costillas y presas - a la parrilla con verduras hervidas y patatas fritas como guarnición.

y gurumelos (*Amanita Ponderosa*), entre otros -, las trufas salteadas y otras especialidades regionales como *cacholeira* o morcilla asada (Montanheira), chorizo y *farinheira* de Portalegre fritas o lomo embuchado de cerdo alentejano (Montanheira). Los embutidos son todos ellos de Indicación Geográfica Protegida, IGP.

El mix de carne de cerdo alentejano de la dehesa y las chuletitas de cordero, también de producción alentejana, son de los platos más emblemáticos. Otra especialidad regional es la perca americana a la plancha con salsa de aceite de oliva y cilantro, y el bacalao dorado, ambos dignos de mención. Estupenda bodega, con cerca de 150 referencias, el 90 por ciento de las cuales del Alentejo. Ambiente informal. Servicio dinámico y simpático.

Churrasqueira Sever Restaurante Familiar

Dirección Rua Nova, 7330-328 Portagem

Teléfono +351245993458 y +351245993318

E-mail sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.383385,

-7.377082 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas

Horario 12:30-16:00; 19:30-22:30. En verano:

ininterrumpido **Día(s) de Cierre** Miércoles

Capacidad 40 personas en la sala interior, en

verano dispone de terraza con cerca de 100

lugares adicionales **Aparcamiento** En la vía

pública **Precio Medio** 18 € **No fumadores** • **Red**

wifi disponible



D. Pedro V

Siempre hay cuadros expuestos, que tanto pueden ser de artistas amateurs como nombres consagrados, como el Maestro João Cutileiro.

Ocupa un espacio noble, en la principal plaza de Castelo de Vide, junto a la Iglesia Matriz, el Ayuntamiento y la Iglesia de S. João. El edificio es antiguo y según la leyenda D. Pedro V pernoctó allí, y donde hoy se encuentra el restaurante serían las caballerizas, subsistiendo un comedero, a la vista. Lo cierto es que el amplio salón del restaurante conserva los techos abovedados originales, no tratados, con suelo de barro cocido y mesas de madera con manteles de tela amarillos y cubre manteles blancos. El ambiente es agradable, informal y tranquilo, y la acogida afable, casi familiar. También la cocina tiene características familiares, basada en los productos y en el recetario de la región, como es notorio entre los entrantes con el Queso de Nisa DOP, los embutidos regionales loncheados, la *Cacholeira* Blanca de Portalegre IGP cocida, la *açorda* alentejana y la sopa de tomate; entre los platos principales, la sopa de cazón, cuyo caldo es espeso y muy verde por el

Especialidad

Cabrito de cachafrito, plato típico de Castelo de Vide: cabritito de cinco kilos, nunca más, cortado en trozos pequeños, colocado en el puchero con aceite de oliva, cebolla, ajo, y al que se interrumpe la cocción, que finaliza en vino blanco. Una delicia.

cilantro, el cabrito de *cachafrito*, genuina especialidad local, y las migas de patata a la alentejana con carne de cerdo frita (migas de patata porque aquí, la tierra no da pan); y entre los postres, el *aldrabado* de castaña, dulce típico recuperado de una receta de la antigua propietaria de la casa, con castaña, huevo, calabaza de cidra, azúcar e hinojo, o la *encharcada* de nueces. Carta de vinos del Alentejo, con alguno que otro de otras regiones. Buena colección de aguardientes viejas y caseras, además de *jeropiga* y *abafado*, una cortesía de la casa después de la comida. La carta también ofrece un plato del día, un menú infantil y otro turístico.

D. Pedro V Restaurante Familiar

Dirección Praça D. Pedro V, nº 10, t/c esq., 7320-128 Castelo de Vide **Teléfono** +351245901236
Página Web **E-mail** dpedrovrestaurante@gmail.com
GPS 39.415186, -7.455711 **Medios de Pago**
Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Público y gratuito en los alrededores **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Marisqueira Lusitânia

A pesar de la interioridad o, quizás por eso mismo, la gastronomía de Elvas se distingue por la relevancia dada al marisco, que aquí ocupa un lugar preferente. Gambas cocidas, langostino-tigre a la parrilla, cañáillas, camarón, langosta, bogavante, nécora, ostras, percebes, buey de mar, centollo, hay de todo.

Ubicado en Elvas, ciudad de la Raya, el restaurante Marisqueira Lusitânia atrae a clientes de los dos lados de la frontera, con claro predominio de los españoles. Las instalaciones son agradables, con un amplio salón acristalado, barra con vivero de marisco y expositor de pescado fresco, típicas mesas de las marisquerías con cubre manteles de papel y manteles de tela, ambos blancos, decoración discreta, luz natural, cocina a la vista. El ambiente es tranquilo y distendido. Ocupa la planta baja de uno de los tres grandes bloques de la Cidade Jardim, beneficiándose de las facilidades de acceso y de aparcamiento. La carta es lo suficientemente diversificada para agradar tanto a los españoles, que prefieren el bacalao y el marisco, como a los portugueses que suelen decantarse por los platos regionales. En los entrantes se imponen dos manjares: el bacalao dorado, que se ha convertido en una de las especialidades más típicas de Elvas desde que surgió

Especialidad

Entre el bacalao dorado y los mariscos las opiniones se dividen. Lo cierto es que tanto uno como el otro se encuentran entre los platos más demandados en la Marisqueira Lusitânia, principalmente por los españoles que rondan el 70 por ciento de los clientes.

en la Pousada en la década de los 40 del siglo pasado, y las almejas à *Bulhão Pato*. En los platos principales también hay favoritos: la *açorda* de marisco, los arroces de marisco y lubina, el pescado a la parrilla – mero, dorada, lenguado, lubina, brocheta de rape, sepia y otros –, bacalao asado, bacalao con natas, cordero asado al horno, carne de cerdo a la alentejana, carrillada de cerdo a la parrilla, plato poco usual, aunque muy sabroso y solicitado, entre otros. En las comidas a base de marisco impera el langostino tigre a la parrilla. En la repostería sobresale la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP y el bizcocho de la casa, que lleva galletas y natas. Carta de vinos reducida, con vinos a buen precio. Servicio profesional y simpático.

Marisqueira Lusitânia Restaurante Familiar
Dirección Avenida António Sardinha, Torre 3-r/c, 7350-091 Elvas **Teléfono** +3512688623000 **Página Web** **E-mail** jldlavadinho@sapo.pt **GPS** 38.874500, -7.172224 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-16:00; 18:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Acceso a personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 €, sin marisco **No fumadores** • **Red wifi disponible**



O Chaparro

El servicio cumple escrupulosamente las normas protocolarias y de etiqueta, demostrando la preocupación por contar siempre con mano de obra cualificada, algo que a menudo es difícil de encontrar fuera de los grandes centros urbanos. Un factor diferenciador.

Imaginemos una comida típicamente alentejana en el ambiente característico de la región – horizonte abierto, paisaje de la dehesa, tranquilidad absoluta – con los modernos requisitos de comodidad. Todo esto lo encontramos en el restaurante Chaparro, del Monte Filipe Hotel & Spa, en Alpalhão, villa pintoresca del municipio de Nisa, en el Alto Alentejo. El salón comedor, muy amplio, luminoso y acogedor, tiene la pared del fondo decorada con la imagen de un alcornoque, o *chaparro*, como dicen en el Alentejo, de gran belleza, y otra rasgada por grandes ventanales, que la llenan de luz natural y acercan a la naturaleza. Tiene la elegancia y la comodidad necesarias para una comida tranquila entre familiares, amigos o socios de negocios. La carta cambia dos veces al año, para aprovechar la estacionalidad de los productos y ofrecer platos más ligeros en verano, como las ensaladas, aunque

Especialidad

*Filetes de cerdo de *alguidar*, es decir, carne de cerdo adobada a la alentejana – carne noble: solomillo, con migas de pan y brócoli de guarnición, una combinación más que perfecta.*

estas no faltan en invierno. Entre los manjares más apreciados sobresalen, en el apartado de los entrantes, el hojaldre de *farinheira* y la tabla de quesos y embutidos regionales (Queso de Nisa DOP y embutidos de Alpalhão); en los platos principales, el bacalao al estilo Monte Filipe, la ajada de cazón y los filetes de cerdo de *alguidar*, que son el estandarte del restaurante y corresponden a las tan populares y apreciadas migas con carne de cerdo de *alguidar*; en los postres: la *encharcada* y la tarta de requesón (siendo el requesón hecho en Nisa con leche de las ovejas que pastan alrededor del hotel). Para los más pequeños hay otras delicias que también incluyen la carne alentejana, como la hamburguesa o los espaguetis boloñesa. Carta de vinos centrada en vinos portugueses, mayoritariamente alentejanos.

O Chaparro Restaurante Tradicional
Dirección EN 245, 6050-343 Alpalhão **Teléfono** +351245745044 **Página Web** **E-mail** reservas@montefilipehotel.com **GPS** 39.413037, -7.622170
Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario** 19:30-22:00. Fines de semana y festivos: 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra
Capacidad 75 personas **Aparcamiento** Privado
Accesibilidades Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 17 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Olivença

La calidad de las carnes, pescados y verduras, siempre frescos, y el servicio rápido y familiar hacen de este restaurante un lugar para visitar.

Pasa inadvertido a primera vista, aunque está situado en el centro histórico de Ponte do Sor y es uno de los más emblemáticos restaurantes de la ciudad. Acumula prestigio desde 1997, cuando Joaquim Godinho y su mujer, Margarida Godinho, decidieron abrir puertas y fundar una casa que ofreciese, además de platos típicos, otros menos usuales en la región, como la *cataplana*, arroz y pasta de rape, *açorda* de marisco y guiso de alubias con gambas, entre los pescados; brochetas de solomillo con gambas, filetes de cerdo con huevo frito y filete a la portuguesa, a la vieja usanza, entre las carnes.

A pesar de la originalidad de algunas de las propuestas, esta es una casa tradicional alentejana, con zona de cafetería a la entrada, suelo de gres y decoración con enfoque en la loza regional.

La cocina es sencilla, cuidada, a base de productos frescos, leal a la tradición, con una carta extensa y variada. Como entrantes, ofrece deliciosos aperitivos, como platitos de callos, huevas, pulpo, oreja de cerdo, vinagreta de pimientos, filetes a la vinagreta, champiñones rellenos y huevos revueltos. Las comidas

rápidas, a base de tortillas que pueden ser de espárragos, queso, jamón, jamón de york, chorizo o gambas. En cuanto a las sopa, destaca la *açorda* alentejana, con o sin bacalao, y la de cazón.

En los platos principales, resaltan el bacalao *à lagareiro*, las migas de espárragos con abanicos de cerdo alentejano, las migas de cilantro con pierna de cerdo, los secretos *à lagareiro*, con migas de cilantro, el solomillo de cerdo relleno, el *ensopado* de cordero, las sopas de tomate con carne de *alguidar*, y la paloma zurita estofada. Repostería tradicional y regional en evidencia, en concreto: dulce de castaña, flan de bellota, *fidalgo*, *tecolameco*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP y tocino del cielo. Carta de vinos alentejanos con algunos de otras regiones. Servicio eficiente y simpático.

Especialidad

Migas de poleo con lomo de bacalao frito, especialidad justificada por la consistencia irreprochable de este clásico alentejano. Se prepara con trocitos del pescado sorprendiendo el paladar, y que también se sirve frito como acompañamiento.

Olivença Restaurante Familiar

Dirección Rua de Olivença, 10-A, 7400-244 Ponte de Sor **Teléfono** +351242206201 **Página Web** **E-mail** margaridag24@hotmail.com **GPS** 39.245861, -8.007870 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes a la cena y miércoles **Capacidad** 74 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 14 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Paladar Terrace

La terraza abierta y el salón con paredes de cristal ofrecen el mismo panorama amplio y bucólico, desde la piscina, que está a nuestros pies, hasta la Sierra de São Paulo, que se erige enfrente, integrada en el Parque Natural de la Sierra de São Mamede.

Fácilmente localizable, en la carretera nacional que atraviesa Castelo de Vide, junto a las piscinas, tan cerca que el bar de la planta inferior les sirve de apoyo, el restaurante Paladar Terrace es un espacio abierto, claro y agradable. Tiene un pequeño salón, a la entrada, que funciona como cafetería; un salón comedor al que se accede bajando cinco peldaños o una rampa; y una terraza, en la prolongación de ambos. El salón principal tiene paredes de cristal, suelo de gres, mesas sencillas con manteles de tela azules y cubre manteles de papel blancos, decoración discreta y ambiente informal, tan natural como la luz que lo inunda.

La cocina es regional alentejana con sus productos, sus sabores y olores característicos. Entre las propuestas más atractivas de la carta resaltan, en los entrantes: almejas à *Bulhão Pato* y gambas al ajillo, que son especialidades nacionales, y Queso de Nisa DOP, a menos que se prefiera la típica *açorda*

Especialidad

Carne de cerdo a la alentejana, plato típicamente regional, siempre resulta una tentación, por la calidad de la carne, la frescura de los bivalvos, el perfume del cilantro y la riqueza y el equilibrio de los sabores.

alentejana o, en temporada, el no menos exquisito gazpacho; en los platos principales, ajada de cazón, carne de cerdo a la alentejana, parrillada de carnes de cerdo (lagartos, plumas, secretos) con patatas fritas y ensalada como guarnición o, por encargo, migas de patata, de pan o de espárragos y otras especialidades de la casa, como los diversos platos de bacalao (dorado, con nata y asado a la brasa) y los choquitos fritos con almejas; de postre: flan de huevos y demás repostería casera. Carta de vinos centrada en el Alentejo, en la que se incluye el vino de la casa, que es de la región y llega a la mesa en jarras de un litro, medio litro y un cuarto de litro. Servicio muy simpático.

Paladar Terrace Restaurante Familiar

Dirección Avenida da Europa, 7320-202 Castelo de Vide **Teléfono** +351967355528 **Página Web** **E-mail** arturpaladar@gmail.com **GPS** 39.411801, -7.450144 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 32 personas **Aparcamiento** Fácil, en la puerta **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Páteo Real

La terraza es un espacio amplio, reservado, muy agradable, con alpendre a un lado y naranjos al otro. Tiene una entrada por el bar y otra independiente, por el lado de la Matriz.

Muy bien ubicado en el casco histórico de Alter do Chão, junto a la Iglesia Matriz, cerca de la plaza principal y del castillo, el Páteo Real es un restaurante acogedor con bar, cocina y terraza en la planta baja y comedor en la primera planta. La escalera desemboca en una estancia tranquila y sobria, con una pequeña barra, una columna decorada con botellas y algunos adornos, suelo de gres, paredes blancas con zócalo de azulejo, decoración centrada en un cuadro alusivo a la yeguada de Alter y en la réplica de un tren, mesas de madera y mantelería de tela, en ocasiones con cubre manteles de papel. Ambiente afable, proporcionado por el matrimonio Luísa y Arlindo Ribeiro, que regentan la cocina y el servicio de sala, respectivamente. La cocina, asumiendo regional, aúna simplicidad y esmero. La carta es suficientemente diversificada destacando

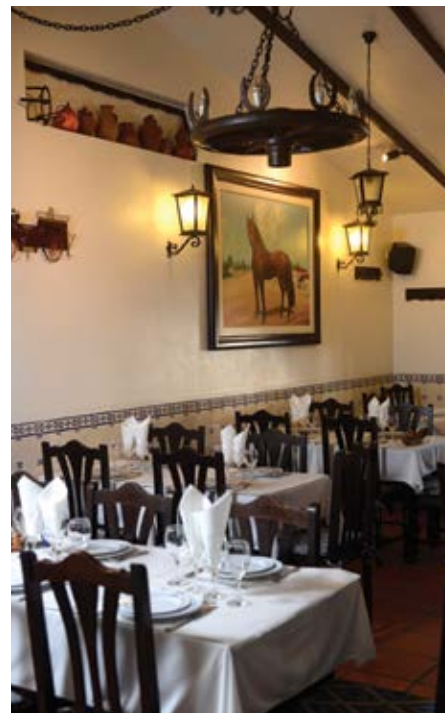
la morcilla de Alter, el morcón de cerdo, los torreznos y los quesos, en el apartado de los entrantes; la sopa de cazón, que es una especialidad, y el *sarapatel* de cordero, entre las sopas; el cordero de pasto de Alter do Chão, con arroz amarillo, las migas alentejanas con carrillada o con costillar de cerdo de la dehesa frito, las migas de espárragos con carne de cerdo de la dehesa a la parrilla (plumas, secretos, lagartos) la pierna de cordero con patatas al horno la pierna de cerdo asada al horno y el arroz de pato escondido, entre las carnes; en los postres, la repostería conventual hecha en el establecimiento. Carta de vinos 100% del Alentejo y de todo el Alentejo, con los vinos de Alter destacados. Servicio atento y simpático.

Especialidad

Cordero de pasto de Alter do Chão con arroz amarillo, que es arroz de azafrán, plato típico del municipio, cuya historia remonta al siglo XVI y al regreso de los marineros de la India, de donde trajeron la especie y el conocimiento de su utilización en la cocina.

Páteo Real Restaurante Familiar

Dirección Av. Dr. João Pestana, nº 37, 7440-013 Alter do Chão **Teléfono** +351245612301 y +351968024537 **Página Web** **E-mail** arlindo-correia@hotmail.com, info@pateoreal.com **GPS** 39.197902, -7.657343 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 45 personas en el espacio interior y 100 en la terraza (en verano) **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 15 € **No fumadores, excepto en la terraza**
• Red wifi disponible



Pompílio

Tradición alentejana que se mantiene viva en Pompílio, desde que abrió, son los buñuelos, para los desayunos de domingo. Consiste en una pasta bien frita y espolvoreada con azúcar.

En São Vicente, pueblo alentejano del municipio de Elvas, en el camino que conduce a Santa Eulália (viajando por la autopista, salida 10, dirección Santa Eulália), se encuentra un restaurante que sorprende por la calidad de las instalaciones y, principalmente, de la comida. Tiene un patio alentejano, terraza y tres salones agradables, el primero de ellos que da hacia una cocina moderna y bien equipada. El lugar es aislado y lejano, pero muy visitado tanto por portugueses como por españoles, sabedores de que allí se está a gusto. El proyecto es familiar y eso se refleja en el ambiente caluroso y en la cuidada cocina con productos de la región, la mayoría de ellos certificados y calificados.

La carta es amplia, pero bien organizada, con entrantes, sugerencias del día, pescados y mariscos, carnes y caza, distinguiendo los “platos de elaboración alentejana”, los “platos con productos alentejanos” y los “platos típicamente alentejanos”, de los demás. Entre los favoritos se cuentan algunos típicos,

Especialidad

Las migas de espárragos con carne de alquidiar – carne de cerdo frita, condimentada con pasta de pimentón dulce, majado de ajo y sal – no faltan nunca y reciben la aprobación de los comensales, pero hay manjares que raramente aparecen, por ser de temporada, y que merecen igual aplauso, como la sopa de la olla con pollo de campo y el cocido de habas.

como las migas de espárragos con carne de *alquidiar*, probablemente el más solicitado, las migas con costillar, los riñones y sesos, las manitas con salsa de cilantro y el arroz de menudo de cabrito, antigua y excelente manera alentejana de aprovechar el interior de este animal; otros de caza, como los arroces de liebre y de conejo de monte, el conejo de monte frito, la perdiz tostada a la vieja usanza, que se unta con sal y perejil y se tuesta en la sartén con manteca de cerdo, y el venado de la casa, salteado en una salsa especial. Repostería casera, en la que destaca la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, el flan de requesón y la tarta de calabaza de cidra con almendras. Buena carta de vinos, donde predominan, naturalmente, los vinos del Alentejo, aunque los hay de todas las regiones.

Pompílio Restaurante Familiar

Morada Rua de Elvas, nº 96, 7350-481 São Vicente **Teléfono** +351268611133 **Página Web** **E-mail** restaurantepompilio@sapo.pt
GPS 38.954503, -7.213101 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-22:30 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 120 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 16 €

Fumadores y no fumadores • Red wifi disponible



Regata

La “adega do mês” presenta (mensualmente como indica el nombre) toda su gama de vinos y ofrece al cliente una visita a la bodega con posibilidad de cata y/o de un producto regional.

En la carretera principal de Alpalhão, hay un cartel en la acera que indica la presencia del restaurante Regate. Un edificio algo metido hacia dentro nos invita a entrar en el amplio salón con chimenea, suelo de gres, zócalos y paneles de azulejos con elementos evocativos del patrimonio local, mantelería de tela, buena cristalería, ambiente acogedor y familiar. Propiedad del matrimonio Irene y João Junceiro, ella al mando de la cocina y autora de los postres, él responsable del comedor, cuentan también, en sendos espacios, con la ayuda del hijo Miguel y un equipo de profesionales competentes. La cocina es genuinamente portuguesa y regional, y da gran prominencia a los productos locales, como puede verse en la amplia carta en la que resaltan: en los entrantes, los embutidos locales, la panceta frita (es costumbre servir un poco de panceta, chorizo, *farinheira* y

cacholeira) y el Queso de Nisa DOP; en los platos de pescado, el cazón con salsa de cilantro con pan alentejano frito y perca americana a la parrilla con salsa de cilantro; en los platos de carne, el arroz de casquería con carne de cerdo frita (plato típico de Alpalhão, el arroz lleva hígado, sangre, corazón y bofe de cerdo), las migas de pan y patata con carne de cerdo (otro plato típico), el *ensopado* de cordero de la región y la pierna de cordero asada al horno (sábados y domingos); En los postres, la primera sugerencia, *sopa dorada* y Queso de Nisa DOP, combina lo conventual y lo regional, le siguen la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, el *tecolameco* y otros dulces caseros. La carta de vinos es predominantemente alentejana. Servicio eficiente y amable.

Especialidad

Arroz de casquería, plato tradicional y muy característico de Alpalhão, semejante al arroz de cabidela, está riquísimo.

Regata Restaurante Familiar

Dirección Estrada das Amoreiras, nº 6, 6050-016 Alpalhão **Teléfono** +351245742162 +351966473984
Página Web **E-mail** joaojunceiro@sapo.pt
GPS 39.418056, -7.620278 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00. En verano a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** Cierra los lunes **Capacidad** 80 personas
Aparcamiento Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 17 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada de Marvão

Las vistas soberbias, hacia las mesetas alentejana y extremeña, punteadas de olivos. Está situado en una de las más pintorescas villas medievales amuralladas portuguesas, Marvão.

El restaurante panorámico de la Pousada de Marvão está integrado en la estructura secular del caserío antiguo de la amurallada villa medieval. Su situación le convierte en un verdadero mirador, que permite avistar, según la mesa elegida, tanto la meseta alentejana como la meseta extremeña y la sierra da Estrela. En cuanto a la decoración, recurre al mobiliario rústico y a piezas decorativas de cerámica regional. La mantelería florida y el suelo de barro cocido le aportan un ambiente tradicional, elegante y acogedor, al igual que la carta que abre con las ineludibles sopas de alubias con castañas, de tomate a la alentejana o de perdiz. Se siguen los entrantes, con empanada de jamón de cerdo alentejano (receta del siglo XVII), Morcilla de Asar de Portalegre IGP con manzana y canela, y *tartine* de setas con vinagre balsámico. Para picar resultan acertadas la mollejas con salsa de tomate, las setas con *farinheira* y el rollo de ternera aromatizado con hierbas. Aquí se ensalzan los auténticos sabores alentejanos en los

Especialidad

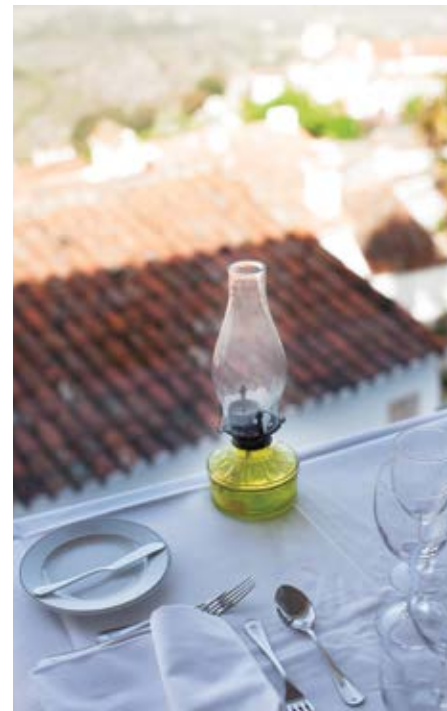
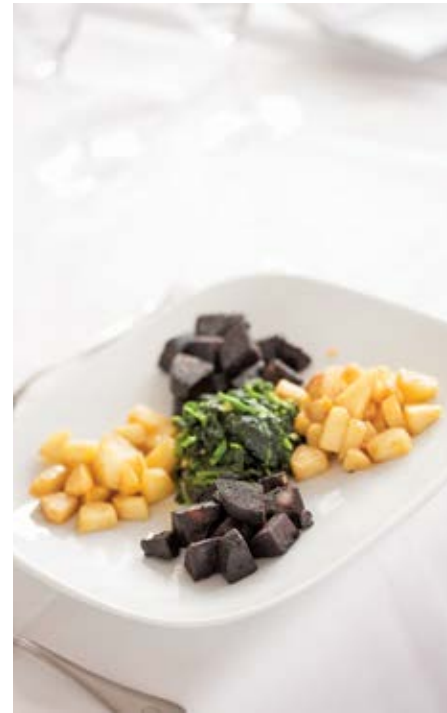
Bacalao a la Santa Maria, una receta de reciente creación, fruto de un feliz "incidente". El plato original lleva harina de castaña, pero durante su elaboración esta se confundió con la de bellota y el resultado fue excelente y aún más apetitoso.

platos de pescado, como el bacalao a la Santa Maria y la lubina a la parrilla con migas de tomate; y entre los de carne, la empanada de aves con espinacas salteadas, la carne de cerdo a la alentejana, el pisto de cabrito y la perdiz estofada con puré de tomate y pan, entre otros. La empanada de berenjena y la ensalada de lechugas variadas con nueces y Queso de Nisa DOP son una creación para satisfacer el paladar y el apetito de los vegetarianos. Excelente repostería conventual y regional, en la que resalta la compota de vinagre, típica de Marvão, y que puede suponer una agradable sorpresa incluso para los espíritus más escépticos. Más consensuales son las tablas de quesos portugueses (en las que se incluye el Queso de Nisa DOP), con fruta o compotas. La carta de vinos, criteriosamente seleccionada con base en el Alentejo y alguno que otro de las demás regiones nacionales. Servicio eficiente y amable.

Restaurante da Pousada de Marvão

Restaurante Tradicional

Dirección Rua 24 de Janeiro, nº 7, 7330-122 Marvão **Teléfono** +351245993201 **Página Web** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 39.393317, -7.376517 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Viernes y sábado a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 72 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 30 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato

La comida se elabora a la vieja usanza con ingredientes de la región, aunque con un toque de irreverencia. Cabe destacar también todo el envolvente histórico y la excelente intervención arquitectónica y decorativa de Carrilho da Graça, que permanece intemporal.

Situada en un lugar místico y perdida en el tiempo, entre pequeñas casas centenarias: Flor da Rosa. La Pousada Mosteiro do Crato reúne características arquitectónicas de castillo, convento y palacio ducal, de las cuales resulta una obra ecléctica e inusual. La intervención de Carrilho da Graça, en los años 90 del siglo pasado, le otorgó cierto toque de contemporaneidad unificadora, que le permite acoger a sus huéspedes y comensales con el máximo confort y diseño.

El restaurante, entre paredes revocadas y encaladas, y otras con el granito de origen a la vista, presenta un salón sumamente elegante, sin ser pretencioso, y mesas vestidas con distinción – además de las buenas mantelerías –, reciben a los clientes con bajo-platos personalizados. En cuanto a la cocina, es regional, con cierto toque de sofisticación de la chef Cláudia Santiago. La carta, equilibrada, después del *couvert* recomienda buenas sopas como la de tomate a la alentejana con huevo escalfado o el caldo de cilantro con Chorizo de Portalegre IGP. Pero todas ellas merecen atención, desde los entrantes, como el conejo sobre cama de cilantro con palitos

Especialidad

En los postres, el tecolameco; en los salados, el solomillo de cerdo alentejano sobre espinacas a la crema y patata rellena con una rodaja de chorizo alentejano, oportunidad única para degustar lo mejor de las carnes y de los ahumados regionales.

de pan o los buñuelos de *farinheira*, entre otros. Entre los platos principales destacan la dorada a la espalda con verduras salteadas, la lubina rellena con migas de coliflor, además del bacalao laminado à *lagareiro*. Todo esto en lo que se refiere a los pescados, pues en las carnes son populares, entre otras, la carne de *alguidar* con migas de patata y embutidos seleccionados IGP de Portalegre, el muslo de pato confitado sobre puré de patata y aros de cebolla frita o el *ensopado* de cordero con sus pedazos de pan. Para los vegetarianos, mix de verduras gratinadas con pasta *farfalle* y *risotto* de setas silvestres. En los postres resaltan la repostería conventual, en concreto el *tecolameco*, las tablas de quesos, los helados y los sorbetes. Excelente carta de vinos con enfoque en la producción regional y algún que otro vino del resto del país.

Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato
Restaurante Contemporáneo
Dirección Mosteiro da Flor da Rosa, 7430-999 Crato **Teléfono** +351245997210 **Página Web** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 39.306800, -7.648283
Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Viernes y sábado a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 40 personas **Aparcamiento** Privado **Precio Medio** 35 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Sabores de Guidintesta

Las noches de fado se han convertido en una tradición los fines de semana, aunque sin periodicidad regular, casi siempre con fadistas de la región.

El nombre evoca un hecho histórico: en 1194, D. Sancho I donó a la Orden del Hospital de S. João de Jerusalén las tierras de Guidintesta con la condición de que construyesen un castillo y cambiasen el nombre de vila de Guidintesta para Belver. Acertada decisión, porque la vista es realmente bella desde ese lugar sobre el Tajo. El restaurante goza también de una situación estratégica, a la entrada de la villa, orientado hacia el río. Tiene un salón amplio con una galería del lado opuesto a la entrada, suelo de gres, madera en el techo y mobiliario rústico, al igual que la decoración y la ambientación. La cocina es típicamente regional con influencias del Alentejo, y también del Ribatejo y de las Beiras con las que linda. Por ello, entre sus especialidades se cuentan el *ensopado* de cordero, típicamente alentejano; el pescado del río

Especialidad

Entre el ensopado de cordero, que es el plato de los domingos, la chanfana de cabra, y el pescado del río (perca americana, lucioperca) a la parrilla acompañado de açorda de huevas, la elección depende de las preferencias de cada uno.

con la *açorda* de huevas, característico de las poblaciones ribereñas del Tajo; la *chanfana* de cabra y los *maranhos*, de tradición beirense, aunque los *maranhos* se preparan a la usanza de Belver con los callos, las carnes de cerdo y de oveja o cabra, el chorizo y el jamón cocinados en la cacerola, troceados, y servidos con arroz preparado en el caldo de las carnes con hierbabuena. Otros platos populares son las migas de col con alubias que acompañan el bacalao asado o la carne de *alguidar*; las alubias de la matanza, así llamadas porque se sirven tradicionalmente por ocasión de la matanza del cerdo, es un guiso con alubias rojas y bacalao; el pulpo à *lagareiro*, el bacalao asado al horno y la lamprea, en su tiempo; y los platos del día que son los más solicitados. Repostería casera de calidad.

Sabores de Guidintesta Restaurante Familiar
Dirección Rua Capitão João Pires, nº 4, 6040-024 Belver **Teléfono** +351241635041 y +351938507201
Página Web **E-mail** catiaisabelrosa_simoes@hotmail.com **GPS** 39.494046, -7.958200 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:30; 19:00-24:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 68 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 14 € **No fumadores • Red wifi disponible**



Santo António

El paisaje idílico se contempla desde el comedor y llega prácticamente hasta sus tres puertas, con los campos de pasto, los animales, los dos embalses de regadío y algún arboreto.

A la salida de Arronches en dirección a Campo Maior hay una pequeña desviación que conduce al Hotel Rural Santo António, instalado en un edificio con tan solo dos plantas, líneas rectas y paredes blancas, muy bien integrado en el paisaje. Diseñado para que se pueda disfrutar plenamente de la ruralidad y la belleza natural del Alto Alentejo, el edificio reproduce en el interior de sus plantas, denominadas expresivamente Agua y Tierra, los colores y texturas del paisaje alentejano. Pero si el hotel se inserta y pone en valor el ambiente, también el restaurante Santo Antonio preserva lo mejor de la gastronomía alentejana. Situado en la prolongación de la recepción, en un amplio salón decorado con sobriedad, totalmente orientado hacia el exterior, a través de grandes puertas y ventanales que lo unen al campo y lo llenan de luz natural. La carta abre precisamente con “sabores alentejanos”, entre los que resaltan los quesos y embutidos de la región, en concreto la *cacholeira* asada en

Especialidad

Los medallones de novillo a la parrilla, que destacan por la excelencia de la carne alentejana, con plantas aromáticas y aceite de oliva local como únicos condimentos.

aguardiente y el Lomo Embuchado de Portalegre IGP, las sopas típicamente alentejanas, como la de tomate a la campesina, la *açorda* con huevo escalfado y el gazpacho. Entre los platos principales cabe señalar los típicamente alentejanos, como las migas de pan alentejano con carne de cerdo frita, los de elaboración alentejana, como los medallones de novillo a la parrilla o fritos con ajo y patatas de la abuela, y otros siempre solicitados por los clientes, como el bacalao frito a la *Santo António* y los medallones de cerdo del *chef* envueltos en *bacon*. En los postres, además de la repostería conventual sobresalen el *cheesecake* de frutos del bosque y la *serradura*. Asimismo merecen especial referencia los menús infantiles con cinco alternativas. Carta de vinos de la región, y alguno que otro de fuera. Servicio eficiente y amable.

Santo António Restaurante Familiar
Dirección Bairro de Santo António, Rua S/N, 7340-041 Arronches **Teléfono** +351245589003
Página Web **E-mail** reservas@santoantoniohotel.com, direcao@santoantoniohotel.com **GPS** 39.121241, -7.277962 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Segredo d'Alecrim

La sorpresa de encontrar la cocina alentejana en su forma más pura, revisitada con carisma, pero sin presunción. La calidad de la materia prima también es un tanto a favor de este restaurante que, a pesar de reciente, promete hacer historia.

Situado en una de las callejuelas típicas de Fronteira el Segredo d'Alecrim fue inaugurado en 2014, pero se ha popularizado en la localidad y en los alrededores tanto por su cocina, tradicional alentejana con ciertos toques de modernidad, como por el ambiente elegante, tranquilo e intimista, que invita a largas veladas de conversación.

El restaurante está dividido en tres espacios, además de la terraza que abre los días soleados, todos ellos dominados por el blanco de las paredes y por los techos abovedados. Mantelerías de altísima calidad, también ellas de un blanco radiante, aportan elegancia a un espacio que no olvida sus raíces, expuestas en una u otra pieza de cerámica regional colgada en la pared. Sencilla pero cálida, así es la decoración de este restaurante en la que destacan la barra y las mesas de maderas nobles, estas últimas diseñadas por los propietarios, los hermanos Sílvia y José Machado.

La carta abre, después del *couvert*, con sabores alentejanos, donde no faltan la *farinheira* sobre cama de espinacas, la tabla de embutidos alentejanos y el queso

gratinado con orégano, entre otros. Le sigue, en el apartado de las sopas, la de tomate alentejana, la de cazón y la de perdiz; y en el de las ensaladas frías, la de bacalao con sus huevas y pimientos asados a la brasa y la de pechuga de pollo a la parrilla con repollo morado, almendras laminadas y naranja. En los platos principales cabe señalar el bacalao con gambas y la lubina sobre cama de verduras, dentro de los pescados; las chuletas de cordero asadas a la parrilla con romero, el trozo de novillo, el medallón de ternera perfumado con aceite de oliva y salvia acompañado de grelos salteados y patatas machacadas asadas, o la hamburguesa y el filete de ternera, entre las carnes (todo de Carnalentejana DOP). En los postres, además de la repostería conventual, sobresalen el *cheesecake* de frutos del bosque y la mousse de lima. La carta de vinos de la región y alguno que otro de fuera. Servicio eficiente y simpático.

Especialidad

El medallón de ternera, que se evidencia por la excelencia de la carne, con plantas aromáticas y aceite de oliva como únicos condimentos.

Segredo d'Alecrim Restaurante Tradicional
Dirección Largo Marechal Carmona, n.º 21, 7460-109 Fronteira **Teléfono** +351926796161 **Página Web**
E-mail silvia.brito.machado@gmail.com **GPS** 39.056516, -7.649715 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-14:30; 19:00-22:00 de martes a jueves. Viernes: 12:00-14:30; 19:30-22:30. Sábado: 12:30-15:00; 19:30-22:30. Domingo: 12:30-15:00 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Sever

La ubicación a orillas del río Sever es un privilegio, con la terraza a la sombra de las tilos y plátanos y Marvão a la vista.

Ubicado a orillas del río Sever a la sombra de tilos y plátanos, el restaurante abrió en 1967 y es un referente en la región por la calidad de las instalaciones, la comida y el servicio. Dicha calidad ha mejorado con la reciente transformación de la Pensión Sever, en la que estaba integrado, en el moderno y confortable Hotel Rio Sever. Dispone, ahora, de dos bonitos y cómodos salones con decoración actual que incorpora elementos rústicos y ambientes diferenciados: uno más alegre, con grandes ventanales, donde se está como si se estuviera en una terraza, y el otro más intimista y con luz indirecta, que rinde homenaje a las gentes de Marvão, con dichos antiguos transcritos en una pared. Las mesas y sillas de madera oscura y los manteles de un blanco inmaculado son buen ejemplo de la comodidad y de la armonía reinantes. La cocina es asumidamente regional

Especialidad

Pierna de cordero asada con castañas y cebollitas, en la que se nota la cuidada selección de materias primas y elaboración culinaria.

basada en los productos de la tierra, de los que son buenos ejemplos, dentro del apartado de los entrantes, los huevos con *farinheira* y las setas de varios tipos, salteadas o con huevos. En los platos principales, la ajada de cazón, las carrilleras de cerdo asadas al horno, el venado asado con castañas, el arroz de liebre y la famosa pierna de cordero asada con castañas y cebollitas; En los postres, los dulces conventuales de fabricación propia. Pensando en los vecinos españoles se hacen algunos de sus platos favoritos, como el arroz de marisco y los bacalaos. La carta de vinos bien seleccionada con cerca de centenar y medio de referencias, el 90 por ciento alentejanas. Servicio eficiente y simpático.

Sever Restaurante Contemporáneo

Dirección Estrada do Rio Sever-Portagem, 7330-347 São Salvador de Aramenha **Teléfono** +351245993318 y +351245993192 **Página Web** [+351245993318 y +351245993192](mailto:sever@mail.telepac.pt) **E-mail** sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.381811, -7.383094 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-16:00; 19:30-22:30. En verano, ininterrumpido **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 140 personas en los salones interiores; en verano dispone de terraza con cerca de 300 plazas adicionales **Aparcamiento** En la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 18 € **No fumadores y fumadores • Red wifi disponible**



Solar do Forcado

Se celebran, con cierta regularidad, cenas dedicadas al vino y talleres en los que se hacen catas de vino y se debate el maridaje vino y comida.

Edificio centenario situado en una de las angostas calles del centro de Portalegre, que fue hospedería, carnicería, tienda de ultramarinos y taberna, hasta que Lourenço Mourato la adquirió en 1985, transformándola en restaurante de cocina tradicional portuguesa con fuerte influencia regional en el 2001. Deprisa se convirtió en un referente de la gastronomía de la región que ha sabido evolucionar, especialmente en la presentación de los platos, aunque preservando los sabores de toda la vida. Y así sigue, regentada por Luís Mourato, hijo de su fundador. El espacio, pequeño y acogedor, tiene cierto encanto con sus arcos de ladrillo, la decoración alusiva a la fiesta brava, las típicas sillas alentejanas de anea, las mantelerías de tela y también las buenas cristalería y cubertería. Desde el punto de vista gastronómico, es un restaurante de carnes, en el que predominan las de toro de bravo y de

cerdo alentejano, muy bien elaboradas. Pero toda la carta merece aprecio, empezando por los entrantes con productos típicos de Portalegre, como el queso de cabeza, la *cacholeira* cocida o el tocino frito, y los de fuera, como el jamón ibérico. En los platos principales sobresalen la brocheta de toro bravo, el cocido de garbanzos con rabo de toro, los riñones de cerdo alentejano y los asados al horno: mogote de cerdo alentejano, carrillera de novillo bravo y lacón. Las propuestas reposteras son todas irresistibles: caramelos de huevo de Portalegre, *fartes*, *sericacia* con Ciruela de Elvas DOP, *fidalgo* y otras tentaciones conventuales. Carta de vinos del Alentejo, centrada en Portalegre. Servicio atento y simpático.

Especialidad

La brocheta de toro bravo con espinacas a la crema es una especialidad muy apreciada y solicitada por los clientes del restaurante.

Solar do Forcado Restaurante Familiar
Dirección Rua Cândido dos Reis, nº 14, 7300-129 Portalegre **Teléfono** +351245330866 y +351938127033 **Página Web** **E-mail** solar dofarcado@sapo.pt **GPS** 39.290769, -7.429544 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Sábado al almuerzo y domingo todo el día **Capacidad** 32 personas **Aparcamiento** En la vía pública, en parque cercano **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Tasca do Montinho

La cocina de Maria José, propietaria de la casa desde que abrió, en abril de 1996, encanta a los clientes y hace que vuelvan siempre que pueden.

El paseo entre Avis y Alcórrego por el campo es corto y agradable, y permite visitar un famoso restaurante de la región a pesar de su nombre popular y modesto: Tasca do Montinho. Esta situado al borde de la carretera en una vivienda de una sola planta encalada de blanco con zócalo amarillo, típica de la aldea alentejana. La entrada se hace por el bar muy acogedor, con un pequeño alpendre sobre la barra parcialmente revestida con ladrillo. La casa tiene suelo de gres y zócalos de ladrillo y bancos, sillas y mesas de madera. Separado por una mampara, el comedor está decorado con mobiliario rústico, mantelería de tela, colores suaves y ambiente familiar, muy hospitalario. Pero lo mejor del paseo y la visita es la comida preparada por la propietaria y cocinera, Maria José, que desde el primer momento regenta la cocina. Todo lo que sale de sus manos es de calidad, desde los sencillos torreznos y setas salteadas, que nunca faltan en los entrantes, hasta

Especialidad

Migas de espárragos con carnes variadas de cerdo, como solomillo, plumas y secretos, en una combinación más que perfecta.

manjares, como la sopa de tomate con embutidos fritos, la sopa de cazón, las migas de espárragos con carne frita, el gallo de *cabidela*, el arroz de liebre, la empanada de perdiz o, por encargo, la perdiz estofada, entre otros. Las carnes de cerdo alentejano y de cordero a la parrilla con migas de espárragos, u otra guarnición a elección también son muy apreciadas. La carta facilita la elección, abriendo con cerca de una decena de “sugerencias del día” casi siempre ineludibles. En los postres, todos ellos caseros, se impone la *encharcada* de nuez y la *sericaia*. Carta de vinos con una selección del Alentejo y alguno que otro de fuera, que nadie pide. Servicio simpático.

Tasca do Montinho Restaurante Familiar

Dirección Rua do Comércio, nº 1, 7480-028 Alcórrego **Teléfono** +351242412954 **Página Web** **E-mail** mariaze2008@live.com.pt **GPS** 39.007930, -7.916128 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 68 personas **Aparcamiento** Fácil **Precio Medio** 18 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



TombaLobos

Da protagonismo a los productos de la región, como la miel y los escabechados en bote, de pintada, de perdiz, de pato, de conejo y de oreja de cerdo entre otros, todos de producción biológica, que los clientes pueden llevar a casa.

Establecimiento al borde de la carretera en un barrio periférico de Portalegre con algunas plazas para aparcar delante de la puerta y entrada directa al comedor – un rectángulo en tonos grises y blancos con luz indirecta y mantelería de tela inmaculadamente blanca – y al espacio añadido, en el bar contiguo, con barra y dos mesas con asientos corridos, televisor y tapas. El ambiente tranquilo invita a la conversación y a la degustación de los manjares preparados por el jefe de cocina José Júlio Vintém, que echa mano los productos de la región para recrear los sabores del Norte Alentejano. Su trabajo recuerda al del artesano que recupera antiguas formas de hacer las cosas, sin sofisticación, excepto en los sabores.

La carta da gran relieve a los entrantes que son más de dos decenas, todos ellos irresistibles: judías verdes rebozadas, pétalos de tocino de Carne de Cerdo Alentejano DOP al horno, sesos de cerdo empanados, rabbitos de tomatada empanados, oreja de cerdo a la parrilla,

Especialidad

Sopa seca de pintada, semejante a la açorda que se lleva al horno con la pintada en el centro del pan. Un plato de elaboración alentejana, aunque con un claro toque del chef.

entre otros, seguidos de tres sopas muy apreciadas, en especial la de tomate con orégano y huevo escalfado. A continuación, los platos de elaboración, en los que sobresale tanto la calidad de los productos como la maestría del cocinero, como lo demuestran la açorda con cilantro con sardinas rebozadas y la açorda de lomo de bacalao al vapor, el cocido de garbanzos con *farinheira* y Chorizo Moro de Portalegre IGP, la sopa seca de pintada y, en temporada de caza, la paloma estofada, la perdiz rellena y el lomo de jabalí o de venado con setas. Excelente repostería conventual y regional. Carta de vinos centrada en el Alentejo y atenta a los pequeños productores.

TombaLobos Restaurante Contemporáneo
Dirección Bairro da Pedra Basta, Lote 16, r/c, Ribeiro de Seda, 7300-529 Portalegre **Teléfono** +351245906111 y +351965416630 **Página Web** **E-mail** tombalobos@gmail.com **GPS** 39.281450, -7.404535 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes todo el día
Capacidad 54 personas en los salones interiores
Aparcamiento Privado **Precio Medio** 20 € **No fumadores • Red wifi disponible**



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 Maçã
- 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 Restaurar 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

Respetando siempre la estacionalidad de los productos, que es cuando están en todo su esplendor, incluso los más raros, Maria prepara todo lo que se le pide.

El nombre identifica uno de los más conocidos restaurantes del Alentejo, así como a su cocinera. Todo comenzó en 1993, cuando Maria y Cândido Monteiro decidieron transformar un antiguo granero, adyacente al castillo del Alandroal en restaurante. El propósito era atraer gente al Alandroal ofreciéndoles un espacio con instalaciones y cocina genuinamente alentejanas. Y del dicho al hecho: un amigo local les ayudó a decorar el salón en forma de patio alentejano con la ropa tendida, la jaula del pajarito, las fachadas de las casas con sus ventanillos, una belleza; Maria apostó por la cocina regional, con productos de la región, certificados, aunque también sabe preparar otros platos, que aprendió de su madre y de su padre, que había sido cocinero en la India.

La base es sencilla, con productos locales, aceite de oliva, ajo y plantas aromáticas: hierbabuena, poleo y cilantro. El resultado es sorprendente, como lo demuestra el cocido de garbanzos alentejano, plato de gran riqueza, sabroso y perfumado,

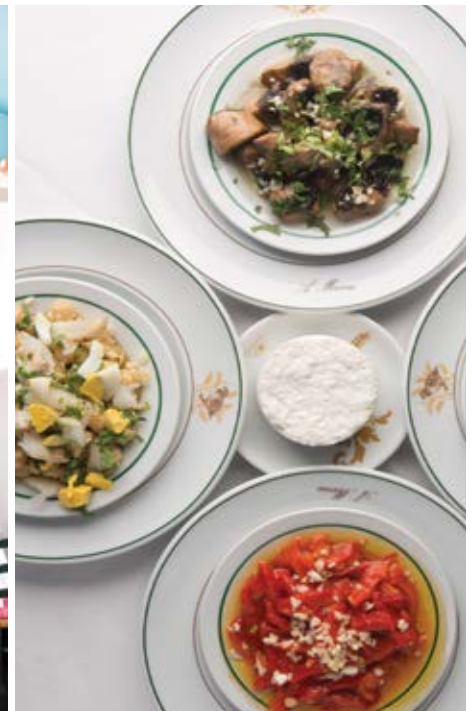
Especialidad

Nacido con el establecimiento y una de sus estrellas, el cocido de garbanzos es divino. De gran riqueza, con las mejores carnes de cerdo y de ternera, garbanzos, judías verdes, patatas, zanahorias y hierbabuena, y el caldo de las carnes servido por separado.

posiblemente la estrella de la casa, y sin duda alguna, una creación genial. Cordero a la vieja usanza, con paleta o pierna, estofado en vino blanco; secretos estofados al estilo de Maria, con arroz caldoso y patatas en rodajas fritas en aceite de oliva; Perdiz estofada, también ella con un arroz divino, preparado con la salsa de la caza; sopa de cazón, con auténtico cazón y el toque exacto de cilantro y vinagre; bacalao dorado, que encandila a los españoles; manitas con salsa de cilantro, deshuesadas, riquísimas; y mucho más, todo y siempre con productos y culinaria ejemplares. La misma maestría en la repostería: *Fidalgo, encharcada, sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, *pão de rala*, tocino del cielo, bizcocho de chocolate húmedo, entre otros. Muy buena carta de vinos con lo mejor del Alentejo, sin olvidar los de otras regiones del país. Servicio atento y simpático.

A Maria Restaurante Típico

Dirección Rua João de Deus, nº 12, 7250-142 Alandroal **Teléfono** +351268431143, +351963945937 y +351960188984 **Página Web** **E-mail** mariamonteiro20@hotmail.com **GPS** 38.701397, -7.403669 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Lunes a la cena **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



A Palmeira

Cabe destacar la caza y los productos regionales, especialmente la paloma y la liebre, los espárragos en su tiempo, los quesos y embutidos que hacen justicia a la fama granjeada en todo el país por estos productos típicamente alentejanos.

En Cabeção, un pequeño pueblo a una decena de kilómetros de Mora, la tradición de la caza inspira a los espíritus dedicados a las artes culinarias a crear platos emblemáticos capaces de hacer que los amantes de la buena mesa se desplacen hasta allí. Es el caso del restaurante A Palmeira que, a pesar de su sencilla decoración, ofrece manjares de reconocida reputación, como liebre con judías, sopa *da panela* de paloma zurita, *ensopado* de liebre, arroz de liebre y arroz de paloma zurita. Por nombrar algunos, pues la carta es extensa y abre con entrantes que fácilmente pueden constituir una comida completa: torreznos, espárragos y embutidos variados de cerdo alentejano, además de los quesos regionales. En el apartado de las sopas, la elección se divide entre la de cazón, el gazpacho alentejano y la *açorda* alentejana, con o sin bacalao, mientras que en los pescados son particularmente solicitadas las migas de bacalao a la alentejana, el bacalao *à lagareiro* con patatas aplastadas al horno y el bacalao a la

Especialidad

Sopa da panela de paloma zurita, en la que el ave se cocina con trocitos de tocinos, chorizo y morcilla, y se acompaña de patatas, zanahorias y garbanzos, cocidos por separado en el caldo sobrante de las carnes. Llega a la mesa en cazuela de barro, perfumada con pequeños ramitos de hierbabuena y se sirve en plato hondo, previamente forrado con finas rebanadas de pan alentejano.

Palmeira, aunque siempre hay pescado fresco para asar a la brasa. Las carnes son, sin duda, las que más alimentan la vena creativa de Guilhermina, madre de João Cravidão, que regenta el comedor, quien, además de perpetuar parte del recetario regional y familiar, deja su impronta y aporta condimentos propios a platos consagrados, como las migas de espárragos con carne de cerdo frita, la carne de *alguidar* con migas de patata y los afamados cordero asado al horno y arroz de *cabidela* de gallina. Lo mismo cabe decir de la repostería, casera, en la que resalta, además de los conventuales y la mousse de chocolate, una receta familiar: torta de almendra, calabaza de cidra y huevos confitados. Merece atención el vino tinto de la casa, producido en una finca gestionada por los hermanos de João, cuyas principales variedades son *trincadeira* y *aragonês*. El servicio es eficiente y familiar.

A Palmeira Restaurante Familiar

Dirección Rua 25 de Abril, n.º 46, 7490-107 Cabeção **Teléfono** +351266447182 y +351934469057 **Página Web** **E-mail** joaobcravidao@hotmail.com **GPS** 38.954029, -8.077401 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 18 € **No fumadores**



A Romeirinha

La relación precio calidad, la excelencia de la materia prima y la sensación de que se está comiendo en casa hacen que valga la pena guardar la dirección de este restaurante.

Tradicional, informal y familiar, así es A Romeirinha, restaurante situado en la planta baja de la vivienda de los propietarios, Joaquina y Florival, en la pequeña población de Aguiar, a pocos kilómetros de Viana do Alentejo. La pequeña terraza nos adentra en el salón principal, amplio y luminoso, al que las sillas típicamente alentejanas dan un toque de encanto y unos cuantos cuadros, obra de una de las hijas del matrimonio aportan personalidad. También funciona como cafetería, especialmente frecuentada por los vecinos, gracias a la fama como repostera de Joaquina, por lo que supone una excelente elección, no solamente para comer o cenar, sino también para merendar.

A pesar de su aparente simplicidad, la cocina, decididamente regional y casera, cuya base son los productos y sabores más genuinos de la tierra, es bien conocida en los alrededores desde 1997. La carta no muy amplia aunque

consistente, ofrece, después del *couvert* compuesto de pan, aceitunas, embutido de lomo y quesos alentejanos, las sopas del día, de cazón, de tomate y la *açorda* con bacalao.

Algunos de los platos principales varían según la estación, o se hacen por encargo, para ofrecer siempre lo mejor y lo más fresco. En el apartado de las carnes, sobresalen la carne de cerdo a la alentejana con almejas, el cordero asado al horno, las migas de espárragos con carne a la alentejana, los huevos envueltos en espárragos y chorizo y el lomo asado al horno. En los pescados, a elegir entre el bacalao à *Braz*, el espiritual o con natas. La repostería es conventual y de elaboración propia: *morgado*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, y tocino del cielo. Carta de vinos alentejana, con excepción, obvia, para el vino verde. Servicio eficiente y agradable.

Especialidad

Migas de espárragos con carne a la alentejana, en temporada, gracias a la textura de las migas, tan ligeras como succulentas, y al condimento de las carnes que D^a Joaquina aprendió de su madre y abuela.

A Romeirinha Restaurante Familiar

Dirección Rua 10 de Outubro Lote 6, 7090-405 Aguiar **Teléfono** +351266791347 **Página Web** **E-mail** ritamendesmarques@hotmail.com **GPS** 38.391724, -7.965429 **Medios de Pago** No se aceptan tarjetas **Horario** 11:30-22:00. Fines de semana: abierto hasta las 02:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 40 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 10 € **No fumadores y fumadores • Red wifi disponible**



Adega dos Ramalhos

La iniciativa del mes, que por lo general respeta y promueve productos de temporada – sopas, pescados del río, cabrito, etc. – supone una oportunidad única para saborear los mejores y más genuinos manjares regionales.

En la planta baja de un edificio antiguo, junto a la iglesia de S. Sebastião, en el centro de Alandroal, hay un restaurante muy agradable, con ambiente y cocina típicamente alentejanos. La decoración es sencilla, aunque sugestiva: un carro cargado con una cuba, en alusión al transporte de las uvas, en el salón de la entrada; grandes tinajas de barro, recuerdan como se hacía el vino, en el salón principal; motivos relacionados con la tauromaquia, en el reservado, dan testimonio de la afición de la familia Ramalho. La Adega dos Ramalhos guarda las memorias y difunde los sabores de su región.

La cocina no tiene artificios, tan solo buenos productos, de origen local, elaborados con una simplicidad cuidada que los pone en valor. El pan alentejano es delicioso, así como el queso de oveja del Alandroal, y lo mismo ocurre con el jamón y el chorizo de cerdo alentejano, los pimientos asados y demás entrantes. Entre los platos principales, sobresalen el cocido de garbanzos en calabaza – carne de cerdo de la dehesa, *farinheira* blanca y negra, morcilla, chorizo, garbanzos,

Especialidad

El cocido de garbanzos es el más afamado, pero la sopa de pescado del río – Guadiana/Alqueva, justo al lado –, con su aliada, la hierbabuena, le adelanta por su exotismo, y las parrilladas de carne de la región también rivalizan por la primacía.

calabaza, patata, judías verdes y plantas aromáticas – la sopa de cazón y la de barbo, con sus aromas a cilantro y poleo, respectivamente, las migas con costillar y el *ensopado* de cordero, intensos y sabrosos. Los platos a la parrilla, en especial lagartos, secretos y solomillo de cerdo alentejano, brocheta a la alentejana, picaña, trozo de ternera, chuletas de cordero y bacalao de Ramalho convencen y atraen cerca de la mitad de los pedidos. Muy ricos los postres, con el *pão de rala*, la miel y la nuez y la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP. Carta de vinos básicamente alentejana, buen vino de la casa, de producción local. Servicio eficiente y amable.

Adega dos Ramalhos Restaurante Típico

Dirección Largo Major Roçadas, nº 2, 7250-113 Alandroal **Teléfono** +351268449490 y +351961648971 **Página Web** **E-mail** clarissembralho@gmail.com **GPS** 38.702731, -7.402094 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Adega Velha

El cante alentejano. Cuando menos lo esperas, los asiduos de la taberna hacen uso de sus dotes vocales, regalando a los comensales un concierto gratuito, genuino y espontáneo.

Se ha convertido en una institución en Mourão. Todo el mundo conoce la Adega Velha por su taberna que alegra a los hombres de la villa, las viejas radios que decoran las salas o las tinajas que, en el pasado, conservaron los vinos de producción propia. Al mito también contribuyeron los viejos techos abovedados, los imponentes armarios, que hoy sirven como aparadores y que pertenecieron a una tienda de ultramarinos, los espejos centenarios y las fotos o cuadros evocativos de la región. Y, ante todo la buena mano que Maria dos Anjos tiene para la cocina y que usa a favor de los tradicionales aromas alentejanos.

En la mesa, bien servida como manda la región, lo primero es el pan de la zona, recién horneado y apetitoso, las aceitunas pequeñas y bien aliñadas, junto con el Queso de Évora DOP o el queso fresco de cabra. Queso curado de oveja o lomo embuchado de cerdo

Especialidad

Cocido de garbanzos, elaborado a partir de las mejores carnes: manita de cerdo, chorizo, cacholeira, costillar y panceta, servidos en un cuenco de barro. Acompañado de garbanzo cocido con judías verdes, calabaza, patata y zanahoria, todo ello aromatizado con hierbabuena, la planta del lugar.

alentejano también están en la lista de entrantes. Entre los platos principales, sobresale la sopa de cazón, el cocido de garbanzos y la sopa *da panela*, con las carnes y embutidos aromatizados por la hierbabuena, aroma de la tierra. El lomo de cerdo asado al horno, la perdiz a la Adega Velha y la liebre guisada son otros de los platos de una carta que prácticamente es la misma todo el año, salvo en Semana Santa, en la que se introduce el popular cordero.

Y para rematar la comida, tres postres a base de huevos y azúcar, como manda la tradición: *rançoso*, manjar real y *encharcada*.

Acompañan la comilona, los vinos tintos, producidos por el propietario, directamente de la tinaja, aunque es posible optar por el blanco, en los días de más calor. El servicio es familiar, amable y competente.

Adega Velha Restaurante Típico

Dirección Rua Joaquim José Vasconcelos
Gusmão, 13, 7240-255 Mourão **Teléfono**
+351266586443 **E-mail** adega.velha.mourao@gmail.com **GPS** 38.383475, -7.341671 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:30; 19:00-21:00. En verano a la cena: 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Fácil **Precio Medio** 15 € **No fumadores**



Bela Vista

La calidad de las materias primas convierte este restaurante en una apuesta ganadora.

Sirve sus tapas a quien pasa por Vendas Novas desde los años 50. Pero alcanzó gran popularidad a partir de 1977, cuando Antonio y Manuel Florindo lo compraron. El tiempo pasa pero el pepito de carne de cerdo, la *delicatessen* lusa permanece como una especialidad, aunque hay otros atractivos en este establecimiento, cuya decoración es sencilla. Muy frecuentado al almuerzo de entre semana, pues tiene un menú que cambia a diario con medias raciones y que mantiene los dos principios de su cocina: la calidad de la materia prima, y los condimentos adecuados en todo lo demás. La carta no es amplia, pero merece atención desde el primer apartado, que es el *couvert*. Auténtico pan alentejano, aceituna y pasta de aceitunas biológica de la Herdade do Freixo do Meio, además de la mantequilla, el lomo embuchado de São Manços y el Queso de Évora DOP. En las sopas, la elección se divide entre la de verduras y la de pescado. Le siguen opciones interesantes como la sepia frita de la casa, por ejemplo, el

Especialidad

Bacalao de la casa, parecido al espiritual, aunque con bastante puerro y zanahoria. Suculento y en raciones generosas, ya es famoso en la región.

bacalao dorado, a la parrilla o al estilo de la casa, entre los pescados; manitas de cerdo con salsa de cilantro, migas con carne de cerdo a la alentejana, filete con salsa de café, filetes de cerdo a la parrilla y hamburguesa de novillo (Carnalentejana DOP), entre las carnes. Los postres son todos de elaboración propia. Sobresalen el flan de miel biológico, la mousse de chocolate, la *serradura*, la *encharcada* de huevos y la crema de caramelo y galletas. Carta de vinos centrada en los alentejanos. Servicio eficiente, simpático y profesional.

Bela Vista Restaurante Familiar

Dirección Rua da Boavista, nº 117, 7080-063 Vendas Novas **Teléfono** +351265892126
Página Web **E-mail** gastronomia.belavista@gmail.com **GPS** 38.682133, -8.473602 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Sábado **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida. **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Café Alentejo

Adyacente al comedor, la bodega da hacia una zona reservada especialmente bonita con el techo abovedado de piedra y ladrillos donde, con frecuencia, se realizan catas de vinos.

El lugar y la historia hacen del Café Alentejo un referente de Évora. Está ubicado en un edificio del siglo XVI que estuvo integrado en el Palacio dos Estaus, junto a la Praça do Giraldo, en el centro de la ciudad, y ocupa un espacio que desde 1900 ha sido, sucesivamente, taberna, mesón y restaurante. De esos tiempos conserva la barra y las típicas mesas de las antiguas tabernas con encimeras de mármol, a las que añade la elegancia de los manteles blancos con caminos de mesa burdeos. Pero los elementos más característicos y distintivos del restaurante son las columnas, los arcos y el techo abovedado, así como la alternancia de los colores blanco y burdeos. Es una tasca moderna con todas las comodidades. El ambiente es cosmopolita e informal. La cocina es tradicional con un fuerte componente regional, del que son ejemplos, en el apartado de los entrantes: los quesos y embutidos del Alentejo, los espárragos trigueros salteados en

Especialidad

Las migas de espárragos con carne de alquidara. Estas con sabor y texturas ejemplares, la carne de cerdo condimentada y frita como es debido.

aceite de oliva y el revuelto de huevos con *farinheira*; en las sopas: la *açorda* alentejana con huevo, la sopa de cazón y la sopa de mero con hierbabuena. En los principales, el bacalao gratinado con cilantro, el rabo de buey estofado en vino tinto y el arroz de pato tostado al horno, tres clásicos del Café Alentejo, además de las migas de espárragos con carne de *alquidara*; en los postres: repostería conventual y tradicional. La carta dedica un importante apartado a los filetes y otro a los platos favoritos de los más pequeños, denominado “júnior”, y ofrece también un menú turístico. Son muchas y variadas las sugerencias, tanto para el picoteo como para hacer una buena comida, ligera o fuerte. En la carta de vinos predominan los alentejanos. Buen servicio de vinos, a la temperatura debida y en copas adecuadas.

Café Alentejo Restaurante Típico

Dirección Rua do Raimundo, nº 5, 7000-661 Évora **Teléfono** +351266706296 **Página Web** **E-mail** cafealentejorestaurante@gmail.com **GPS** 38.570519, -7.909679 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:30-23:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 17,50 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



Canto dos Sabores

Se realizan con regularidad cenas temáticas: cultura del vino, sabores del mundo, y otras, algunas veces con música en directo. Se crean ambientes únicos, se descubren diferentes sabores, se viven experiencias inolvidables.

Instalado en la planta baja de un edificio moderno, en el centro de Vendas Novas, el restaurante Canto dos Sabores abrió en 2002 y desde el primer momento sedujo a los clientes por su cocina sencilla pero bien elaborada, el servicio amable y el ambiente familiar. Es un bajo alto, que obliga a subir diez escalones, amigo de las personas con movilidad reducida y que les permite salvar el desnivel en una silla elevadora. El salón amplio con pavimento de piedra (calzada), zócalos de ladrillo, grandes ventanas, techo blanco, mesas y sillas de madera, cubre manteles de papel sobre manteles de tela y decoración sencilla, se presenta discreto, pero se anima cuando los manjares llegan a la mesa. De la cocina, bien visible desde el salón, salen los más convincentes argumentos para que el sitio plazca. La carta es amplia y variada, con 13 platos de pescados y 13 de carne entre

los permanentes, cinco de pescado y siete de carne entre las sugerencias del día, menú infantil y deliciosos entrantes, como los torreznos del *rissol*, la morcilla con manzana reineta, el revuelto con espárragos, los pimientos rojos asados y el queso de cabeza. En los platos principales sobresalen, entre otros, la sopa de cazón, la *açorda* alentejana, las migas de bacalao, el guiso de pescado con pasta, la carrillada con migas de espárragos (de textura y sabor insuperables), el cordero asado al horno, el *ensopado* de cordero, las almohadas de cerdo alentejano y las manitas con salsa de cilantro. Todos los postres son elaborados en casa con maestría, como lo atestigua la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, el *pão de rala* y los bizcochos de manzana reineta y Conde de Alcáçovas. Buena carta de vinos con predominio de los alentejanos.

Especialidad

Hay un manjar que suplanta todos los demás en los pedidos: carrillada con migas de espárragos. Se podría decir que es insuperable. Pero hay otro que, sin ser tradicional, lleva condimentos alentejanos (hierbabuena, cilantro, poleo y orégano seco) y supone una muy agradable sorpresa: guiso de pescado con pasta.

Canto dos Sabores Restaurante Familiar
Dirección Rua Capitão Custódio Janeiro Santana, nº 7 R/C, 7080-078, Vendas Novas
Teléfono +351265805174 **Página Web** **E-mail** geral@cantodossabores.com **GPS** 38.677193, -8.461015 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 11:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena **Capacidad** 76 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública
Accesibilidades Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Cardo

La comodidad del espacio, la tranquilidad del ambiente, la amabilidad del personal y el Alentejo, fuera, donde se ven los pastos, los animales, los alcornoques, las encinas y los centenarios olivos, son algunos de los aspectos que cabe señalar.

A la entrada de Évora, en el exterior de las murallas, aunque a escasos minutos del centro de la ciudad – corta desviación a la derecha, por la carretera que viene de Lisboa –, encontramos el restaurante Cardo, que integra el Ecorkhotel, Évora Suites & SPA. Este eco-hotel con diseño moderno y ambiente cosmopolita está rodeado de alcornoques, encinas y olivos, acoplándose perfectamente al paisaje. El corcho que reviste el exterior del edificio principal y decora el interior es su elemento distintivo. El comedor, amplio, luminoso y cómodo, sorprende tanto por las vistas admirables de la dehesa alentejana como por el ambiente tranquilo y la discreta elegancia. La gastronomía está basada en productos de la región y técnicas contemporáneas, y se ofrece en platos muy elaborados, aunque sin complicaciones y fácilmente reconocibles por cualquiera. Lo que sobresale, más allá de la perfección técnica y estética, es la calidad de las materias primas, como queda patente

Especialidad

"Bacalao seco al estilo de mi tierra", es una creación original con bacalao frito, bacalao confitado, boniato en puré, huevos de codorniz, aire de açorda, polvo de poleo y crujiente de aceituna negra, servido en una caja de vino.

en las empanadillas de pollo de campo, de pinta y de conejo o las judías verdes rebozadas, jurelitos y gambas con tres salsas, en los entrantes; el bacalao seco al estilo de mi tierra, el caldoso de tomate con pulpo cocido lentamente y crujiente de arroz negro, la carrillada de cerdo confitada en vino tinto, las migas de espárragos y verduras y el carré de cordero sobre puré de patata trufado con semillas de mostaza y verduras salteadas, en los principales; y el mil hojas de merengue con crema de fruto de la pasión, chocolate blanco y helado de praliné con flor de sal, en los postres. Carta de vinos del Alentejo con representación de las demás regiones. Servicio eficiente y simpático

Cardo Restaurante Contemporáneo

Dirección Quinta da Deserta e Malina, 7000-804 Évora **Teléfono** +351266738500 **Página Web** **E-mail** reservas@ecorkhotel.com **GPS** 38.552734, -7.970269
Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-14:30; 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra
Capacidad 80 personas **Aparcamiento** Privado
Accesibilidades Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Celeiro do Pinto

Entre otras virtudes, dispone de un patio/terracea interior, aparcamiento en la puerta, sala para fumadores y wifi.

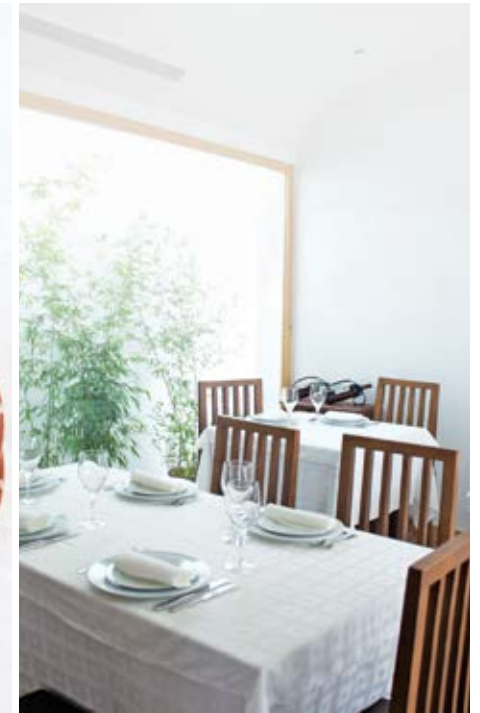
Está situado en una calle tranquila, con plazas para aparcar en la puerta, delante del mercado municipal, en la zona industrial de la villa de Redondo. Su aspecto es discreto, pero reserva sorpresas agradables a quien entra: bar acogedor, salón elegante con paredes, techos y mantelerías blancos, sillas acolchadas, mesas espaciaosas, algunos cuadros, ventanas que dan a la calle, de un lado y a un patio/terracea, del otro, llenándolo de luz natural. Al fondo del salón hay un reservado con puerta corredera de cristal, que ofrece cierta privacidad. Más intimista de lo puede suponerse al llegar, el restaurante tiene un ambiente acogedor, aunque informal, al gusto de la familia Pinto, que se hace cargo de todo. Manuel en la recepción, Rosa en la cocina y Elsa, la hija, en el comedor. La cocina es típicamente alentejana con algunos platos tradicionales, usuales en otras regiones del país. Buenos entrantes que, además de los

Especialidad

Alubias con bacalao y poleo, tan sutil que solo hay en una época del año, entre noviembre y febrero, que es cuando el poleo está realmente bueno.

quesos regionales, el chorizo de cerdo alentejano y el jamón de bellota, también ofrece pimientos asados, setas salteadas, jureles en escabeche y pasteles de bacalao. Le siguen cuatro o cinco platos del día, ya elaborados y listos para servir, en medias raciones, con manjares tradicionales como el cocido, las alubias o el hígado a la portuguesa. En el apartado de platos alentejanos, que nunca faltan, sobresalen las migas a la alentejana y las migas *gatas* (con bacalao). Buenos asados a la parrilla con carnes excelentes, como solomillo, presas y secretos de cerdo alentejano, y chuletitas de cordero. Postres caseros: tocino del cielo, bizcocho *rançoso*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, mousse de chocolate y otras exquisiteces. Carta de vinos donde predominan los alentejanos.

Celeiro do Pinto Restaurante Familiar
Dirección Avenida de Gien, lote B, r/c, 7170-128 Redondo **Teléfono** +351939136665 y +351939136666 **E-mail** oceleirodopinto@hotmail.com, elsapinto88@gmail.com **GPS** 38.646000, -7.543936 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Jueves **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** Público, en la puerta **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 18 € **Fumadores y no fumadores • Red wifi disponible**



Dom Joaquim

La variedad de platos, que es inmensa, la calidad de los productos, que es indiscutible, la creatividad y la calidad de la elaboración, que son hechos objetivos, y la relación entre la calidad y el precio, sin parangón, justifican la fama del Dom Joaquim.

Abrió sus puertas en 2007, pero es uno de los más conocidos y apreciados restaurantes de Évora y del Alentejo. Bien ubicado, cerca de la muralla, Dom Joaquim tiene un salón amplio de una elegancia discreta, y una carta muy variada que reúne platos típicos de la cocina alentejana, que rinden honores a la tradición, y platos innovadores, que ponen de manifiesto la creatividad del cocinero Joaquim Almeida. La clave del éxito está en eso: el espacio sencillo y atractivo con un toque moderno y otro intimista, y la gastronomía abierta a la novedad sin olvidar la típica y alentejana. Pero también en la relación perfecta entre la calidad y el precio.

Extensa y bien estructurada, la carta abre con diferentes sugerencias del chef seguidas de: entrantes fríos, entrantes calientes, sopas, platos de pescado, platos de carne, platos vegetarianos, menú infantil y postres. En los entrantes fríos, se ofrecen tapas de torreznos y mayonesa de buey de mar; en los calientes sobresalen el Queso de Évora DOP (queso de oveja asado con orégano

y tostadas), huevo revuelto con *farinheira* Montanheira o con chorizo y ahumados y setas salteadas con jamón de cerdo alentejano de la dehesa; en las sopas hay que probar el caldo de tocino con perdiz zurita tostada al horno y la sopa de cazón; en los pescados el cazón frito con arroz de almejas, plato innovador que ilustra bien el concepto del Dom Joaquim, y la *cataplana* de bacalao; en las carnes, las almohadas de cerdo alentejano, la carrillada de cerdo de la dehesa asada y el cordero de pasto alentejano asado al horno son ineludibles. Lo mismo cabe decir de los postres: mousse de chocolate, *fidalgo*, *toucinho rançoso dos Santos* (delirio de huevos y frutos secos), bizcocho gitano rico (mucho calabaza de cidra y mucho chocolate) y otras tentaciones creada por el chef. Excelente carta de vinos centrada en el Alentejo. Servicio eficiente y simpático.

Especialidad

Si el cordero asado al horno con aceite de oliva, ajo, laurel y romero es todo un éxito totalmente justificado por la intensidad y armonía de sabores, la almohada de cerdo alentejano, una creación del chef, con la carne envuelta en una masa muy tierna, sorprende y obliga a querer volver.

Dom Joaquim Restaurante Contemporáneo
Dirección Rua dos Penedos, nº 6, 7000-537 Évora
Teléfono +351266731105 y +351938092121 **Página Web** **E-mail** restaurantedomjoaquim@gmail.com **GPS** 38.5731, -7.914928 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:45 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 20 € **No fumadores • Red wifi disponible**



Feitiço da Moura

La carta de vinos es extensa y criteriosa. Ofrece los mejores que se producen en las diversas regiones del país. Solo contempla vinos nacionales de reconocida calidad, que son muchos.

En la ladera de Monsaraz, a orillas del gran lago de Alqueva, el Hotel Rural Horta da Moura se integra en un cuadro natural de gran belleza, al que añade modernidad y confort. Estas características son visibles en su restaurante: la comodidad y refinamiento en el interior, contrastando con el Alentejo rural que se ve afuera, a través de los grandes ventanales. En el exterior hay jardines, olivos, dehesa y huerto, de donde vienen muchos de los productos usados en la cocina, y que le dictan el ritmo. Es una opción bien patente en otras elecciones, como los aceites de oliva de la Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, la miel de Portel, el Queso de Évora DOP, el Queso Serpa DOP, el queso de Oriola (Portel) y los embutidos de productores artesanales certificados.

Además de los productos, la cocina recupera también platos típicamente regionales a los que otorga las bondades de la creatividad, de la técnica y de la estética. Preserva los aromas y sabores de la cocina del Alentejo con el mismo cuidado con el que busca una combinación

Especialidad

La carne de ternera Mertolenga certificada es una presencia segura en la carta. Elaborada de diferentes maneras, que van variando según la temporada, aunque los filetes se mantienen, todos ellos excelentes.

más innovadora o una mejor presentación y el resultado siempre es cautivador. En el apartado de los entrantes destacan los quesos y los embutidos, cuya calidad exime de cualquier adjetivación, y los huevos revueltos con *farinheira* o con espárragos trigueros, de temporada. La carta estacional, adaptada a la realidad del huerto, hace que los platos principales cambien con frecuencia, aunque hay los que se mantienen, como el solomillo de cerdo de la dehesa con almejas y los filetes de ternera Carne Mertolenga DOP (uno frito en aceite de oliva, otro tártaro y el tercero relleno con Queso Serpa DOP). De postre, dulces conventuales y quesos (Serpa DOP, Évora DOP y Oriola). Carta de vinos amplia y bien seleccionada con vinos de todas las regiones, solo nacionales, con mayor incidencia en el Alentejo.

Feitiço da Moura Restaurante Contemporáneo

Dirección Hotel Rural Horta da Moura, 7200-175 Monsaraz **Teléfono** +351266550100 **Página Web** **E-mail** reservas@hortadamoura.pt **GPS** 38.434536, -7.387693 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 46 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **Fumadores** • **Red wifi disponible**



Fialho

Fiabilidad es la palabra clave para este restaurante que está en la familia Fialho hace tres generaciones y que se mantiene fiel al recetario y a los valores de la gastronomía alentejana.

Es uno de los más conocidos y prestigiosos restaurantes de cocina alentejana y, por consiguiente, portuguesa, fundado en 1945, cuando Manuel Fialho comenzó a servir tapas, a las que más tarde añadió algunos platos tradicionales. A principios de los años 60, pasó a “casa de pasto”, a mediados de dicha década fue remodelado y ampliado, ganó la configuración actual y ascendió a la categoría de restaurante. Se convirtió en un referente de la ciudad y de la región, gracias a la calidad de la cocina, que también le granjeó fama y premios. Pasó del padre a los hijos (Gabriel ya fallecido, y Amor) y a los nietos (Helena y Rui), preservando el concepto y la calidad. En el salón de la entrada está la barra, el botellero, el escaparate de los postres y las entradas frías. En los otros dos sobresalen el suelo de mármol, los techos de ladrillo, la decoración con los premios y diversos motivos regionales, las sillas de cuero, las mantelerías de tela y el ambiente acogedor. Haciendo honores a la tradición de las tapas, la carta ofrece 37 entrantes – entre los que se incluyen todos los quesos DOP

Especialidad

Perdiz al estilo del Convento da Cartuxa es un plato que siempre está en la carta, porque así lo exigen los clientes, tanto es el aprecio que sienten por esta receta conventual muy antigua.

del Alentejo –, algunos de ellos dispuestos en la mesa antes de que el cliente se siente, como adorno y no para imponer el consumo: empanadillas de gallina, queso de oveja, y tres o cuatro ensaladillas. La enumeración de los platos principales es, también, larga y estimulante, en la que sobresale: sopa de pescado con hierbabuena, merluza à *Bulhão Pato* (obviamente con almejas y cilantro), carrillada de cerdo estofada en vino tinto, arroz de paloma, liebre con alubias blancas y perdiz en escabeche o al estilo del Convento da Cartuxa Los postres, todos ellos elaborados en el restaurante, ofrecen toda la repostería conventual, y también el arroz con leche y las natillas, entre muchos otros. Buena carta de vinos con predominio de los caldos del Alentejo.

Fialho Restaurante Tradicional

Dirección Travessa do Mascarenhas, nº 16, 7000-557 Évora **Teléfono** +351266703079
Página Web **E-mail** restaurantefialho@iol.pt
GPS 38.573572, -7.912839 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:20-16:00; 19:00-23:00
Día(s) de Cierre Lunes **Capacidad** 85 personas
Aparcamiento Fácil, en los alrededores **Precio Medio** 35 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



Gadanha Mercearia

La tienda de ultramarinos también funciona como wine bar, donde todo lo expuesto es apetecible, tanto para tomar allí mismo como para llevar para casa: tés, chocolates, embutidos, jamones, quesos, aceite de oliva, vinos y otros productos gourmet.

La tienda de ultramarinos abrió en 2009 delante del jardín municipal y de la estatua de Gadanha, en la zona baja de Estremoz, y sorprendió, primero por la calidad de los productos, donde se encontraba lo mejor de la región y después por la novedad de las tapas: embutidos, bocadillos y sándwiches. A los clientes les gustó y pidieron, en particular, más tapas clásicas del Alentejo, como *farinheira* con huevos revueltos. Y así surgió el restaurante, en 2013, en un espacio adyacente. El conjunto cuenta, ahora, con terraza, tienda de ultramarinos, bar de tapas, bodega y comedor con mesas grandes de madera y caminos de mesa blancos, del mismo color de las servilletas. Tiene el aspecto limpio, alegre, distendido y acogedor de las tabernas modernas, un sitio donde apetece estar.

La cocina también es moderna, aunque inspirada en los sabores de la región y elaborada a base de productos locales. Prevalece el concepto de platos para compartir, con raciones generosas, tanto en los entrantes como en los

Especialidad

Milhojas de bacalao y jamón de cerdo alentejano, en una sutil y bella combinación de rúcula, finas rebanadas de pan alentejano, láminas de bacalao fresco confitado, espuma de garbanzo, jamón de cerdo alentejano y huevo. Un plato que hace que muchos se desplacen exclusivamente para ir al Gadanha Mercearia.

platos principales. Algunos ejemplos, en los entrantes: la rebelión de las patatas, recordando los huevos rotos, con patata paja, morcón de jamón y huevo, envuelto delante del cliente con una salsa muy agradable, y el revuelto de huevos de Gadanha, con *farinheira*, tomate y morcón de tocino (producto tradicional alentejano que merecía ser más conocido) de sabor intenso, aunque equilibrado, con el tomate cortando el sabor de la *farinheira*. En los platos principales, nuestro bacalao, que es del lomo, confitado en aceite de oliva, carrillada de cucharada, un estofado irresistible, y el solomillo o las presas de cerdo alentejano a la parrilla con patata aplastada y puré de manzana; en los postres, las *faróñas* con teja crujiente y fresas y el milhojas de chocolate blanco y frutas del bosque.

Gadanha Mercearia Restaurante Contemporáneo

Dirección Largo Dragões de Olivença, nº 84-A, 7100-457 Estremoz **Teléfono** +351268333262 **Página Web** **E-mail** mercearia@merceariagadanha.pt **GPS** 38.844310, -7.588312 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:30-23:00 **Día(s) de Cierre** Lunes y domingo a la cena, en invierno **Capacidad** 30 personas **Aparcamiento** Fácil, cerca del Rossio **Precio Medio** 30 € **No fumadores**
• **Red wifi disponible**



Luar de Janeiro

En Luar de Janeiro se realizan catas de vinos en asociación con los productores. Para cada vino se elabora un plato, para que el maridaje resulte perfecto. Estas experiencias enogastrómicas son inolvidables.

En una típica callejuela de Évora, dentro de las murallas, nació hace más de 40 años una tasca que pronto se hizo notar, gracias a la calidad de las tapas preparadas por la cocinera y propietaria, Olívia Prates. Evolucionó tan rápido que adquirió el estatuto de restaurante y se convirtió en referente de la gastronomía local y alentejana. Las instalaciones son sencillas y de buen gusto: pequeño salón a la entrada con una mesa redonda, muestrarios de confitería conventual y vinos, barra, cocina a la vista y, adyacente, un salón más espacioso y acogedor. El ambiente es tan familiar que los clientes se sienten más en casa de la familia Prates que en un restaurante. La cocina es de sabores caseros con productos de gran calidad, e incluye pescado fresco del mar. De sus primeros tiempos están los buñuelos de bacalao, a los que se suman los huevos revueltos con espárragos trigueros, las empanadillas de gallina,

Especialidad

Gazpachos y sopa de tomate, en verano; caza, en temporada; y sopa da panela, en invierno, son buenos ejemplos de platos elaborados con productos estacionales a los que la cocina siempre está atenta. Por encargo, Doña Olívia prepara no importa que plato, incluso vegetarianos, desde que los productos sean buenos.

los champiñones (o en su tiempo, gurumelos y trufas), torreznos de *rissol*, lomo embuchado de cerdo alentejano, Queso Serpa DOP y Queso de Évora DOP, en una extensa y apetitosa lista de entrantes. Otro tanto ocurre con los platos principales, entre los que sobresalen, en los pescados: las sopas de cazón y de mero, el arroz de bacalao a la vieja usanza y el lenguado a la parrilla con arroz de almejas y cilantro; en las carnes: carrillada de cerdo alentejano al horno, solomillo de cerdo alentejano y carne de cerdo alentejano con almejas; en la caza: arroz de liebre y perdiz estofada con repollo. Como postre, dulces conventuales y regionales: *fidalgo*, *pão de rala*, *sericaia*, turrón real, entre otros, todos ellos elaborados por las manos de Doña Olívia, que tienen magia. Excelente carta de vinos, el 90% del Alentejo. Servicio atento y simpático.

Luar de Janeiro Restaurante Tradicional

Dirección Travessa do Janeiro, nº 13, 7000-600 Évora **Teléfono** +351266749114 y +351266749115 **Página Web** **E-mail** paulojprates@hotmail.com, zeaprates@hotmail.com **GPS** 38.575017, -7.909789 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** Jueves **Capacidad** 30 personas **Aparcamiento** Fácil, en Largo de Aviz **Precio Medio** 25 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Maçã

Destacan los productos regionales: ternera de Montemor-o-Novo, cordero y embutidos de Estremoz, cerdo de Vila Nova de São Bento, verduras de producción propia, del huerto en Lavre.

Pasando Lavre, en la carretera que comunica Montemor-o-Novo con Coruche y en la curva que enlaza con la de Vendas Novas, hay una casa de una sola planta, fachadas blancas y zócalos azules, pequeños toldos y un cartel que identifica uno de los más populares restaurantes de la región: Maçã. La entrada da hacia la cafetería, a la izquierda, y hacia el restaurante, a la derecha. El salón es amplio con suelo de gres, zócalos de azulejo, mesas de madera, sillas alentejanas con asientos de anea, mantelería de tela, decoración sencilla que incluye las críticas gastronómicas enmarcadas, una pequeña barra con entrantes: quesos frescos de Vendas Novas, Queso de Évora DOP, torreznos, champiñones salteados y otros. La carta ocupa un folio bien lleno, con más de una decena y media de “platos del día”. La especialidad de la casa es el cordero al horno, plato de los fines de semana, y que tiene sus incondicionales apreciadores. Otros casos exitosos

Especialidad

Cordero asado al horno, el preferido de la mayor parte de los clientes que acuden al restaurante los fines de semana. La carne muy bien asada, así como las patatas, con aceite de oliva, manteca de cerdo, cebolla, perejil, laurel y una pizca de talento.

son el solomillo de cerdo con migas de espárragos, la carrillada de cerdo alentejano con patatas fritas redondas o con puré de manzana, la *cabidela* de gallina, el *ensopado* y el arroz de liebre, el conejo de monte frito, la perdiz estofada, entre otras delicias preparadas con gran sencillez y mayor rigor culinario. Lo mismo se puede decir de los postres, hechos en casa, entre los que sobresalen la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, el flan de almendras y naranja y, en su tiempo, los membrillos asados. Carta de vinos alentejana con un blanco del Duero como excepción y algunos verdes. Cabe destacar el vino de la casa, debidamente etiquetado con la marca “Maçã”, producido por la Adegas Mayor, de Campo Maior.

Maçã Restaurante Familiar

Dirección Estrada Nacional 114, 7050-467 Lavre
Teléfono +351265847100 **Página Web** **E-mail** geral@maca-restaurante.pt **GPS** 38.774083, -8.371135 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s)** de Cierre Lunes **Capacidad** 52 personas
Aparcamiento Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



O Alpendre

La amabilidad del servicio, la excelencia de las materias primas, el tesón por perpetuar el recetario alentejano y el salón decorado con buen gusto, en una constante alusión al Alentejo rural, hacen que queramos volver una y otra vez.

En una típica calle de Arraiolos, abrió hace más de 30 años una taberna que, a pesar de popular, cobró mayor fama cuando José Manuel Poeiras Severino se hizo cargo del espacio y lo transformó en un restaurante típico alentejano, con inequívocos atisbos de genialidad. El rasgo de este excelente maestro en el arte de bien recibir pasó sencillamente por recuperar y servir con garbo y maestría la gastronomía tradicional alentejana. Las instalaciones son sencillas y de buen gusto: salón amplio, decorado con aperos de labranza, gres rústico en el suelo y mesas cubiertas con buena mantelería blanca.

Cocina de sabores caseros, hecha a base de productos de gran calidad. Los entrantes fríos son abundantes: sepia, oreja de cerdo, pimientos asados, huevos de codorniz, habas, pollo asado, todos en vinagreta, jamón de cerdo alentejano y garbanzos con bacalao; en los calientes, sobresalen los champiñones a la plancha, los huevos escalfados en salsa de tomate y el revuelto con espárragos. La carta ofrece abundantes platos de carne de cerdo alentejano de la dehesa: criadillas con setas, riñones a la plancha, medallones del Alpendre y carne de cerdo a la alentejana; de cordero

de la dehesa: chuletas fritas con migas de patata y chuletas del Alpendre con migas de espárragos; y de ternera de la dehesa: filete a la cacerola, trozo de carne de ternera con migas de hierbabuena y entrecot a la plancha, entre otros.

En el apartado de pescados hay: *açorda* de huevas con cazón frito, bacalao del Alpendre a la plancha, cazón con almejas y arroz de tomate con jurelitos fritos. Las migas, destacadas en la carta, son, entre muchas otras, las de bacalao, de habas con embutidos, a la alentejana con carne de *alguidar*, o de *ganhões* (lomo envuelto en bacon) Entre las especialidades de la casa hay también, pasta caldosa con pescado, arroz de bacalao, gazpacho a la alentejana con jureles fritos, *açorda* a la alentejana y pasta caldosa de cocido de garbanzos.

De postre, dulces conventuales y regionales: *pastel de tocino*, *pão de rala*, *encharcada*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, elaborados por las manos mágicas de D^a Fátima. Carta de vinos mayormente alentejana. Servicio atento y amable.

Especialidad

Setas y todo lo que lleve espárragos, de temporada, en especial las migas, y la dulce sericaia, cuyo perfume hace babear al más espartano. Exquisito.

O Alpendre Restaurante Típico

Dirección Rua Serpa Pinto, nº 22, 7040-014 Arraiolos **Teléfono** +351266419024 **Página Web** **E-mail** rest.alenpendre@gmail.com **GPS** 38.723454, -7.988803 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:30; 19:00-24:00 **Día(s) de Cierre** Lunes a la cena **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 25 € **No fumadores • Red wifi disponible**



O Espiga

La calidad del servicio, de las materias primas y el sabor que se aprecia en cada bocado de la cocina de la región, elaborada como manda la tradición, no tiene precio sino aprecio.

Bien ubicado en el mismísimo corazón de Borba, O Espiga es un restaurante acogedor, con un bar donde la barra de ladrillo burrito y las repisas decoradas con vinos decanos hacen los honores de la casa. El comedor, rústico y típicamente alentejano, tiene como protagonistas de la decoración los vinos de la región: pequeñas botellas de los años 79 y 80 del siglo XX que, a guisa de adorno, ocupan el centro de las mesas, en una clara invitación a conocer lo que de mejor se hace en la zona, y que eran parte de la antigua bodega donde se aloja este restaurante. El ambiente es amable, gracias al cuidado del matrimonio Isaura y Joaquim Espiguinha, que regentan la cocina y el comedor, respectivamente, desde 1986.

La cocina, asumidamente regional, conjuga simplicidad y esmero. En la carta, lo suficiente variada, sobresalen, entre los platos del día: el *ensopado* de cordero a la alentejana, el cocido de garbanzos al estilo de *ganhão*, las migas de bacalao con poleo y el bacalao a la teja. En el apartado de

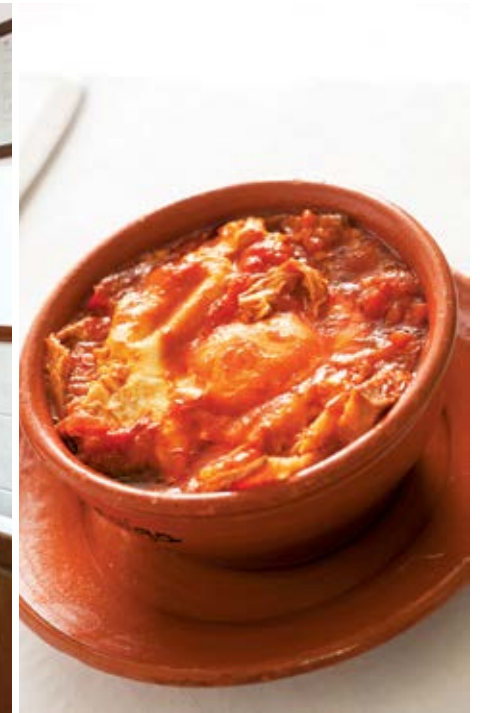
los entrantes se ofrece: pasteles de bacalao, rollitos de carne, *farinheira* frita o asada y *cacholeira* asada. En lo que toca al marisco, hay gambas fritas al estilo de la casa, langostinos cocidos y gambas al ajillo, entre otros. En los pescados, sobresalen los calamarcitos con gambitas, las tiras de sepia fritas, la sepia a la plancha, el cazón con almejas y el emperador encebollado. En las carnes podemos elegir entre la brocheta de ternera con gambas, el costillar a la parrilla, las plumas de cerdo alentejano a la parrilla, la parrillada mixta al estilo del labrador y los secretos de cerdo alentejano a la parrilla. En los postres, hechos en la casa con dedicación y maestría, son ineludibles la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, la mousse de chocolate y el flan. La carta de vinos es extensa y toda del Alentejo. Servicio atento y amable.

Especialidad

Cordero asado en horno de leña y migas con costillas aromatizadas con ajo, y un toque de chorizo y tocino, son la delicia de los amantes de la tradicional comida alentejana, preparada a la vieja usanza.

O Espiga Restaurante Familiar

Dirección Rua Silveira Menezes, n.º 2, 7150-144 Borba **Teléfono** +351268894244 **E-mail** espigajoao_25@hotmail.com **GPS** 38.806514, -7.456464 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Domingo **Capacidad** 47 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 12,50 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



O Garfo

El servicio de vinos, a cargo del dueño de la casa que es sumiller, es fundamental ya que además de maridar vino y comida, permite tomarlo a la buena temperatura y en la copa adecuada.

Ubicado en una calle discreta, junto a la Praça do Giraldo, en el corazón de Évora, este pequeño restaurante se distingue por el ambiente familiar, la cocina tradicional y el servicio competente, incluyendo el de vinos, a cargo de un profesional cualificado, que es sumiller. Abrió como cervecería en 1976 y se convirtió en restaurante de cocina tradicional diez años más tarde, siempre con el matrimonio Leontina y João Marques al mando, ella más en la cocina y él en el comedor, ambos profesionales cualificados con carreras cursadas en la Escuela de Hotelaria e Turismo de Lisboa. El salón es acogedor con suelo de gres, paredes blancas, manteles rojos y blancos, servilletas también blancas, buenas copas (tipo burdeos y borgoña), decoración sobria.

La carta varía todos los días para no cansar a los clientes habituales. Abre con *couvert* típicamente alentejano: pan

alentejano, Aceitunas de Conserva de Elvas y Campo Maior DOP y degustación de Aceite de Oliva de Moura DOP, de producción biológica. Le siguen los entrantes, los platos típicos, los de elaboración alentejana, como lo son casi todos los postres, los elaborados con productos alentejanos y otros. Buenos ingredientes, culinaria sólida, sabores bien definidos, desde el revuelto de huevos con espárragos, las setas a la plancha y las manitas de cerdo con cilantro, hasta la sopa de cazón y el *ensopado* de cordero, que son los platos diarios, las migas de espárragos con carne de cerdo frita, el cordero asado al horno, las alubias con espinazo. Entre los postres, el *pão de rala*, el bizcocho *rançoso*, el flan del Convento dos Loios y la compota de vinagre. Buena carta de vinos, con vino por copa, elegido por el sumiller.

Especialidad

La sopa de cazón es un plato que resiste a la rotación diaria de la carta, por ser la niña de los ojos de quien lo prepara, al punto de decir que “es la mejor del Alentejo”, y por contar con la preferencia de la clientela que disfruta con su riqueza de aromas y sabores.

O Garfo Restaurante Familiar

Dirección Rua de Santa Catarina, nº 13-15, 7000-516 Évora **Teléfono** +351266709256 **E-mail** restaurante.garfo@hotmail.com **GPS** 38.571972, -7.911236 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Domingo **Capacidad** 25 personas **Aparcamiento** Público, en los alrededores **Precio Medio** 18 € **No fumadores**



O Pátio da Oliveira

Permite comer lo que de mejor se hace en la región en un ambiente tranquilo. Ideal para quien aprecia degustar la cocina regional en un salón cómodo.

En una de las plazas principales de Mourão hay un restaurante que pronto fue reconocido por la calidad de los manjares preparados bajo la supervisión de Salvador Acabado, que asegura la continuidad del negocio, en manos de su familia hace décadas. Las instalaciones son un ejemplo de sencillez y buen gusto, empezando por la entrada, con techos abovedados de considerable altura. La barra de servicio tiene, en la pared de atrás, azulejos antiguos blancos y azules, originales de la casa, y el espacio está decorado con una bella alfombra de Arraiolos. En el segundo salón, sobresale la antigua chimenea, que calienta las noches y los días más fríos, y algunos cuadros y aperos de labranza, en alusión a la tradición agrícola regional. La cocina recupera los sabores caseros, con productos de gran calidad. La carta ofrece un menú a precio fijo, de diez euros, que permite al cliente elegir, además del *couvert* y la sopa, el plato del día, que cambia según la estación del año. En el

apartado de pescados, se puede elegir entre *açorda* de ajo con bacalao y huevo, bacalao de la casa y bacalao cocido con garbanzos; en el de las carnes, la mayoría de tradición alentejana, la oferta varía entre plumas de cerdo alentejano con patatas fritas, carne de cerdo a la alentejana y migas alentejanas con carne de *alguidar*.

En los postres, también incluidos en el precio del menú, hay dulces conventuales y regionales; *encharcada* de Mourão, flan de huevos, manjar real y *farófias*, entre otros, también excelentes, como tarta de naranja, mousse de chocolate, *serradura* y el dulce de leche condensada. Carta de vinos exclusivamente alentejanos. Servicio atento y eficaz.

Especialidad

Açorda de ajo con bacalao y huevo, elaborada con la tradicional mezcla de cilantro y poleo, que le confiere un aroma inolvidable.

O Pátio da Oliveira Restaurante Familiar

Dirección Praça da República, n.º 14, 7240-233 Mourão **Teléfono** +351266586282 **Página Web** **E-mail** xarez-monsaraz@hotmail.com **GPS** 38.383131, -7.343747 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:00-15:00. Sábado: 11:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Jueves **Capacidad** 40 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 15 € **No fumadores**



O Pelourinho

Se diferencia por la posibilidad que ofrece, a quien lo desee, de comer marisco fresco en el interior del Alentejo, desde gambas al ajillo, arroz de bogavante o buey de mar, entre otros. Siempre con los aliños de la región, claro está.

Instalado en una casa típicamente alentejana, en el corazón de Arraiolos, el restaurante O Pelourinho abrió a principios de la década del 2000 y desde el primer momento sedujo a la clientela por la sencillez de su cocina, bien elaborada, y por algunas buenas propuestas de marisco y pescado, poco frecuentes en la región. El amplio salón, con suelo de gres rústico y grandes ventanas, tiene en una de las paredes, como máximo exponente de la decoración, la reproducción de una plaza alentejana y en las demás, arcos simulados de ladrillo burrito. Un gran vivero de marisco atrae la atención de quien entra, así como las cazuelas (cataplanas) colgadas al fondo de la barra que da a la cocina a la vista de los clientes. Ahí, quien dicta las normas es doña Adelaide, de cuyas manos salen argumentos suficientes para que el sitio guste. La carta es variada y comienza con deliciosos entrantes: ensaladas de pulpo, huevos de codorniz, pimientos, garbanzos

Especialidad

Además del marisco, hay un plato que aventaja a todos los demás en los pedidos: cordero en cazuela a la Pelourinho. Es un estofado en vino blanco, abundante cebolla, perejil y laurel, a fuego lento y con tiempo. Una muy grata sorpresa.

con bacalao, setas, chorizo asado, *farinheira* asada y revuelto de huevos. En los platos principales, sobresalen, entre los mariscos: el arroz de bogavante, las gambas cocidas, el buey de mar, las gambas al ajillo y la mariscada. En los pescados, el arroz de rape, la pasta caldosa con pescado, el bacalao a la brasa o de la casa, los jurelitos con arroz de tomate y los chopitos a la algarvia. En las carnes, son irresistibles las láminas de ajo con carne frita, las migas de tomate con carne de *alguidar* y las migas de cilantro o espárragos con plumas, además del filete y las chuletas de ternera o cordero asados al carbón. Todos los dulces están hechos en la casa con maestría, como lo demuestran la delicia de requesón, el tocino de Arraiolos, la *sericaia*, el flan de huevos y las *farófias*. Buena carta de vinos mayormente alentejanos.

O Pelourinho Restaurante Familiar

Dirección Rua Cunha Rivara, nº 9, 7040-033 Arraiolos **Teléfono** +351266419070 **Página Web** **E-mail** pelourinhoarraiolos@gmail.com **GPS** 38.724631, -7.985013 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Os Arcos

Los amantes de la carne de caza encuentran aquí un refugio, gracias al aprovisionamiento a su debido tiempo y al cuidado de su preservación, hasta el momento de ser elaborada, según recetas tradicionales.

La entrada principal al comedor se hace a través de la cafetería, que tiene un aspecto sencillo y llano, habitual en este tipo de establecimientos, sobre todo en las zonas rurales. El comedor sin pretensiones, pero muy acogedor, con distintos tonos de granito en el suelo, manteles rojos de tela y cubre manteles blancos de papel, cubertería regional, fotos alusivas al Alentejo en la decoración de las paredes y unas grandes cortinas, también rojas, al fondo. Pero lo mejor del restaurante es la acogida calurosa y la comida succulenta con las que Patrícia y Manuel Rodrigues, los propietarios, miman a sus clientes, en un ambiente muy familiar y desenfadado. La comida es sencilla, abundante y sabrosa, elaborada con los productos de la región y el saber culinario heredado de generaciones pasadas, exactamente como se hace en casa. Sin artificios ni secretos, solo las manos de hada de

Especialidad

Las migas de espárragos con carne de cerdo frita, un referente de la cocina alentejana, son muy apreciadas en este restaurante, gracias al pan, los espárragos, la carne y el aderezo.

la cocinera. En los entrantes hay pan alentejano, aceitunas, torreznos, chorizo, lombo embuchado, quesitos de oveja y Quesos de Évora y de Nisa, ambos DOP. La especialidad son las migas de espárragos con carne de cerdo frita, aunque la sopa de cazón, la raya al estilo de los "Arcos", frita y perfumada con cilantro, el cordero y el jabalí asados al horno con judías negras, el venado, también asado, con judías blancas y el cordero a la brasa con salsa de aceite de oliva y cilantro son manjares todos ellos muy apreciados. Postres caseros, entre los que sobresale la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP. Carta de vinos corta con media docena de referencias del Alentejo y dos o tres vinos verdes.

Os Arcos Restaurante Familiar

Dirección Rua 31 de Janeiro, nº12, 7490-105 Cabeção **Teléfono** +351266447543 **E-mail** manuel-brodrigues@hotmail.com **GPS** 38.954156, -8.073062 **Medios de Pago** No se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** Fácil, en la pública **Precio Medio** 17 € **No fumadores**



Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

El edificio nos transporta hacia otro lugar en la Historia. Está decorado con mobiliario antiguo, principalmente de los siglos XVII y XVIII, entre numerosas obras de arte, auténtico patrimonio nacional en exposición.

Comer en un castillo siempre es una experiencia inolvidable, pero en la Pousada Castelo de Estremoz, edificio mandado construir por D. Diniz para la reina Santa Isabel, también es sinónimo de mesa suntuosa y servicio acorde con la imponente de las instalaciones. El comedor está lleno de antigüedades, como la tapicería flamenca dieciochesca que cubre una de las paredes, o el vaso de porcelana de la dinastía Quing, decorado en azul y oro, sobre una de las mesas de apoyo, o los apliques en la pared, de madera tallada y dorada del siglo XVIII. El ambiente sugiere viandas dignas de la realeza que el chef elabora, con generosidad tanto en las raciones como en el cuidado de las materias primas. La carta permite elegir entre el revuelto de huevos con espárragos trigueros de la sierra de Ossa y teja de pan alentejano, las gambas y setas en aceite de oliva y ajo en la sartén y la selección de embutidos con gajos de manzana al horno, en los entrantes. En el apartado de las sopas, desfilan la *açorda* alentejana con su huevo y la sopa de tomate con embutidos y huevo

Especialidad

La pierna de cerdo glaseada al horno con miel y patatas salteadas con cebolla es muy solicitada por su calidad, pero el flan de agua de Estremoz es un manjar exquisito.

escalfado, mientras que en las tapas son ineludibles las judías verdes rebozadas, los huevos de codorniz escalfados y las setas rellenas de *farinheira*. En los platos principales, hay un buen equilibrio entre los pescados, las carnes y las opciones vegetarianas como, el bacalao dorado, el tradicional cazón con salsa de cilantro, la berenjena rellena de Queso de Nisa DOP y orégano, la perdiz estofada en olla de barro con cebollitas y castañas, la pierna de cerdo glaseada al horno con miel y patatas salteadas con cebolla o el medallón de novillo con jamón crujiente y pastel de verduras gratinado. Buena repostería regional, entre la que sobresale el flan de agua de Estremoz. Carta de vinos seleccionada con criterio, centrada en el Alentejo y con unos cuantos de otras regiones. Servicio eficiente y atento.

Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

Restaurante Tradicional

Dirección Largo de D. Diniz, 7100-509 Estremoz

Teléfono +351268332075 **Página Web** **E-mail**

guest@pousadas.pt **GPS** 38.842183, -7.592283

Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario**

13:00-15:00; 19:00-22:00. **Viernes y sábado**

a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No

cierra **Capacidad** 89 personas **Aparcamiento**

Privado **Accesibilidades** Acceso para personas

con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No**

fumadores • Red wifi disponible



Restaurante da Pousada Convento de Arraiolos

La vista desde el restaurante y la terraza sobre el campo verde alentejano, incluso cuando la posada está llena, nos transmite la sensación de que somos los únicos disfrutando el sosiego de este espacio.

Quien quiera sentir la tranquilidad del Alentejo, puede estar seguro de haber encontrado el lugar adecuado en la Pousada Convento de Arraiolos. Incluso cuando el restaurante está lleno, los comensales pueden probar las delicias locales en el merecido descanso, con vistas hacia el campo, en un salón minimalista, donde el elemento decorativo que destaca es parte de un retablo de la Última Cena, del siglo XVII. Las atenciones se centran en la carta elaborada por la chef Elisabete Velez, estudiosa de los manjares preparados por las monjas que vivieron en el convento. Ha recuperado alguna de sus recetas, entre ellas la deshilada de paloma zurita y el pastel de tocino de cielo. Son solamente dos pequeñas muestras de una larga carta que, entre las sopas, recomienda la de berros, la de tomate a la alentejana con huevo de codorniz frito o la crema de fresa con láminas de almendra. En el apartado de las entradas, también típicas de la casa, destacan el hatillo de queso mantecoso y miel de romero, la deshilada de paloma zurita con ciruela verde y canela o el dúo de espárragos envueltos en tocino ahumado y salsa de

Especialidad

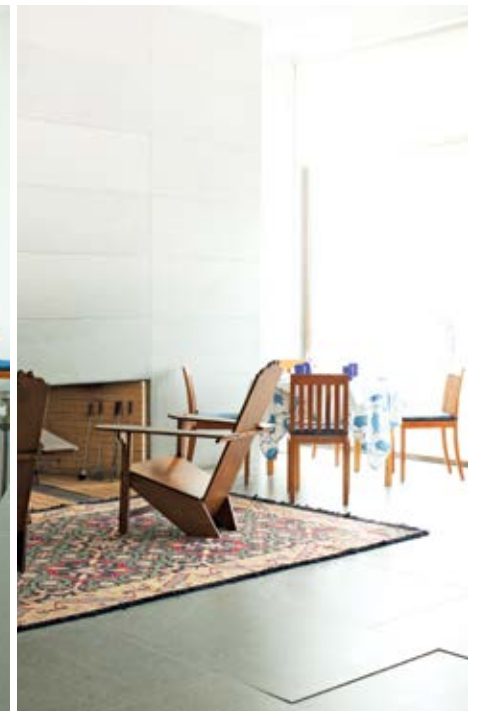
Deshilada de paloma zurita con ciruela verde y canela, manjar creado por las monjas que vivieron en el convento, transformado ahora en posada. El pastel de tocino, elaborado con huevos y almendra, también es famoso.

estragón.

Imperdibles resultan también algunas tapas, como la pasta de tomate con orégano, el atún con dúo de pimientos y poleo, o la morcilla con piña. Una carta equilibrada que incluye, también, en el apartado de los pescados y mariscos: medallón de salmón en puré de lima y *pomme* de brócoli, rodaja de cazón en su pastel de tomate, caldo de poleo fresco y tiborna de bacalao, entre otros. En las carnes, deshilada de muslo de pollo de campo sudado en su arroz de piñón, la carrillera de cerdo alentejano y su dueto de batata y espinacas o el cordero en aceite con su patata de cazuela y melaza de membrillo. Se completa la comida con una tabla de quesos portugueses y algunas muestras de confitería conventual regional, de los que destaca el *pastel de tocino* y el *pão de rala*. Excelente carta de vinos centrada en el Alentejo. Servicio eficiente y simpático.

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

Dirección Pousada Convento de Arraiolos, Vale das Flores 7044-909 Arraiolos **Teléfono** +351266419340 **Página Web** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 38.732000, -7.988717 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Cenas de viernes y sábado: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 86 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Convento de Évora

Almorzar o cenar en los claustros de un antiguo convento es una experiencia inolvidable, sobre todo por la noche, cuando el claustro, elemento decorativo por excelencia, está iluminado.

A dos pasos del Templo de Diana, en el centro de Évora, declarada ciudad Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, el restaurante de la Pousada Convento de Évora recibe al visitante con originalidad, con el comedor instalado en los claustros por donde un día los monjes caminaron en devota meditación. El salón recibe mucha luz del exterior, goza de excelentes vistas hacia el patio, con sus naranjos y algunas piedras romanas, que componen el espacio con un toque de historia. Las mesas con impecables manteles azules y blancos combinan con los tonos de las cómodas sillas, así como con los paneles de azulejo que decoran el espacio, cedidos por el Museo de Évora. El ambiente es sofisticado sin ser pretencioso. La carta está bien elaborada, equilibrando las propuestas más sustanciales de las carnes de la región con otras más ligeras para los amantes del pescado o para los vegetarianos, sin perder los aromas ni los paladares locales. De las sugerencias del chef cabe destacar, en las sopas: la *açorda* de cilantro con bacalao y huevo escalfado o la tradicional sopa de tomate con embutidos regionales y huevo escalfado, y en los entrantes,

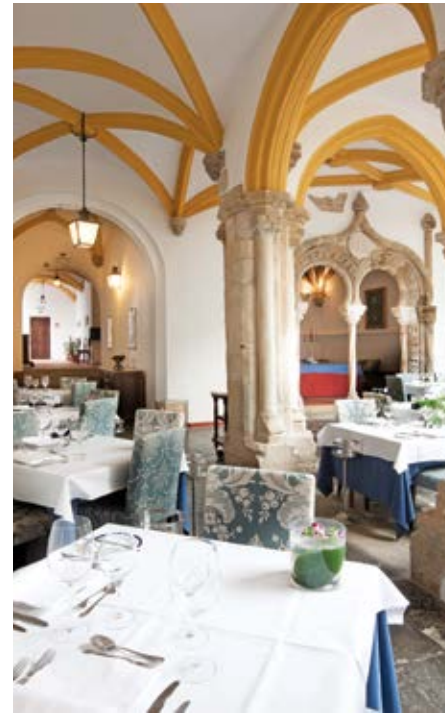
Especialidad

Carrillada de cerdo confitada en vino tinto. Todo un clásico alentejano que en esta Pousada se respeta. La selección de las carnes, el lento y prolongado tiempo de elaboración en vino tinto y en la propia grasa del cerdo, hacen que el bocado se deshaga en la boca.

el *pica-pau* de jabalí y el revuelto de huevos con espárragos sobre teja de pan alentejano.

En los platos principales sobresalen el *risotto* de setas del bosque con Queso de Nisa DOP, para los vegetarianos; en las carnes, los medallones de jabalí con migas de espárragos trigueros y cilantro, el fricasé de gallina, la carrillada de cerdo confitada en vino tinto con dúo de purés de manzana y calabaza, el atún a la plancha con migas de cilantro, y el lomo de bacalao con aceite de ajo, puré de patata y la pasta de aceituna negra. Para rematar, un bufé de dulces regionales, frutas y quesos portugueses, repostería conventual y los típicos *pão de rala* y *queijada* de Évora. Carta de vino seleccionada con buen criterio centrada en el Alentejo y algún tinte del resto del país. Servicio eficiente y amable.

Restaurante da Pousada Convento de Évora
Restaurante Tradicional
Dirección Largo Conde Vila-Flor, 7000-804 Évora
Teléfono +351266730070 **Página Web** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 38.572666, -7.907016
Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Viernes y sábado cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 80 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa

El ambiente intimista y elegante hace que, en cualquier época del año, los comensales se sientan únicos, en un espacio singular y repleto de leyendas para desvelar.

El restaurante de la Pousada Convento de Vila Viçosa, instalada en el antiguo Convento Real das Chagas de Cristo, mandado edificar por D. Jaime en el siglo XVI, es hoy una oda a los sabores típicos de la cocina alentejana. El comedor, donde antes funcionaba el refectorio de las religiosas, es muy acogedor. El suelo de barro cocido es probablemente el original, tiene los techos abovedados con frisos en tono ocre, al igual que las sillas. Clásico e intemporal, como la carta propuesta, que abre con las ineludibles sopas de garbanzo con bacalao o de tomate con embutidos y huevo escalfado. En la sección de entrantes: tortilla de espárragos trigueros, crujiente de queso de oveja mantecoso y ciruela en almíbar, terrina de conejo con salsa de frutos del bosque y selección de embutidos, jamón y queso. Para picotear, una apuesta acertada por los productos regionales: chorizo asado sobre pan alentejano, trilogía de pimientos asados, queso de cabeza y huevos revueltos con *farinheira* o montadito de ternera con huevo de codorniz.

Los paladares auténticos se revelan en platos de pescado, como el bacalao dorado

Especialidad

El postre Manjar das Chagas lleva, además de los tradicionales ingredientes, carne de conejo. Se dice que fue creado por las monjas para complacer a la realeza, que financiaba el convento. Aún hoy hace furor, incluso entre los más incrédulos.

(receta de la Pousada de Elvas desde 1942), filete de cazón frito con salsa de cilantro; y en los de carne: migas a la alentejana, lagartos de cerdo alentejano a la parrilla con compota de tomate y cebollita francesa confitada sobre tostada de pan alentejano untada con aceite de oliva y ajo, o cordero asado con patatas y grelos salteados. Los brócoli rebozados y el queso de oveja mantecoso sobre salsa de tomate o el gratinado de *farfalle* con espinacas hacen las delicias de los vegetarianos. Excelente repostería regional, entre la que destaca el típico *Manjar das Chagas*. Quien prefiera puede optar por las tablas de quesos portugueses (que incluyen Queso Serpa DOP y Queso de Nisa DOP) con fruta o compotas. Carta de vinos seleccionada con criterio y centrada en el Alentejo con unos cuantos de las demás regiones nacionales. Servicio eficiente y simpático.

Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa *Restaurante Tradicional*
Dirección Convento das Chagas-Terreiro do Paço, 7160-251 Vila Viçosa **Teléfono** +351268980742
Página Web **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 38.781650, -7.421400 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Viernes y sábado a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante Panorâmico Amieira Marina

Tanto en la terraza como en el interior del restaurante la vista es magnífica: el puerto deportivo, el agua y el horizonte sin límite.

Elevado sobre las aguas del gran lago del Alqueva, el Restaurante Panorâmico Amieira Marina cuenta con instalaciones modernas y cómodas, desde donde se aprecia uno de los panoramas más bellos y sorprendentes del interior del Alentejo y desde donde se descubre lo mejor de la gastronomía regional, junto con algunos platos innovadores. El salón acristalado, amplio e inundado de luz natural, y la terraza abierta, como la cubierta de un barco, son espacios de bienestar que invitan a disfrutar de comidas tranquilas y conversaciones animadas. También la gastronomía es atractiva, porque presenta sabores modernos y refinados sin defraudar a quien busca comida típicamente alentejana, ya sea con una presentación más llamativa, ya sea en su versión más tradicional.

La extensa y bien organizada carta permite satisfacer todos los deseos. Entre los manjares más solicitados, unos típicos y otros no, se encuentran los siguientes: dentro de las entradas, los huevos revueltos con gurumelos,

Especialidad

Supremos de bacalao con gratinado de patata y espinacas, plato con historia, porque fue creado en el restaurante y consagrado por los clientes como favorito, ya que es delicioso y muy bonito.

la ensalada caliente de gambas sobre cama de espárragos y salsa de mango, la açorda de tomate y el gazpacho; entre los platos principales, los canelones de verduras gratinadas con salsa de tomate, que es vegetariano, el pulpo à lagareiro, los supremos de bacalao con gratinado de patata y espinacas, el cordero asado con patatita asada y ensalada verde, los medallones de novillo gratinados con queso, el solomillo de cerdo y la caza (jabalí, perdiz y venado); entre los postres, el imperdible requesón con miel y lascas de almendra tostada. Carta de vinos centrada en los caldos regionales. Servicio atento y simpático.

Restaurante Panorâmico Amieira Marina

Restaurante Contemporáneo

Dirección Amieira Marina, 7220-999 Amieira, Portel **Teléfono** +351266611175 **Página Web** **E-mail** restaurante@amieiramarina.com **GPS** 38.277444, -7.531872 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-22:00. De noviembre a marzo permanece cerrado de martes a jueves; durante el resto del año, está abierto todos los días al almuerzo y de viernes a domingo a la cena. Abierto todo el año en festivos y vísperas de festivo. **Capacidad** 165 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 24 € **No fumadores, excepto en la terraza • Red wifi disponible**



Sol Poente

Además de la cocina con productos, aromas y sabores típicos del Alentejo, destaca la carta de vinos con una excelente selección de caldos alentejanos y el servicio ejemplar, a cargo de tres sumilleres que garantizan el maridaje perfecto vino y comida.

Ubicado a la entrada de la ciudad, en dirección a la autopista, a cerca de 1,5 kilómetros de la muralla, el Évora Hotel tiene un restaurante que sorprende por sus muy amplias instalaciones, aunque cómodas y acogedoras, y por la carta inspirada en la más genuina gastronomía regional alentejana. El comedor del Sol Poente está situado en la continuación de la recepción y del lobby. La delimitación de los espacios con mamparas de cristal, no rompe la continuidad y ofrece una sensación de espacio, reforzada por la luz natural que entra por los grandes ventanales. Es un lugar agradable, motivo por el cual los eborenses cada vez lo frecuentan más. Pero lo más atractivo para los clientes de Évora es la cocina del Sol Poente, en concreto el bufé del almuerzo, de lunes a viernes, con mesa de entradas y ensaladas regionales, sopa, dos platos principales, uno de pescado y otro de carne, postre y bebida incluida (vino,

refresco, agua y café). El precio aumenta los fines de semana y a la cena. El servicio a la carta ofrece propuestas tentadoras, como: selección de entradas regionales, açorda ciega con huevo escalfado, sopa de cazón, solomillo de Carne de Cerdo Alentejano DOP con migas de espárragos trigueros, chuletas de cordero salteadas con hojas de hierbabuena o filete de Carne Mertolenga DOP frito con ajo. Entre los postres se imponen los dulces regionales: *encharcada*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, arroz con leche y otras delicias. Buena carta de vinos centrada en el Alentejo.

Especialidad

La cocina del Sol Poente se diferencia por la calidad de los productos y por la excelencia de la culinaria, ofreciendo platos auténticamente regionales con una presentación más cuidada. Una carta emblemática.

Sol Poente Restaurante Tradicional

Dirección Évora Hotel, Avenida Túlio Espanca, Quinta do Cruzeiro, 7002-502 Évora **Teléfono** +351266748800 **Página Web** **E-mail** comercial@evorahotel.pt **GPS** 38.563756, -7.932928 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 250 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Solar da Vila

La honradez con la que se prepara la caza atrae a gente de todos los puntos del país. La devoción de Francelina (que antes se dedicaba a la moda), por la cocina es bien notoria, ya que esta es verdaderamente su pasión. Y ello se nota por el paladar de todo lo que ofrece.

Se presenta como cafetería y restaurante, y cualquiera de las dos designaciones le sienta bien. Ocupa una grande y tradicional casa alentejana, encalada con zócalos azules, y ofrece dos diferentes espacios: el del bar, espacioso, donde se tapea, se lee el periódico en un ambiente informal y familiar, y el salón comedor que aunque más sofisticado, mantiene algo de pintoresco con los zócalos de azulejos, las paredes blancas, el imponente aparador tradicional y el panel de azulejos que evocan la temporada de siega.

La carta es muy extensa y sorprende ante todo por las especialidades de caza, como por ejemplo: arroz de liebre, *ensopados* de jabalí, de liebre y de venado. El jabalí y el venado asado al horno y la liebre con alubias blancas. Las migas son otro de los puntos fuertes de la casa, tanto las de espárragos como las de patata, para acompañar diferentes carnes, todas ellas

elaboradas según la tradición alentejana, en forma de lagartos de cerdo alentejano o carne de *alguidar*, a guisa de ejemplo. Por lo demás, entre los favoritos se cuentan, en los entrantes: torreznos, morcón de cerdo alentejano, conejo a la vinagreta, setas salteadas, hígado y presas a la vinagreta; en los platos principales de elaboración alentejana: *açorda* de bacalao, sopa de cazón, alubias guisadas con sepia, abanicos de cerdo alentejano, cordero al horno, *ensopado* de cordero, manitas con cilantro y secretos de cerdo alentejano.

En los postres, todos ellos caseros, sobresale el flan de miel, la tarta de requesón, la *serradura* y el flan de almendra, entre otros. Carta de vinos con referencias a productores, casi todos alentejanos. Servicio amable y competente.

Especialidad

El ensopado de jabalí que la propietaria, doña Francelina, elabora según la receta de su madre y de su abuela. El secreto lo guarda la cocinera que hace magia, y lo único que sabemos es que se elabora para que tome sabor.

Solar da Vila Restaurante Familiar

Dirección Rua da Esperança, n.º 25, 7490-072 Cabeção **Teléfono** +351933818943 **Página Web** **E-mail** solarдавila@hotmail.com **GPS** 38.955295, -8.078806 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 08:00-02:00 **Día(s) de Cierre** Lunes **Capacidad** 45 personas (en la cafetería 80 personas) **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 12,00 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Solar dos Lilases

El almuerzo termina con un licor hecho en casa, de poleo, mora, hoja de higuera, u otros. Es una cortesía de la casa, siempre a disposición de los clientes. El licor sabe bien pero lo mejor es la simpatía.

Integrado en el Hotel dos Lilases, abierto en el 2007 en una casa señorial bien remodelada, que preservó la traza y le devolvió la belleza y el encanto, el restaurante es un espacio muy atractivo. La terraza tiene vistas hacia la parte antigua de la villa de Mora, el arroyo y la dehesa. Las mesas son espaciosas alineadas en una sola fila junto a los grandes ventanales con cortinas elegantes, mantelerías de buena tela, vajilla de prestigio (Costa Nova). Ambiente tranquilo y familiar con un toque romántico.

La cocina es tradicional alentejana a base de productos regionales y con una culinaria muy sólida. La carta está bien estructurada, con excelentes propuestas en todos sus apartados, buen ejemplo de ello son los entrantes y las sopas: huevos revueltos con espárragos verdes o con *Farinheira* de Estremoz y Borba IGP, Queso de Évora DOP, sopa de paloma zurita y sopa de verdolagas con queso de oveja; En los platos principales: sopa de

cazón, *açorda* de bacalao con huevo, pulpo à *lagareiro*, que sin ser típico del Alentejo es muy apreciado, carrillera de cerdo con arroz de alubias, migas de espárragos con carne de *alguidar* y migas del Abad, que son migas de *broa* y verduras con sardinitas fritas de acompañamiento. Los amantes de la carne de caza podrán disfrutar, en temporada, del faisán y perdiz en escabeche, liebre con alubias, jabalí al estilo de Solar, que es un estofado con verduras, además de otros manjares. Dulces caseros entre los que destacan la *sericaia* sola o con Ciruela de Elvas DOP, que nunca falta. Carta de vinos mayormente alentejana con los caldos locales en evidencia. Servicio atento y muy simpático.

Especialidad

Migas de espárragos con carne de alguidar, que es carne de cerdo condimentada con pasta de pimentón dulce y frita, o, como alternativa, carnes a la parrilla - lagarto y tiras de cerdo alentejano.

Solar dos Lilases Restaurante Tradicional

Dirección Rua de Santo António, nº 8, 7490-236 Mora **Teléfono** +351266403315 **Página Web** **E-mail** geral@hotelsoldoslilases.com **GPS** 38.944148, -8.166801 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-14:30; 19:00-21:30 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes todo el día **Capacidad** 28 personas (80 lugares adicionales para eventos) **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 18 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Taberna Al-Andaluz

Cabe señalar la atmosfera que resulta de la combinación entre la arquitectura mudéjar y la decoración alusiva a la cultura taurina, dos formas de arte que perduran en la memoria de los pueblos de la región.

Instalado en pleno centro de Reguengos de Monsaraz se caracteriza por la arquitectura de estilo mudéjar y la decoración alusiva a la cultura taurina, que le dan un toque alegre y desenfadado, aunque también intimista y familiar. Tiene dos salones y un patio interior abierto: el de la entrada es más sobrio, con mantas y piezas de cerámica alentejanas en las paredes, sillas cómodas, mantelería blanca. El interior más típico, con arcadas, columna, cerámica decorativa y mesas árabes (encimera de madera y fragmentos de azulejo vidriado), dos paneles de azulejos con motivos taurinos y puertas y candelabros de forja. El patio es genuinamente Al-Andaluz.

También la cocina se inspira en la nación Al-Andaluz la cual, según José Morgado, propietario y cocinero del restaurante, aunque con formación en ingeniería agrícola y enología, corresponde a los actuales territorios del Alentejo, Algarve y Andalucía. Utiliza productos de la región y los prepara como aprendió de su madre y tías. Entre sus especialidades

Especialidad

Sopa de pescado, que se sirve con pan y se elabora con tacos de corvina, cebolla, ajo, pimienta verde y rojo, tomate y ramitas de menta y poleo que deleitan el olfato y el paladar.

sobresalen, en los entrantes: el jamón ibérico de bellota, los embutidos de cerdo alentejano, los quesos de oveja de Reguengos y el Queso Serpa DOP, los torreznos, y ensaladas variadas. En los platos principales: *açorda* de ajo con bacalao o merluza, *açorda* de tomate con bacalao, *açorda* de cazón, cordero asado al horno, carrilladas de cerdo alentejano y de toro de lidia y, en temporada, gazpacho del Alentejo y lamprea al estilo del Guadiana. En los postres; *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, *encharcada* y bizcocho *rançoso*, tres iconos de la repostería conventual. Carta de vinos exclusivamente del Alentejo y la gran mayoría (90%) de la subregión de Reguengos de Monsaraz.

Taberna Al-Andaluz Restaurante Típico

Dirección Rua 1º de Maio, nº 39 Frente, 7200-363 Reguengos de Monsaraz **Teléfono** +351266519362 y +351965639028 **Página Web** **E-mail** tabernaandaluz@sapo.pt **GPS** 38.425280, -7.536247 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:30-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** Domingo, excepto si coincide con festivo **Capacidad** 30 personas **Aparcamiento** Fácil, en la plaza central **Precio Medio** 18 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Xarez

Se puede tapear a cualquier hora del día, y disfrutar de unas vistas deslumbrantes sobre la planicie alentejana. Ver la puesta de sol en compañía de un buen vino de producción local transmite una tranquilidad inigualable.

En el interior de la villa amurallada de Monsaraz, el restaurante Xarez se integra en un marco natural de gran belleza. Las vistas desde la terraza y la galería acristalada son soberbias, dan a la planicie punteada por olivos en un universo inmenso. El restaurante está decorado con sencillez y sumo gusto, dividido en tres espacios. En el primer salón destacan los zócalos de azulejos en tonos de verde y blanco, alusivo a las antiguas casas de la región; en la galería sobresale la pizarra que emerge en partes de las paredes enclavadas, y en la terraza, el paisaje alucinante.

La cocina, toda ella a base de platos típicos y tapas, es sencilla, aunque cuidada, incluso en los pequeños detalles. La verdad es que Xarez cautiva no solamente a los que quieren comer o cenar bien, sino también a los que solamente quieren tomar un té o una copa de vino y disfrutar de las vistas.

La carta, poco extensa pero equilibrada, con paladares alentejanos revisitados por Salvador Acabado, que les ha dado un tinte de modernidad, abre con el tradicional *couvert* compuesto por pan

Especialidad

La carrillada de cerdo alentejano estofada en vino tinto, cocinada sin prisas durante un par de horas largas, servidas con arroz y patatas fritas, da a conocer los succulentos paladares regionales.

y aceitunas bien aliñadas, seguido de la sopa del huerto.

En los pescados, son constantes el bacalao y el pulpo à *lagareiro*, mientras que en las carnes son especialmente solicitados el entrecot y la carrillada de cerdo alentejano estofada. Más extensa es la de las tapas, cuyo punto fuerte es la tarta de liebre con ensalada, la *farinheira* con revuelto de huevos y las migas de espárragos con huevos, además del platito de embutidos variados. Entre los quesos los hay da *Serra* con compota, de cabra o de oveja curados o fresco de oveja, entre otros. En lo que toca a los postres, de producción casera, son irresistibles la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, el bizcocho de chocolate y el bizcocho *rançoso*. Buena carta de vinos, mayormente alentejana. Servicio eficiente y familiar.

Xarez Restaurante Familiar

Dirección Rua de Santiago, n.º 33, 7200-175 Monsaraz **Teléfono** +351266557052 **Página Web** **E-mail** xarez-monsaraz@hotmail.com **GPS**

38.444265, -7.380203 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:00-17:30 de noviembre a febrero. De marzo a mayo: 11:00-20:00. Demás meses: 10:00-24:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles a la cena y jueves **Capacidad** 20 personas

Aparcamiento En la vía pública a la entrada de la villa **Precio Medio** 15 € **Fumadores** • **Red wifi disponible**



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

Además de la actividad normal, el restaurante promueve comidas temáticas, como las de los vinos, recibe grupos, principalmente en ocasiones festivas, y también ofrece servicio de catering.

Está en la calle que atraviesa Grândola de norte a sur, en un recodo por el que se accede al Centro Comercial de Grândola, al que pertenece, entre los Bombeiros Voluntários y Correos. Es fácil de encontrar gracias al tablero que existe sobre un poste, al borde la acera, justo delante, con el nombre y el símbolo bien visibles: A Talha. Es un espacio alegre y acogedor que se dedica a la buena cocina del Alentejo Litoral.

En otros tiempos, existió en ese lugar una almazara, que sirvió de inspiración para el nombre y el símbolo y elemento decorativo dominante, la zafra (*talha* en portugués). Hay zafras en la barra y en el comedor, algunas haciendo las veces de armario, de vajillero o de botellero, y todas en tonos burdeos y beige, idénticos a los de los manteles.

La carta es extensa, bien estructurada y señala cuatro categorías de platos: típicamente alentejanos, de elaboración alentejana, con productos alentejanos y otros. Todos ellos son elaborados

Especialidad

Tres platos se disputan la primacía, a cual mejor: migas de bacalao, migas de espárragos con carne de alquidara y jabalí estofado con castañas. Todos ellos típicamente alentejanos.

con maestría por el matrimonio Celina y Carlos Gonçalves, desde que el restaurante abrió, en el 2005. Ella se dedica más a la cocina y él, sobre todo, al comedor. Entre las especialidades se cuentan, en los entrantes: queso de cabeza, espárragos con huevos y chorizo de cerdo de la dehesa alentejana y huevos de codorniz con lomo embuchado de cerdo de la dehesa alentejana; en los platos principales: migas de bacalao, arroz de navajas, migas de espárragos con carne de *alquidara*, jabalí estofado con castañas, trozo de carne de novillo con arroz de alubias, *ensopado* de cordero y manitas de cerdo con salsa de cilantro. Entre los postres, todos ellos caseros, sobresale la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP y el tocino del cielo. Buena carta de vinos alentejanos. Servicio atento y simpático.

A Talha de Azeite Restaurante Típico

Dirección Avenida D. Nuno Álvares Pereira, Centro Comercial O Lagar, 7570-239 Grândola
Teléfono +351269086942 **Página Web** **E-mail** atalhadeazeite@hotmail.com **GPS** 38.176266, -8.566511 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Domingo a la cena y lunes **Capacidad** 50 personas
Aparcamiento En la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 17 € **Fumadores** • **Red wifi disponible**



Arte e Sal

La ubicación merece destaque. Amplitud de espacio y vistas, donde se impone el bellissimo panorama del mar, separado tan solo por la carretera. Uno de los puntos de parada obligatoria en el litoral alentejano.

Descubrir el litoral alentejano viajando por la carretera de la costa, entre dunas y acantilados con el mar a la vista, es un reto ineludible para los amantes de la naturaleza, que también pueden deleitarse con los sabores de la cocina regional en restaurantes muy agradables, como el Arte e Sal. Está situado al borde de la carretera, frente al mar, a dos kilómetros, hacia el sur, de la playa de São Torpes, y sobresale por los colores amarillo y blanco, los grandes ventanales y el espacio amplio para aparcar, a ambos lados. En el interior, con suelo de gres, techo de madera y decoración sencilla, destacan el expositor de pescado, el botellero y el comedor, rebosante de luz natural.

La carta está centrada en el pescado y en permanente renovación, ya que depende lo que el mar da. Abre con cuatro o cinco “recomendaciones” procedentes de los productos que el mercado ofrece cada día. En el apartado de los entrantes hay propuestas inmutables, como las

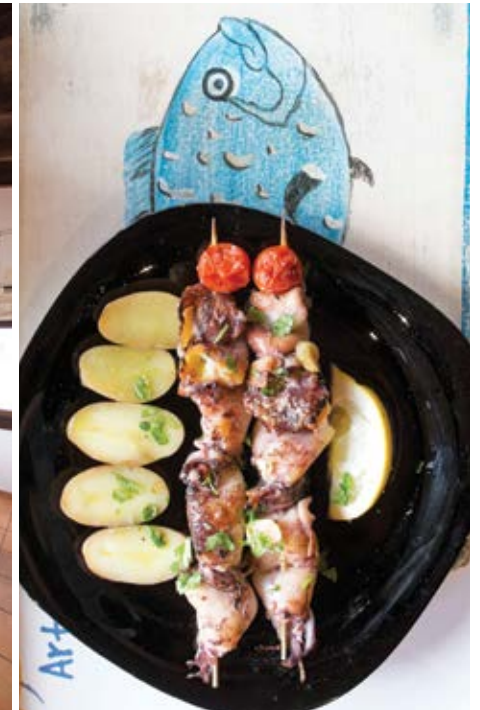
Especialidad

Açorda de huevas con gambas, composición original que refleja la influencia del mar: pan regado con el caldo de cocer las huevas, aceite de oliva, ajo, cilantro y gambas. Sencillo y delicioso.

almejas à *Bulhão Pato* o las gambas, con diferentes preparaciones, y sugerencias ocasionales, como la oreja de cerdo, el bacalao cocido con garbanzos, o las ensaladas de pulpo o de bacalao, entre otros. En los platos principales reina el pescado a la plancha – lubina, sargo, salmonete, emperador, lenguado, entre otras especies de nuestra costa –, pero también se preparan otras exquisiteces en el fogón, como la *açorda* de huevas con gambas, el curry de gambas, el guiso de pasta con mero o los fideos con marisco, por ejemplo. En la parrilla es donde se preparan las mejores carnes: brocheta de lomo, presa o paleta de cerdo alentejano, picaña, o a veces cordero. Buena repostería regional. Carta de vinos con predominio de vinos del Alentejo y representación de otras regiones del país.

Arte e Sal Restaurante Familiar

Dirección Praia de Morgavel, 7520-089 Sines
Teléfono +351269869125 **Página Web** **E-mail** restaurante@arteesal.net **GPS** 37.907901, -8.798280 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:30-14:30; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles (entre noviembre y abril cierra los domingos a la cena, lunes y martes)
Capacidad 70 personas **Aparcamiento** Fácil, en los alrededores **Precio Medio** 16 € **No fumadores**
• **Red wifi disponible**



Casa dos Bifes/HS SteakHouse

Las vistas hacia el río y el mar nos transportan a un ambiente de puro sosiego estival. Junto con la buena cocina, son un mimo para los sentidos.

A pesar del nombre, la Casa dos Bifes es un restaurante que sirve esencialmente cocina alentejana y, aunque da primacía a las carnes, también prima por el pescado fresco que ofrece a los clientes cada día. Está ubicado en uno de los salones de la planta baja del complejo hotelero HS Milfontes Beach, con unas vistas soberbias tanto hacia la desembocadura del río Mira como hacia la playa. La decoración es original y recurre a fotografías en blanco y negro, un sofá y otros objetos *vintage*. Una gran barrica alude a la producción vinícola regional, iluminada por el sol que atraviesa los enormes ventanales de este espacio acogedor, rematado al fondo por una chimenea y leños de madera. La carta, amplia y equilibrada, abre con el *couvert* de aceitunas, pan típicamente alentejano y Queso Serpa DOP. En los entrantes, los de elaboración alentejana, seguidos de la ensalada del chef, las gambas al ajo y las almejas con aceite de oliva, ajos y cilantro, la tabla de ochos raciones, jamón de bellota y *carpaccio* de pulpo.

Especialidad

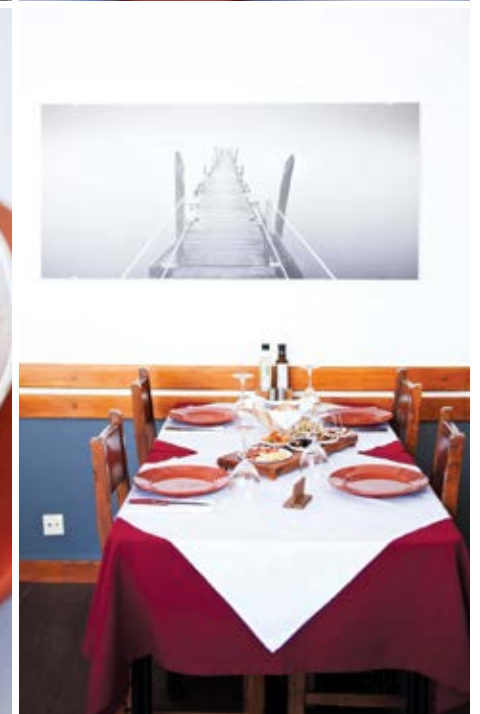
El carpaccio de pulpo, por la delicadeza de los sabores y la textura del molusco, además de las carnes, elaboradas a partir de la raza Limousin, que, aún siendo francesa, se cría en Portugal en los mejores pastos.

Los vegetarianos tienen a su disposición un arroz con el toque especial del chef y los niños encuentran su menú especial. En los platos de pescado, entre los más solicitados destacan el pulpo al horno con aceite de oliva, ajo y cilantro, la *cataplana* con pescado fresco y arroz de navajas, los dos últimos por encargo. En los de carne, puede elegir el solomillo a la plancha, el solomillo de cerdo con champiñones frescos, la carne de cerdo a la alentejana, el solomillo con pimienta verde, el solomillo con salsa de vino tinto y plantas aromáticas y el *chateaubriand* con salsa *béarnaise*. Toda la repostería tradicional es exquisita, en especial la *tigelada*, el requesón con higos, el flan de requesón y la *sericaia*. Carta de vinos centrada en el Alentejo, con algunas buenas opciones de otras regiones. Servicio eficiente y amable.

Casa dos Bifes/HS SteakHouse Restaurante Familiar

Dirección HS Milfontes Beach, Avenida Marginal, 7645-272 Vila Nova de Milfontes **Teléfono** +351283990074 **Página Web** **E-mail** geral@hsmilfontesbeach.com **GPS** 37.723467, -8.784109

Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:30. Servicio de bar hasta las 02:00 y tapas durante la tarde. **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 32 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **Fumadores y no fumadores** • Red wifi disponible



Chez Daniel

En la terraza, con vistas a la Laguna de Santo André, el pescado siempre fresco sabe aún mejor, en especial si viene acompañado del vino blanco producido en la vecina Herdade do Cebolal.

Nació en 1925, al borde de la playa, con el nombre Miramar, típica cabaña donde los pescadores comían el pescado que traían de la mar. Con el paso del tiempo se le conoce como la Barraca do Daniel y empieza a atraer clientes más urbanos, entre ellos la periodista y escritora Vera Lagoa, quien, entusiasta de la calidad de las viandas servidas en aquella humilde casa, decide apodarlo Chez Daniel - nombre sonante que se mantuvo, incluso después que la cabaña se alejó del arenal para dar lugar a un restaurante amplio, luminoso, sofisticado y con vistas hacia la Laguna de Santo André.

Chez Daniel se ha conservado siempre en manos de la misma familia. Hoy quien atiende a las mesas es José Carlos, nieto del primer propietario, y son sus padres quienes regentan la cocina.

En la carta, que varía a diario, según los humores de las mareas, se sugiere como entrada, aceitunas acompañadas de pan alentejano, lomo embuchado de cerdo alentejano o Queso Serpa DOP. Las anguilas fritas también son una buena opción para empezar la comida,

Especialidad

Anguilas fritas, de las pequeñas, en raciones generosas, bien secas y crujientes, acompañadas de patatas fritas y ensalada.

que los fines de semana a la cena se acompaña de música en directo. En lo que toca a los pescados, todos de mar, salen de la parrilla la corvina, el rodaballo, el sable y el sargo, además de la sepia frita, sola o con guarnición de patata cocida, verdura o ensalada. En el apartado de los mariscos, sobresalen las almejas à *Bulhão Pato* o al vapor y las gambas cocidas o al ajillo. En las carnes lucen el filete de ternera, el filete de ternera con huevo frito, la carne de cerdo con almejas y patatas fritas, además de la carne de cerdo alentejano a la brasa. Los platos fuertes de la casa son, sin duda, además de los tradicionales caldereta de pescado y pasta caldosa con pescado al estilo de Daniel, los preparados a base de anguilas: en caldereta, *ensopado* o fritas.

Amplia carta de vinos. Buena selección de caldos nacionales, con predominio para los del Alentejo. El servicio es rápido y familiar.

Chez Daniel Restaurante Tradicional

Dirección Estrada Municipal 544, Lagoa de Santo André, 7500-016 Santiago do Cacém
Teléfono +351269749779 **Página Web** **E-mail** restaurantechezdaniel@gmail.com **GPS** 38.112908, -8.791058 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles **Capacidad** 74 personas **Aparcamiento** Fácil **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Dona Bia

Dona Bia es un restaurante verdaderamente familiar, donde quien entra sabe a lo que va, con la certeza de encontrar buena comida casera, hecha al momento.

Todo el litoral alentejano tiene carreteras de gran belleza, y la que conduce desde Comporta hacia el sur, en un paisaje de arrozales y cigüeñas es una de ellas. A menudo hay que parar para observar un detalle, sacar una foto o saborear las delicias de la gastronomía regional, como ocurre a tres escasos kilómetros de Comporta, en el restaurante Dona Bia. Instalado al borde de la carretera, lo que permite aparcar con facilidad, ofrece un espacio acogedor con una pequeña terraza al aire libre seguida de una zona acristalada y un comedor con una pequeña barra que da a la cocina. El ambiente es alegre y caluroso, lleno de luz natural, con manteles y caminos de mesa de tela, decoración sencilla alusiva al mar y un expositor de pescado irresistible.

La cocina es tradicional, centrada en los productos de la región y en sus sabores. Predomina el arroz, ya sea como plato principal - arroz de mero, de cherne, de navajas con almejas y gambas, de pulpo,

de rape, de gambas peladas con almejas, de langosta y de bogavante, entre otros -, o como guarnición: arroz de cilantro, de alubias, de tomate, de grelos, de almejas, de berberecho y de navajas. Siempre arroz de grano redondo, caldoso preparado al momento. ¡Divino! Otras delicias muy apreciadas: en los entrantes el caldo de pescado y los buñuelos de pescado; en los platos principales, gallo con *açorda* de huevas, rodaballo o cabeza de mero à *Bulhão Pato*, lomos de mero en la cacerola, sopa de mero con almejas y espinacas, costillar a la parrilla con arroz de alubias, parrillada mixta con arroz de queso y arroz de pato. Repostería casera. Buena calidad del producto, el condimento y la elaboración. Carta de vinos adecuada. Servicio simpático.

Especialidad

El arroz está omnipresente en la carta y es una especialidad de la casa. Sin embargo, el plato más emblemático es el gallo, ya sea acompañado de arroz, o con la también deliciosa açorda de huevas.

Dona Bia Restaurante Familiar

Dirección EN 261, Torre Comporta, 7580-681 Comporta **Teléfono** +351265497557 **Página Web** **E-mail** restaurantedonabia@gmail.com **GPS** 38.353795, -8.779946 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 11:00-16:30; 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** Martes en verano **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** Fácil en la vía pública **Precio Medio** 20 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



O Josué

Siempre hay marisco de la Costa Vicentina, en especial percebes y nécoras, cuya calidad legendaria acredita su extraordinaria y merecida fama.

Fue taberna y tienda de ultramarinos antes de convertirse en uno de los más populares restaurantes de la región, tal y como es desde 1982. Tiene un pequeño comedor a la entrada con barra y vivero, donde siempre hay marisco vivo, y otro interior, con suelo de gres rústico, chimenea, aparador y vitrina de barra frigorífica, casi exclusivamente destinado a los postres, mesas con cubre manteles de papel sobre manteles de tela, decoración sencilla en la que sobresale la vajilla de barro, el ambiente sencillo, llano y muy familiar. Manuela y Fernando Santos heredaron de sus padres, además del restaurante el conocimiento de los productos y del recetario de la región, que se empeñan en conservar.

La carta dedica los principales apartados al pescado y al marisco, pero no deja de ofrecer interesantes sugerencias de carnes. En los entrantes, predominan los aperitivos del mar: percebes, nécoras,

camarón, almejas à *Bulhão Pato*, morena frita y otros. En los platos principales brillan los pescados a la parrilla (sargo, lubina, lenguado, mero), junto con otros guisos, como la pasta caldosa con pescado o el arroz de rape, el pescado frito con arroz de tomate y las sopas de pescado. En los platos de carne, destacan las migas con carne de cerdo, la carne con gambas y almejas, el conejo frito y la carne de cerdo a la alentejana. Repostería casera tradicional, con la mousse de chocolate, el dulce de leche condensada y el dulce de la casa, destacados. Carta de vinos centrada en el Alentejo. Servicio simpático.

Especialidad

Sargo a la parrilla, nunca falta, aunque el mar esté embravecido, ocasión en la que los pescadores lo pescan con caña. Es un pescado de roca, sabrosísimo, asado a la parrilla con maestría, con guarnición de patatas y ensalada.

O Josué Restaurante Familiar

Dirección Rua José António Gonçalves, nº 87, 7630-084 Longueira/Almogrove **Teléfono** +351283647119 **Página Web** **E-mail** restaurante.josue@gmail.com **GPS** 37.661718, -8.773613

Medios de Pago Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Martes, excepto entre julio y septiembre **Capacidad** 85 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 22 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



O Lavrador

Destaca el marisco de la costa, en especial los percebes y, cuando la marea lo permite, las nécoras. El marisco es una de las maravillas de la naturaleza que la Costa Vicentina reserva para quienes la visitan.

Cruzando Almogrove, rumbo a la playa o a la vuelta, O Lavrador impone su presencia, en plena rotonda, no solo por el tamaño de la casona de paredes blancas con zócalo amarillo y la elegancia del alpendre, sino también por la autenticidad de la gastronomía, basada en los productos y el recetario locales. Tiene dos entradas: una a la cafetería, otra al restaurante. En el salón, amplio y alegre con zócalos de azulejos en tonos de azul y blanco, decoración sobria, mesas y sillas de madera, mantelería de tela (tonos burdeos o gris), con cubre manteles de papel, el elemento que más destaca es el mostrador de pescado, donde imperan los sargos. Solo pescado de la costa, recién pescado.

El espacio es sencillo y agradable, al igual que la atmósfera, la acogida y la comida. En la carta, que se resume a un folio, además del *couvert*, con pan, mantequilla,

queso y aceitunas, hay un apartado de entradas, corto, pero atractivo, en especial cuando a las almejas à *Bulhão Pato*, siempre presentes, se unen los percebes, las nécoras y los centollos. Es tanta la calidad que hay quienes solo toman nécoras y/o con centollos en toda la comida. Entre los platos principales destacan el pescado a la plancha: sargo, lubina y dorada, entre otros (siempre y únicamente de la costa, como la sardina, en verano) y algunas carnes, como el cocido de garbanzos, el solomillo de cerdo con almejas y el buen filete de babilla. Repostería casera apetecible, en especial la tarta de almendra con calabaza de cidra y la mousse de chocolate. Carta de vinos adecuada, esencialmente alentejanos.

Especialidad

Aquí solo hay pescado de la costa, siempre y todo excelente, pero el sargo acapara la mayoría de los pedidos. Asado a la parrilla como mandan los cánones y acompañado de patatas cocidas y ensalada es un manjar merecedor del reconocimiento de la clientela.

O Lavrador Restaurante Familiar

Dirección Praça do Comércio, nº 2, 7630-017 Longueira/Almogrove **Teléfono** +351283647182 **GPS** 37.653097, -8.792491 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles **Capacidad** 42 personas **Aparcamiento** Privado **Precio Medio** 15 € **No fumadores • Red wifi disponible**



O Tarro

La ubicación y la historia son dos de los aspectos más positivos: está en el centro de Odemira, en la confluencia de la carretera nacional con el eje transversal a la villa, y remonta al final de los años sesenta del siglo pasado.

Es un referente de Odemira y de la región, tanto por la historia, que remonta a 1969 y lo convierte en el establecimiento dedicado a la alimentación y bebidas más antiguo de aquella zona, como por la gastronomía, sólidamente arraigada en la tradición, con recetas familiares. Está situado en la zona baja de la villa, cerca del río, donde hay mayor ajetreo. Las instalaciones son amplias, divididas en tres salones y terrazas muy agradables: el salón principal, en la entrada, junto a otro que funciona como cafetería, y el tercero, destinado a eventos, negocios y grupos que prefieran mayor privacidad. Las sillas son cómodas y las mesas espaciosas con manteles de tela y cubre manteles de papel. Decoración sobria pero elegante. Ambiente alegre y distendido. La cocina se caracteriza por la calidad de los ingredientes, gracias al recurso a los buenos productos de la región y al esmero culinario. Con una carta extensa y equilibrada, O Tarro ofrece atractivas

Especialidad

Cordero al estilo de Tarro, que es un estofado delicioso, servido en fuente, con la carne y la salsa vertidos sobre el pan, acompañado de patatas cocidas, con aroma de hierbabuena.

propuestas: en los entrantes, aceitunas, queso de oveja y embutidos de la región, además de las almejas à *Bulhão Pato*, patrimonio del país; en las sopas, *açorda* alentejana y sopa de cazón a la alentejana con vinagre; en los platos principales, pescado de la costa, por lo general a la parrilla, *cataplana* de rape, filetes de merluza o de lenguado con guarnición, *ensopado* de cordero y diferentes tipos de filete de carne de vacuno de producción propia de la raza Limousin; y en los postres, todos de fabricación propia, según recetas familiares (herencia de la madre del propietario, fundadora del restaurante), flan alentejano (con almendra y calabaza de cidra) y flan de miel. Carta de vinos 95% alentejana. Servicio profesional.

O Tarro Restaurante Familiar

Dirección Estrada da Circunvalação, 7630-130 Odemira **Teléfono** +351283322161 **E-mail** otarro.odemira@sapo.pt **GPS** 37.598657, -8.645158 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-24:00. De octubre a mayo: 12:00-23:00 **Día(s) de Cierre** No cierra (excepto los días 1 de mayo y 25 de diciembre) **Capacidad** 190 personas (en los tres espacios) **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 12,50 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



Oásis

El panorama que desde allí se avista con las dunas, el río y la villa, y que ofrece tres ángulos de visión de un paisaje encantador, donde reinan el sosiego y la paz.

La ubicación inigualable, en la orilla sur de la desembocadura del río Mira, sobre las dunas de la playa das Furnas, en frente de Vila Nova de Milfontes, es suficiente para justificar el nombre del restaurante: Oásis. Pero hay otras razones para que se llame así, como la comodidad de las instalaciones, en una casa elegante de madera con amplio salón y terraza, y la gastronomía rica del litoral alentejano, que reúne lo mejor de la tierra y del mar: platos típicos del interior y pescado y marisco de la costa. El ambiente es muy agradable, el salón tiene mucha luz natural, es cómodo y encantador. Los accesos son fáciles: saliendo de Vila Nova de Milfontes en dirección al sur, girar en la primera carretera a la derecha, hasta la playa das Furnas. Sorprende la belleza y la tranquilidad del lugar.

La carta es diversificada, como se puede ver por los entrantes, con ensaladas de pulpo y de huevas, Queso de Évora DOP, almejas à *Bulhão Pato*, nécoras y buey

Especialidad

Cataplana de cazón, un plato muy bonito, aromático y con mucho sabor, servido en el singular utensilio de cocina en el que se prepara, con pescado, almejas, gambas, pimiento, tomate, patata, cebolla, ajo, perejil y cilantro.

de mar.

En los platos principales tampoco faltan buenas opciones: *cataplanas* de almejas, de gambas, de marisco, de bacalao, de cazón y de pulpo, arroces de marisco (retirado del vivero de marisco que se encuentra en el salón), de pulpo y de rape y pescado del día a la parrilla con salsa de cilantro; y en las carnes, secretos y plumas de cerdo alentejano y carne de cerdo a la alentejana.

Gran variedad de postres, la mayoría hechos en el establecimiento, como mousse de chocolate, flan de huevos y *sericaia*. Carta de vinos centrada en el Alentejo con algunos de otras regiones, especialmente en el apartado de los vinos blancos.

Oásis Restaurante Familiar

Dirección Praia das Furnas, Vila Formosa, 7630-174, Longueira/Almogrove **Teléfono** +351283998020 **Página Web** **E-mail** rest_oasis@hotmail.com **GPS** 37.719616, -8.779821 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-22:30 **Día(s) de Cierre** Jueves (de 15 junio a 15 de septiembre no cierra) **Capacidad** 64 personas **Aparcamiento** Fácil **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Pátio Alentejano

El salón exterior, muy acogedor, es alegre, inundado de luz natural y con ambiente relajado. Un auténtico patio que anima a convivir y preserva la intimidad.

La fachada del restaurante llama la atención – pared azul, franja blanca, puerta blanca con toldo rojo, marcos de las ventanas rojos – e invita a entrar. El interior también es colorido y atractivo: un salón a la entrada con suelo de gres, techo de madera y caña, paredes en tonos beis y rojo sangre de toro, mesas de madera y manteles individuales de tela. Al fondo, de lado a lado, está el bar y el expositor del pescado, y el patio con mesas, bancos corridos y columnas de madera, cubierta movable (abierta en verano), decoración rústica basada en la artesanía regional y ambiente familiar, relajado y alegre. Situado en una calle estrecha, perpendicular a la que se dirige de la entrada al centro de Vila Nova de Milfontes (por el lado derecho, antes de la Oficina de Turismo y del cuartel de la GNR).

La cocina es sencilla, esmerada, a base de productos frescos, fiel a la tradición portuguesa y alentejana. Como entrantes

Especialidad

El bacalao à lagareiro es el plato preferido de buena parte de los clientes de este restaurante y justifica la elección con la tajada, las patatas aplastadas y la salsa de aceite de oliva caliente con ajo y pimienta, todo excelente.

ofrece auténticos manjares, como pintarroja en salsa de tomate, morena frita, *pipis* y las ineludibles ensaladas: pulpo, huevas, caracolas, y oreja. Dentro de los platos principales destacan el bacalao à *lagareiro*, la *açorda* alentejana (con bacalao), la sepia frita al estilo de Setúbal, las migas con carne de cerdo, la carne de cerdo a la alentejana y los asados al carbón, tanto pescados – lubina, dorada, sargo, siempre en la carta, y sardinas y jurel, en verano –, como las carnes – filetes de cerdo y secretos de cerdo alentejano y costillas de ternera. Repostería tradicional y regional con la *sericaia* y el postre de la casa como muestra. Carta de vinos alentejana con tintes de otras regiones. Servicio eficiente y simpático.

Pátio Alentejano Restaurante Típico

Dirección Rua do Pinhal, nº 4, 7645-293 Vila Nova de Milfontes **Teléfono** +351283997164 **Página Web** **E-mail** diogojvr@sapo.pt **GPS** 37.727573, -8.780066 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Jueves **Capacidad** 100 personas **Aparcamiento** En la vía pública **Precio Medio** 12,50 € • **No fumadores**



Porto das Barcas

La carta de vinos es amplia y bien pensada, y reúne lo mejor que se produce en el Alentejo, sobre todo de parte de pequeños productores. Solo incluye vinos nacionales de calidad reconocida por Sofia Cabecinha. También merece atención la terraza con vistas al mar.

En el Porto das Barcas – un puerto de abrigo para quien busca el mejor pescado de la región servido en un ambiente relajado – se almuerza y se cena con la mirada puesta en el mar de la Costa Vicentina. El salón principal es luminoso, con ventanas rasgadas en todas las paredes. El bar, al fondo, en el que se enciende la chimenea los días más fríos, invita a momentos de reflexión. Salta a la vista el expositor con el pescado que Sofia Cabecinha compra diariamente en la lonja local y que se elabora al gusto del cliente: cocido, frito o a la parrilla. La carta cambia a diario, en función de la pesca del día, pero, después del *couvert*, compuesto por aceitunas del Alentejo aliñadas, pan y aceite de oliva alentejanos y queso seco, hay platos fijos como: langostinos “à Braz” con ensalada de tomate y orégano, espaguetis del mar con almejas y gambas, pulpo de la costa a la sartén con boniato *Cavaleiro* y bacalao laseado en cama de grelos y *broa* de maíz. Dentro de los entrantes no faltan nunca la ensalada de pulpo de la costa, los huevos revueltos con *farinheira*,

Especialidad

La pasta caldosa con pescado de nuestra costa con hierbabuena de la ribera fresca, porque combina la frescura del pescado de la zona con los sabores del marisco, de las especias y de las verduras de producción local, como ocurre con el tomate y la hierbabuena.

las gambas fritas con ajo o las almejas à *Bulhão Pato*, entre otros. La intención es conservar los sabores de antiguamente. Los vegetarianos pueden elegir, entre otras delicias improvisadas en el momento, *curry* de verduras con azafrán y *nasi goreng* mixto de verduras con soja. Para los amantes de la auténtica carne alentejana, todos los días hay chuletillas de cordero a la parrilla con romero y patatas salteadas, trozo de rabadilla a la parrilla con arroz de judías, patatas fritas o boniato gratinado con salsa de especias y ensalada Porto das Barcas o *tagine* de cordero del Alentejo con naranja, hierbabuena y romero.

Dentro de los postres encontramos, la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP y la mousse de chocolate con flor de sal y aceite de oliva de la región. Excelente carta de vinos que incluye pequeños productores de todo el país. Servicio rápido y simpático.

Porto das Barcas Restaurante Familiar
Dirección Estrada do Canal, 7645-000 Vila Nova de Milfontes **Teléfono** +351283997160 **Página Web** **E-mail** restaurante.portodasbarcas@gmail.com **GPS** 37.737886, -8.800956 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 18:30-23:00 **Día(s) de Cierre** Martes, excepto en julio y en agosto. Cerrado en enero **Capacidad** 50 personas **Aparcamiento** Fácil **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **No fumadores, excepto en la terraza • Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal

Reúne los mejores sabores del Alentejo, permitiendo degustar pescado fresco, marisco, carne regional y platos diferentes capaces de hacer felices a todos los paladares y tenedores.

Inaugurado en 1998, junto con la Pousada Castelo de Alcácer do Sal, este restaurante saca partido de todo lo que tiene de mejor esta región, afirmándose como punto de encuentro privilegiado entre los paladares de la Costa Alentejana y del Alentejo Central. El salón tiene mucha luz natural, excelentes vistas a la piscina y jardines. Como punto central de la decoración en una de las paredes hay expuesto un retablo de altar policromado del siglo XVIII. Tiene un atmósfera elegante pero informal, más de lo que sería de esperar en un antiguo convento situado en un castillo, probablemente debido a la proximidad de la playa. La carta está especialmente cuidada, teniendo en cuenta el equilibrio entre la delicadeza de los pescados y mariscos de la región y la carne de caza de las zonas del interior. Entre las delicias que propone el chef hay que destacar, en las sopas, la de pescado al estilo de la Costa Alentejana y la de perdiz con arroz, espinacas y huevo de codorniz; en los entrantes, las almejas abiertas en agua y mar y

Especialidad

La sopa de perdiz con arroz, espinacas y huevo de codorniz, elaborada con arroz carolino, producido localmente, que permite obtener un caldo espeso y apetitoso. La tarta de piñones es otra estrella, cuyo fruto se conoce en la región como el caviar del bosque.

la *alheira* con grelos y col lombarda; de picoteo, las mollejas estofadas y las habas guisadas con chorizo. Entre los platos principales brillan la lasaña de verduras con dúo de tomate y *crème fraîche*, para los vegetarianos, el pulpo à *lagareiro* con patatas y grelos, la corvina braseada, guisantes tiernos y migas de tomate ahumadas, los buñuelos de bacalao con arroz caldoso a elección (con alubias, cilantro o tomate), el medallón de novillo y salsa de queso São Julião con maíz crujiente, el solomillo de cerdo con guarnición de migas con almejas y el *carré* de cordero con costra de perejil y *quenelle* de boniato y grelos. Para rematar, el bufé de repostería regional, frutas y quesos portugueses, dulces conventuales y la típica tarta de piñones. Carta de vinos cuidadosamente seleccionada con base en el Alentejo. Servicio eficiente y delicado.

Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal Restaurante Tradicional

Dirección Castelo de Alcácer do Sal, 7580-197 Alcácer do Sal **Teléfono** +351265613070 **Página Web** **E-mail** guest@pousadas.pt **GPS** 38.372303, -8.513839 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:00-22:00. Viernes y sábado a la cena: 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 35 € **No fumadores • Red wifi disponible**



Tasca “O Bernardo”

Destaca la simpatía de Elisabeth, que nos hace sentir en casa, la excelencia de los ingredientes y todo el ambiente del restaurante, bien decorado, pero con la informalidad que tanto se agradece en época de vacaciones o en cualquier otro momento.

En la pequeña pedanía de Boavista dos Pinheiros, en Odemira, en una modesta calle, está el restaurante Tasca “O Bernardo”, que ha atraído a clientes de todo el país. Gestionado por Elisabeth Marcelino, alemana de nacimiento, pero hija de una pareja del lugar, está situado en una casa típica alentejana y se divide en tres espacios, el salón principal, con gres rústico, el patio cubierto con suelo de tarima y la terraza, donde en gran parte del año brilla el sol que caracteriza a esta zona del país. La decoración se basa en muebles antiguos, restaurados y pintados, y objetos relacionados con la vida de campo, concretamente cucharas de corcho, yugos de bueyes y cántaros de zinc, algunos de los cuales son regalos de clientes y amigos que conocen el gusto que tiene Elisabeth por las antigüedades.

El ambiente es distendido, aunque elegante, y reúne a gente de varias partes del mundo, la simpatía de la propietaria es un agrado, políglota y, claro, tiene mano para la cocina, un dato interesante para quien ha vivido tanto tiempo en el norte de Europa, pero que se siente alentejana. La carta empieza, precisamente, con sabores del Sur, entre los cuales destaca

Especialidad

Solomillo de cerdo a la parrilla, que destaca por su excelente carne alentejana, condimentada tan solo con el ajo, el cilantro y el aceite de oliva locales.

la zanahoria escaldada, aliñada con ajo y cilantro, la ensalada de huevas, la de pulpo y el Queso Serpa DOP, además de las sopas como la de cazón y la açorda con huevo escalfado y bacalao. Entre los platos principales son de señalar el mero a la parrilla con salsa de cilantro y ajo, el lenguado a la parrilla con salsa de mantequilla y pasta caldosa con mero. Esto en lo que se refiere al pescado, ya que en lo que respecta a la carne destaca el solomillo a la alentejana, las plumas o los secretos a la parrilla, la carne a la portuguesa, la carne a la alentejana, el solomillo flambeado con pimienta verde o setas frescas. La carta no tiene platos vegetarianos, pero, bajo petición, la cocinera improvisa delicias que no dejan nada que desear respecto al resto de platos. En los postres, además de los dulces conventuales, no se pueden perder la mousse oscura de chocolate y el helado con cerezas flambeadas. Carta de vinos con caldos de la región y algunos vinos de otras zonas. Servicio eficiente y simpático.

Tasca “O Bernardo” Restaurante Típico

Dirección Av. do Comércio n.º6, Boavista dos Pinheiros, 7630-033 Odemira **Teléfono** +351283386476 **Página Web** **E-mail** tascadobernardo2406@hotmail.com **GPS** 37.511753, -8.703786 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Lunes, excepto en julio y agosto **Capacidad** 55 personas en el salón principal, 25 personas en el patio y 25 personas en la terraza **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **No fumadores, excepto en la terraza** • **Red wifi disponible**



Tasca do Celso

La cocina sin prisa es uno de los puntos fuertes. Todo se hace en el momento, lo que se ve sobre todo en la calidad del arroz caldoso, de tomate o de cilantro. Mención merece la carta de vinos, con más de mil referencias, sobre todo del Alentejo y del Douro.

Abrió en 1999 y es uno de los restaurantes más emblemáticos y apreciados del litoral alentejano. Localizada en el centro de Vila Nova de Milfontes, la Tasca do Celso cuenta con diferentes espacios para distintas ocasiones y gustos, instalados en lo que eran antes pequeñas habitaciones. En un primer salón, intimista, se sienta a las parejas, en otro, amplio y bien iluminado, pequeños grupos celebran la vida, mientras que en una tercera estancia, dominada por la barra instalada sobre cubas de vino, son las tapas las que dominan la lista de pedidos, acompañados por los incontables néctares disponibles en la carta, que ascienden a un millar. Sin embargo, el éxito de la casa no reside en la complejidad y excelencia de sus instalaciones, sino en la constancia de una carta que siempre ha garantizado a la clientela el pescado fresco del día, condimentando, y acompañado de los sabores y aromas locales, como manda la tradición, pero con una pizca de irreverencia que José Cardoso, el propietario y autor de la carta, no logra evitar. Extensa y bien estructurada, la carta empieza con varias sugerencias de

entrantes: ensaladas de huevas, pulpo y caracolas, *pica-pau* de cerdo alentejano, pimientos de padrón (fritos en aceite de oliva), Queso Serpa DOP, espárragos y huevos revueltos y jamón. En el apartado de las sopas hay que probar la de cazón y, en las carnes, el cabrito al horno, el rosbif de carne madurada, o los tradicionales secretos de cerdo alentejano. Motivo de orgullo de quien reina en la cocina son los arroces, entre los que destacan el de almejas o el de rape. Dentro de los pescados, comprados en la lonja local, se imponen los lenguaditos fritos, la *cataplana*, y el bonito del Atlántico *au Dijon*, mientras que en los mariscos la apuesta es segura: la *açorda* de gambas. En la sección de postres, la *sericaia* es la reina, pero la mousse de chocolate y las natillas caseras recuerdan sin duda la cocina de otros tiempos. El servicio es simpático y eficaz.

Especialidad

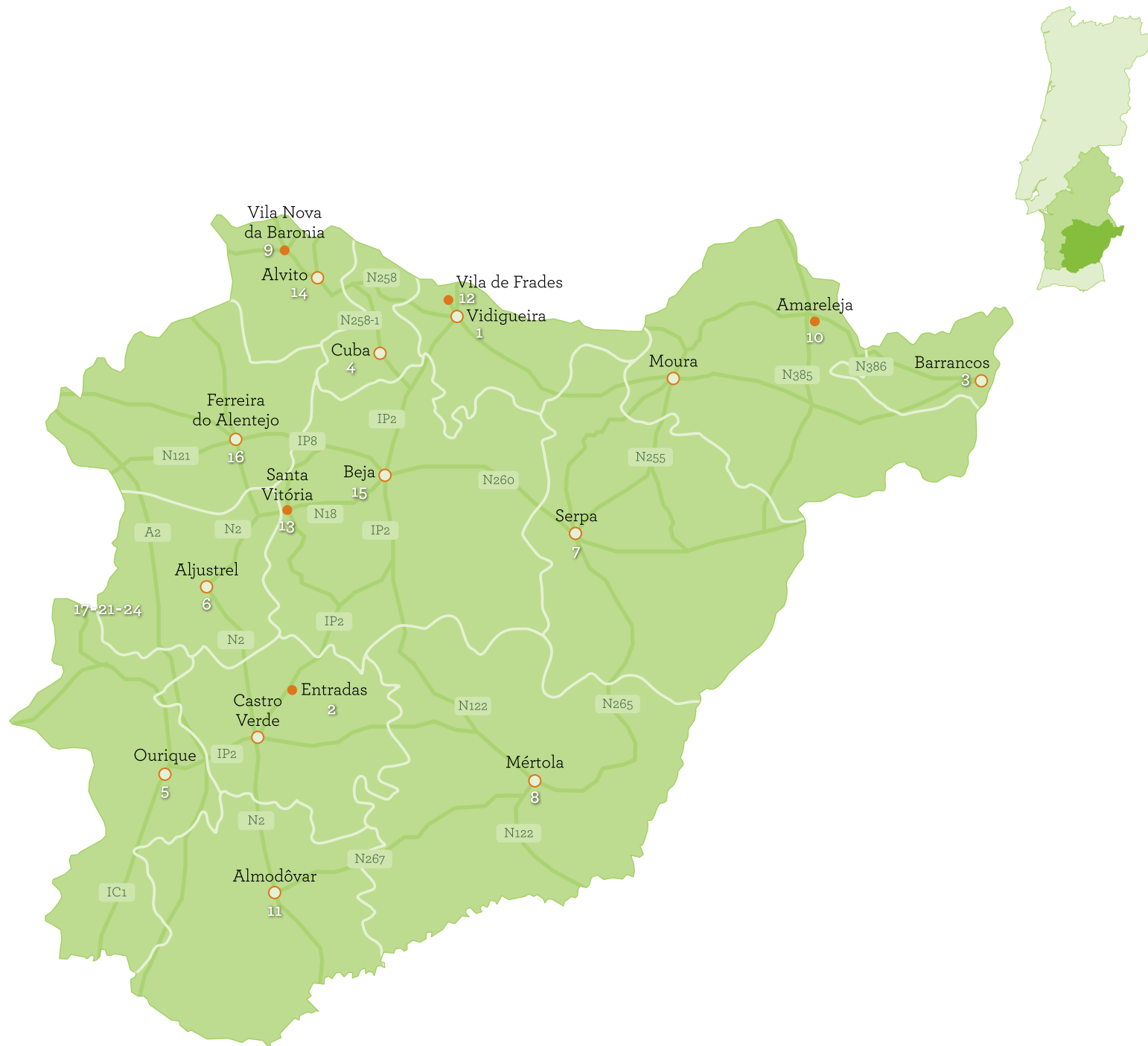
La açorda de gambas, elaborada con pan del día anterior, en honor a la tradición, con las especias que la cocina alentejana manda. La yema de huevo se sirve cruda, y se mezcla cremosa en el plato aromatizado con cilantro y ajo.

Tasca do Celso Restaurante Típico
Dirección Rua dos Aviadores, 7645-225 Vila Nova de Milfontes **Teléfono** +351283996753 **Página Web**
E-mail tascadocelso@sapo.pt **GPS** 37.724564, -8.783695 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-16:00; 19:00-01:00 **Día(s) de Cierre** Lunes. Cierra las dos semanas anteriores al día de Navidad, el día 25 también incluido.
Capacidad 90 personas **Aparcamiento** Dificil, en la vía pública **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Bajo Alent

- 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 quien llega a Vidigueira, A Cascata es una referencia por la localización, comida y buena fama granjeada a lo largo de medio siglo de actividad. En este caso, la experiencia realmente es un grado.

Bien localizado, en el interior de Vidigueira, junto a la carretera principal, el restaurante A Cascata es una referencia de la villa y de la gastronomía de la región. En 2015 cumple casi medio siglo de actividad, pero solo cobró la dimensión y forma actual en los años 90, con las cristalerías, y con el techo y las paredes de la sala forradas de madera (pino rojo) después de una remodelación total. La iniciativa fue de los actuales propietarios, Marcelina y Manuel Covas, que no han perdido el empeño por mantener el restaurante actualizado y acogedor, ocupándose ella de la cocina y él de las demás tareas, ayudado por su hija. El amplio salón con mesas grandes y cómodas sillas de madera goza de un ambiente familiar, tranquilo y relajado.

La carta es una enumeración de entrantes y delicias del Alentejo, desde los quesos, el lomo embuchado, y el jamón, para empezar, seguidos de los platos típicos, como la sopa de cazón, que les acompaña desde el principio e incluso tuvo día fijo,

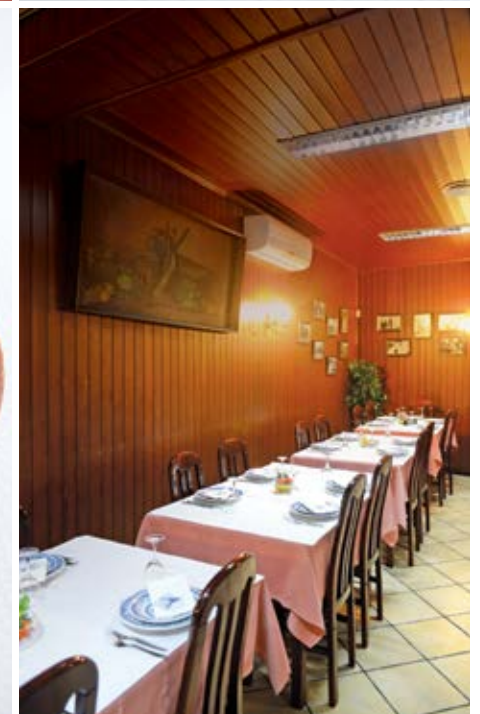
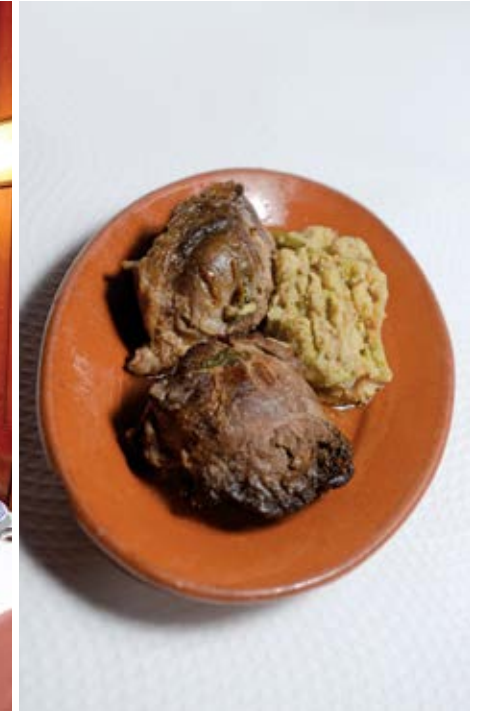
Especialidad

A Cascata, como todo restaurante alentejano que se precie, tiene sopa de cazón, a la que da el toque más genuino por medio de la sabia utilización de los aliños tradicionales que le otorgan un sabor irresistible.

los viernes, pero el éxito fue tanto que acabó por ser servida todos los días, las *açordas* de todo tipo - ajo, verdolagas, espinacas, bacalao, tocino, etc.-, las migas alentejanas con carne de cerdo frita, las migas de espárragos con carnes de cerdo alentejano (o no) a la parrilla, el cordero asado al horno y el *ensopado* de cordero, entre otros. También hay siempre una buena variedad de pescado fresco para ser elaborado al gusto del cliente. Buena confitería conventual y tradicional, como la *sericaia*, el *pão de rala*, la mermelada de almendra, la tarta de crema, la mousse de crema de leche y la mousse de chocolate. Carta de vinos básicamente alentejana. El vino de la casa, procedente de la cooperativa local, se sirve en jarras.

A Cascata Restaurante Familiar

Dirección Largo da Cascata, 6 r/c, 7960-216 Vidigueira **Teléfono** +351284434180 **Página Web** **E-mail** restaurante.cascata@hotmail.com **GPS** 38.212774, -7.800878 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 120 personas **Aparcamiento** Facilidad para aparcar en la vía pública **Accesibilidad** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 12 € **No fumadores • Red wifi disponible**



A Cavaliça

Comida elaborada como antiguamente con ingredientes de la región, respetando siempre los productos de temporada.

Empezó siendo solo una taberna, al otro lado de la casa, después pasó a servir comidas en la propia cocina familiar, para acabar convirtiéndose en uno de los restaurantes de referencia del Bajo Alentejo. En 2004, Maria João decidió imprimir un nuevo rumbo al negocio de sus padres y adquirió el espacio adyacente a la cocina para hacer un comedor apropiado (el espacio de la taberna sigue allí, quizá esperando mejores épocas). Ella se encargó de la cocina, su marido del comedor, y el éxito no se hizo esperar gracias a la calidad de las instalaciones y de la comida. Bien ubicado, en el centro de la población, al lado de la iglesia, cuenta con un salón acogedor con suelo de gres, paredes blancas, techo de madera, sillas cómodas, mesas amplias, mantelería de tela y ambiente familiar.

Sin detrimento del agradable espacio, el gran atractivo de A Cavaliça es la comida sencilla y bien elaborada, como antiguamente, con los productos de la región, como ocurre con la caza,

que tiene clientes fieles durante todo el año, para las excelentes *açordas* de pintada y de perdiz, el conejo de campo frito, las alubias con liebre, el jabalí y el venado estofados. Pero toda la carta merece atención, desde el lomo embuchado y el jamón de cerdo alentejano de Almodôvar o el Queso Serpa DOP como entrantes, hasta la sopa de cazón, las migas de espárragos con carnes de cerdo alentejano a la parrilla, al cocido de garbanzos y el *ensopado* de cordero dentro de los platos principales, llegando a la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, a la *encharcada*, y al requesón con mermelada de calabaza o con miel biológica de las sierras del Guadiana y nueces como postres, que son todos de elaboración casera. Carta de vinos totalmente alentejana.

A Cavaliça Restaurante Familiar

Dirección Rua do Poço, nº 14, 7780-347 Entradas

Teléfono +351286915491 **Página Web** **E-mail**

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

Medios de Pago Se aceptan tarjetas **Horario**

12:00-14:30; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Lunes

Capacidad 50 personas **Aparcamiento** Fácil

Precio Medio 15 € **No fumadores**

Especialidad

Migas de espárragos con presa o solomillo de cerdo alentejano.



A Esquina

La recepción a los clientes se caracteriza por la sencillez y por la simpatía, y la comida se elabora con los mejores productos que hay en la región.

La simpatía del recibimiento solo se compara con el amor y cariño con el que se prepara la comida en el restaurante A Esquina, en Barrancos. Idalina y Rosandio, los dueños de la casa, bien situada en el centro de la villa fronteriza, comparten el trabajo de la cocina y el salón, aunque ella se queda los postres en exclusiva, y lo hacen irradiando placer, tanto que contagian a los clientes. En el salón, pequeño y acogedor, con decoración centrada en las corridas de toros, arraigadas en la historia y en la cultura de este pueblo portugués, también se ven los famosos jamones y embutidos, debidamente resguardados, que son otros símbolos de la vida local. Ambiente genuinamente familiar.

La gastronomía se basa en los productos de la región, como se ve en la carta ya desde las entradas, con todos los embutidos que existen, ya sean frescos para la parrilla - como el *catalão*, el chorizo o las morcillas - o curados, como el salchichón, la caña de lomo, todos de Barrancos, como no podía dejar de ser, además del jamón de Carne de Cerdo

Especialidad

Solomillo de cerdo alentejano a la parrilla con salsa de orégano, aceite de oliva y ajo, que realza la calidad superior de la carne, dándole un gusto muy alentejano.

Alentejano DOP y el queso de oveja solo o gratinado con orégano. Para seguir todas las opciones son acertadas, desde los platos del día (uno de pescado y otro de carne, en cambio constante), hasta las especialidades, como las carnes de cerdo alentejano a la parrilla (secretos, moguete, plumas, presas y solomillo), la mixta de cerdo alentejano (costillar, moguete y lomo) y la carrillada asada al horno, los cocidos de garbanzos y de huesos con coles, las migas con costillas y embutidos, y el bacalao preparado de varias maneras para disfrute, sobre todo, de los vecinos españoles. Repostería típicamente alentejana en la que destaca el manjar de requesón y almendra y la *sericaia*. Carta de vinos exclusivamente alentejanos. Servicio muy simpático.

A Esquina Restaurante Familiar

Dirección Rua das Fontainhas, nº 2, 7230-018 Barrancos **Teléfono** +351285958694 **Página Web** **E-mail** restaurante-a-esquina@hotmail.com **GPS** 38.130432, -6.976797 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles **Capacidad** 45 personas **Aparcamiento** Fácil **Precio Medio** 12,50 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Adega da Casa Monte Pedral

En el patio de entrada se ve una estatua de Cristóbal Colón, que atestigua la versión que reza de que fue en Cuba – y en esta casa, según dice quien aquí vive – donde nació el gran navegante a quien se debe el descubrimiento de América.

En pleno centro de Cuba (Portugal), la Adega da Casa Monte Pedral es un espacio sorprendente por la singularidad de las instalaciones, del ambiente y de la comida. Atravesando el patio en el que se levanta una estatua de Cristóbal Colón, homenaje al posible origen local del gran navegante – según la leyenda, porque la historia ni lo confirma, ni lo desmiente – se encuentra un salón original: suelo de granito, grandes tallas de barro alineadas a lo largo de una de las paredes, espejo envejecido en una de las extremidades, barra de cerveza y patas de jamón colgadas del techo en la otra, con su huso, alambique, muebles antiguos, un alcorcho de respetable porte y, en medio de todo ello, grandes mesas y poltronas de piel que invitan a quedarse. El agricultor José Tomás Landum Soudo adquirió la casa en la década de los 80 del siglo pasado y decidió construir a su gusto el restaurante en la primera década del actual. La obra es muy interesante. La cocina es tradicional portuguesa

Especialidad

Alubias con cardos y secretos o presas de cerdo alentejano, feliz recuperación de un plato típico al que el toque del cardo, planta silvestre, le da un sabor único.

con natural predominio de los platos típicos del Alentejo. Como entrantes se insinúan delicias como los pajaritos fritos en aceite de oliva de la Cooperativa da Vidigueira, los torreznos recién hechos, los espárragos con huevos y gurumelos, o productos tan nobles como el Queso Serpa DOP y el jamón de cerdo alentejano. Entre los platos principales destacan las alubias con cardos y secretos o presas de cerdo alentejano, el *ensopado* de borrego, las *açordas* de ajo y de tomate, las migas con carne de *alguidar*, las migas de aceitunas con chuletillas de cordero fritas, las migas de espárragos con carne de cerdo alentejano a la parrilla, las sopas de cazón y de verdolagas, estas solo en temporada, y mucho más. Repostería diversificada y de calidad. Carta de vinos centrada en la región, todo lo que hay en Vila Alva y Vidigueira, y en el Alentejo.

Adega da Casa Monte Pedral *Restaurante Típico*
Dirección Rua Fonte dos Leões, 7940-014 Cuba
Teléfono +351936520036 **Página Web** **E-mail** casamontepedral@gmail.com **GPS** 38.165389, -7.890098 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 11:00-16:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 150 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



Castro da Cola

Es difícil imaginarse un lugar así: acogedor, tranquilo, bonito, en perfecta comunión con la naturaleza, en el que la cocina también es natural, el servicio delicado y la convivencia armoniosa.

Después de pasar Ourique, en dirección al sur, se ve una placa que indica el desvío a Nossa Senhora da Cola, Castro da Cola (circuito arqueológico) y restaurante. Para los amantes de la buena mesa es obligatorio dirigirse al restaurante Castro da Cola, para degustar los platos tradicionales del Alentejo y, al mismo tiempo, disfrutar la calma y la belleza del paisaje. El restaurante se encuentra en un lugar mítico, junto al Santuario de Nossa Senhora da Cola y uno de los yacimientos arqueológicos más importantes del país, Castro da Cola, en una ladera del río Mira. Las instalaciones son muy acogedoras, tanto en el salón principal con paredes blancas, chimenea, manteles bordados y ambiente intimista, como en el *lounge*, orientado hacia el exterior, luminoso, alegre y relajado. Es un lugar discreto, pero lleno de encanto.

La cocina es un archivo de sabores del Alentejo. Diversas son las sugerencias

para comenzar la comida: jamón, caña de lomo de cerdo alentejano, torreznos, oreja de cerdo con cilantro, queso de oveja, requesón con mermelada de calabaza o con miel. Después nos encontramos dos opciones de pescado ineludibles, que son la *açorda* alentejana de bacalao con huevo y la sopa de cazón, y un abanico más amplio de propuestas de carne, como el *ensopado* de cordero, que es un himno al Alentejo por la sencillez y riqueza de aromas y de sabores, el cocido de garbanzos, que es otro desafío para los sentidos, las migas a la alentejana con carne de cerdo frita y la *cabidela* de gallina del campo, entre otros platos típicos, todos con buenos productos de la región, bien elaborados y presentados. Repostería tradicional de excelente calidad. Carta de vinos alentejanos bien seleccionados.

Especialidad

Ensopado de cordero, que conquista por su sencillez: carne tierna y desgrasada y sin pieles, aceite de oliva, cebolla, ajo, vino blanco y agua, se deja cocinar, se añade hierbabuena, y se sirve sobre pan casero alentejano. Es un auténtico manjar.

Castro da Cola Restaurante Familiar

Dirección Circuito Arqueológico Castro da Cola, 7670-278 Ourique **Teléfono** +351286516400 y +351933852105 **Página Web** **E-mail** castrodacola@gmail.com **GPS** 37.578205, -8.300958 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-21:00 **Día(s) de Cierre** Martes y miércoles **Capacidad** 150 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **No fumadores, excepto en el porche**



Fio d'Azeite

El espacio y la decoración fueron concebidos para proporcionar un ambiente de tranquilidad y comodidad que, junto a la excelente gastronomía, convierten este restaurante en un lugar de elección.

El restaurante del Hotel Villa Aljustrel, inaugurado en la primavera de 2014, sorprende por la modernidad de las instalaciones y de la gastronomía, aunque respete íntegramente los sabores típicos de la cocina alentejana. El comedor es amplio y muy acogedor, con el suelo oscuro imitando pizarra y dos columnas del mismo color, en fuerte contraste con la blancura del techo, de las mesas con caminos de mesa en tonos perlados, y de los cómodos sillones. Por un lado tiene grandes cristalerías que dan al exterior y, por el otro, un patio cubierto. La decoración es elegante y sugerente, con un hilo conductor extraído de su nombre: hilo de aceite.

El concepto gastronómico remite a la cocina alentejana con sus productos y sabores típicos, a los que el chef da un toque distintivo. La carta está bien estructurada, e incluye sugerencias de maridaje de vinos para los diferentes manjares. Después del *couvert*, con aceitunas marinadas, Aceite de Oliva de Moura DOP, mantequilla de sabores alentejanos y pan, se sugieren unos

Especialidad

Tentáculos de pulpo salteados en aceite y ajo con puré de patata y tomate, plato con texturas, aromas y sabores muy bien definidos, aunque suaves.

entrantes para una o dos personas, entre ellos quesos y embutidos alentejanos, huevos revueltos con *farinheira*, manitas salteadas con aceite de oliva, ajo y orégano. Entre los platos principales hay un equilibrio feliz entre la tradición y la contemporaneidad, tanto en la elaboración como en el emplatado, de la que son ejemplos los tentáculos de pulpo salteados en aceite y ajo con puré de patata y tomate, arroz caldoso de rape, cocido de garbanzos a la alentejana y pierna de jabalí estofada en vino tinto Santa Vitória Reserva 2011 con castañas y manzana reineta. Buena confitería regional, como las típicas natillas de poleo, de sabor deliciosamente ligero y fresco. Carta de vinos cuidadosamente seleccionada con base en el Alentejo. Servicio eficiente y delicado.

Fio d' Azeite Restaurante Contemporáneo
Dirección Rua General Humberto Delgado, nº5, 7600-099 Aljustrel **Teléfono** +351284600800
Página Web **E-mail** fiodazeite@hotelaljustrel.com
GPS 37.878825, -8.163357 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:30-15:00; 19:30-22:00
Día(s) de Cierre Domingo todo el día y lunes al almuerzo **Capacidad** 70 personas **Aparcamiento** Facilidad de aparcamiento en la vía pública
Accesibilidades Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 25 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Molhó Bico

Al buen gusto de la comida se suma el de la pintura que se expone permanentemente en las paredes del Molhó Bico con obras de artistas plásticos, casi todos locales o de la región.

Con dos palabras se resume lo esencial sobre el restaurante Molhó Bico: típicamente alentejano. Y lo es en todo, desde la fachada blanca, pasando por los arcos y bóvedas del interior, la decoración con obras de artistas plásticos locales entre piezas de artesanía y tallas de barro, los manteles en tonos burdeos y amarillo – que son los colores del Alentejo –, el ambiente familiar y relajado en el que se oye, a veces, el cante alentejano o el fado, y la comida con productos, olores y sabores de la región. A la entrada tiene un salón con calzada portuguesa, bóveda de ladrillo burrito, grandes tallas de barro y mesas de madera, en el que ya no sirven comidas, y otro de suelo de barro cocido, cañizo en el techo, repisas con botellas y mesas colocadas con sencillez, pero de forma cuidada. Autenticidad impactante. La carta cambia diariamente y constituye un archivo de especialidades alentejanas que son elaboradas según los preceptos y con los productos de la región. Entre las más apreciadas se encuentran, en las entradas, el Queso Serpa DOP,

Especialidad

Migas con carne de cerdo frita; plato en el que la textura y el gusto de las migas es muy interesante y la carne excelente, debido a que es de papada, parte del cerdo con más grasa y más sabor.

el lomo embuchado alentejano, los torreznos *do rissol*, los espárragos con huevos revueltos (espárragos trigueros, solamente en temporada) y el hígado de cerdo con cilantro; en los platos principales, las *açordas* de bacalao, de merluza y de sardina, el caldo de cazón, el *ensopado* de cordero a la pastora, el cordero asado al horno, las carnes de cerdo alentejano a la parrilla (solomillos, plumas y secretos) y de vaca (brocheta de novillo y cadera de ternera), el cocido de garbanzos, la caza, especialmente la liebre con judías blancas, el conejo bravo frito y el jabalí estofado en salsa bruja; en los postres, la confitería conventual, la tarta de requesón, y el requesón con miel o mermelada de calabaza. Carta de vinos también alentejana. Servicio eficiente y simpático.

Molhó Bico Restaurante Típico

Dirección Rua Quente, nº 1, 7830-369 Serpa
Teléfono +351284549264 **Página Web** **E-mail** molhobicoserpa@hotmail.com **GPS** 37.942922, -7.596319 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:30-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles **Capacidad** 100 personas **Aparcamiento** Dificil **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



O Brasileiro

La base del éxito del restaurante son los ingredientes regionales de calidad y la preparación tradicional, las dos cocineras son de Mértola y aprendieron su arte en casa.

A pesar de su nombre, O Brasileiro es un restaurante de cocina típica alentejana. Cuando en 2005 los actuales propietarios adquirieron el local mantuvieron el nombre y desde entonces ofrecen productos regionales de calidad, cocinados de acuerdo con sus recetas tradicionales. El restaurante está situado en un punto estratégico, justo a la entrada de Mértola, por la carretera de Beja, con unas bonitas vistas sobre la villa y el castillo. Tiene dos salones paralelos, el primero más abierto, donde estaba la terraza, y el segundo más recatado, con vistas a la cocina. La decoración sobria intenta mostrar algo de Mértola a través del mural de la sala interior, los platos alineados en las paredes y los azulejos del exterior. Junto a la cocina se puede ver una tela que enaltece la calidad de los productos y platos regionales, tal vez con el objetivo de estimular el apetito. La carta está bien estructurada, dando la debida importancia a los entrantes y los platos con productos alentejanos,

Especialidad

La açorda de perdiz zurita es una perdición: sopa fuerte y sabrosísima con la carne de perdiz deshilada, pan, un poco de garbanzos para espesar el caldo y la base característica de las açordas alentejanas: aceite de oliva, ajo y cilantro.

de elaboración alentejana o típicamente alentejanos. Entre los más populares están, como entrantes, la perdiz escabechada, revuelto de *farinheira* de cerdo y revuelto de espárragos (con espárragos silvestres, por lo tanto de temporada); como plato principal, sopa de cazón en cazuela de barro, *açorda* de bacalao a la alentejana, *açorda* de perdiz zurita, migas con espárragos verdes acompañadas con costillas, *ensopado* de cordero a la antigua, estofado de jabalí de caza y *cabidela* de gallina campera; como postres, toda la repostería casera es deliciosa, en especial la sopa dorada y el turrón real. Carta de vinos centrada en los caldos de la región. Servicio eficiente y simpático.

O Brasileiro Restaurante Familiar
Dirección Cerro de S. Luís, 7750-352 Mértola
Teléfono +351286612660 **Página Web** **E-mail** inescelorico@hotmail.com **GPS** 37.643293, -7.658234 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 12:00-15:00; 19:00-22:30 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas
Aparcamiento Privado **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 15 € **Fumadores y no fumadores** • **Red wifi disponible**



O Camões

Destaca la relación calidad-precio y el precio de una comida tan sencilla, como bien elaborada, con sabor casero y además servida en un ambiente familiar típicamente alentejano.

La casa de una sola planta, blanca y aseada, como las demás de la calle y de la villa, se identifica fácilmente por el cartel y por los curiosos arcos de ladrillo de burrito que rodean las puertas y ventanas. Tiene un aire pintoresco que se acentúa en el interior, también dominado por el ladrillo burrito del que están hechas las paredes, la chimenea y los arcos que dividen el salón, el lado de la entrada es el bar, aunque también cuenta con servicio de comidas; el otro lado, más acogedor, es el restaurante en sí. La decoración se basa en motivos regionales como vajillas de barro, artesanía, utensilios de labranza y fotos antiguas. Las mesas tienen manteles con un estampado rojo y crema o azul y blanco, colores típicamente alentejanos, con un cubre mantel de papel. El ambiente es familiar.

La dueña de la casa, D^a Benedita, se encarga de la cocina con los conocimientos

que ha heredado y otros que ha adquirido a lo largo de muchos años de experiencia. El menú cambia todos los días, excepto en el caso de los platos a la parrilla. Entre los entrantes se recomiendan los quesos de oveja, el lomo embuchado de cerdo de dehesa, el revuelto de espárragos y los buñuelos de bacalao, que también se pueden servir como plato principal con guarnición de arroz con alubias. Otros platos que no se pueden perder: sopa de cazón, *açorda* de ajo con bacalao y huevo, migas con espárragos y carne de *alguidar* o secretos, alubias con calabaza, pollo con pimientos, costillas con miel, cordero al horno y *ensopado* de cordero. Postres caseros como *encharcada*, *farófias* y *tigelada* al horno. Carta de vinos completamente alentejana, incluyendo el vino de la casa. Servicio muy simpático.

O Camões Restaurante Típico

Dirección Rua 5 de Outubro, nº 15, 7920-368 Vila Nova da Baronia **Teléfono** +351284475209
Página Web **E-mail** ckamoes_bar@hotmail.com
GPS 38.290003, -8.036748 **Medios de Pago**

No se aceptan tarjetas **Horario** 09:00-15:30; 17:30-02:00. Horario verano: ininterrumpido

Día(s) de Cierre Lunes **Capacidad** 120 personas

Aparcamiento Fácil **Accesibilidades** Acceso para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 9 € **No fumadores**

Especialidad

Migas con espárragos acompañadas con carne de alguidar condimentada con un adobo típico alentejano y frita en manteca, o con secretos a la parrilla, plato que nunca falta en la carta.



O Encalho

Los productos de la región disfrutan de un lugar privilegiado en la despensa y en la cocina, tanto espárragos, setas, verdolagas, como quesos y embutidos, e incluso vinos de bodegas particulares.

Una comida en el restaurante O Encalho es como comer en casa: a base de productos locales cocinados tradicionalmente, de forma simple y cuidada, lo que tiene como resultado platos llenos de sabor. Abrió sus puertas a principios de siglo, por iniciativa de Mariana Lourinho, que nunca había trabajado en restaurantes y decidió hacer las cosas como sabía, es decir, como en casa. Así sigue, ya que nunca pensó tener tanto éxito, confiesa. El salón también aporta su granito de arena al ambiente familiar y acogedor que las gruesas paredes de construcción antigua, el suelo de gres, el techo de madera, la chimenea, los nichos con molduras en ladrillo que hacen de botellero las cortinas, las mesas con manteles de tela y cubremanteles de papel y las sillas acolchadas propician. Es tan simple como acogedora. La comida también es simple y llamativa, exaltando los sabores tradicionales alentejanos. Como entrantes tenemos los ineludibles quesos regionales, embutidos

Especialidad

Migas con espárragos acompañadas de costillas de cerdo ibérico frito, o migas alentejanas, que también se pueden hacer con otros cortes de cerdo ibérico a la brasa: secretos, presas y plumas.

de cerdo alentejano, jamón “pata negra”, torreznos, revuelto de espárragos trigueros y varias ensaladas. Como plato principal destacan las migas, hechas como antes, en una sartén especial, muy firmes y doradas, el cocido de garbanzos, el *ensopado* de cordero, las alubias con setas, las manitas de cerdo con salsa de cilantro, la *açorda* de bacalao y el caldo de bacalao con verdolagas o espinacas, queso fresco y huevo. En los postres destacan los dulces caseros de inspiración conventual y tradicional, como la *encharcada* de huevos, la *sericaia* o el *pão de rala*, la mousse de chocolate y el arroz con leche (sin huevo) y otras tentaciones. Carta de vinos exclusivamente regional.

O Encalho Restaurante Típico

Dirección Rua Catarina Eufémia, 43, 7885-027 Amareleja **Teléfono** +351285983263 y +351936219065 **Página Web** **E-mail** restauranteoencalho@gmail.com **GPS** 38.208548, -7.225520 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-23:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 36 personas **Aparcamiento** Fácil, en la vía pública **Precio Medio** 15 € **No fumadores**



O Moinho

La sencillez y autenticidad están patentes en todo, desde la agradable acogida, hasta el ambiente familiar y la cocina casera.

Heredó las instalaciones de otro restaurante, pero cambió todo, desde el nombre hasta la decoración y el concepto de cocina, ahora genuinamente alentejana. El espacio es pintoresco: salón amplio, barra, bar, cocina abierta, decoración rústica en la que destacan, a la par de los aperos de labranza, una pintura naif en la pared y un burro de tamaño real junto a una columna, mesas de madera, sillas con asiento de anea y manteles de cuadros de tela con cubremanteles de papel blanco. El ambiente es alegre y relajado. La cocina, al cargo de Teresa y José Parrinha, que han pasado por varios restaurantes de cocina alentejana antes de llegar a O Moinho, se caracteriza por la elaboración y presentación casera de los platos típicos de la región.

La carta se basa en platos del día, que son dos o tres por lo menos, uno de los cuales siempre es cerdo alentejano. Entre los más populares están las migas alentejanas con costillas fritas u otros cortes de cerdo alentejano a la parrilla,

Especialidad

Los varios cortes de carne de cerdo alentejano son la base de los platos más pedidos y apreciados, tanto fritos acompañados de migas, como a la parrilla guarnecidos, también, con migas o simplemente patatas fritas, arroz y ensalada.

los abanicos y los secretos de cerdo alentejano a la parrilla con patatas fritas, arroz y ensalada, el jabalí estofado, el bacalao de la casa, que se hace al horno con una base de cebolla, o à *lagareiro*, a la parrilla, con guarnición de patatitas tempranas asadas con su piel regado con aceite de oliva alentejano, y los cocidos de garbanzos y alubias que nunca faltan los sábados. Como entrantes, quesos de oveja y embutidos alentejanos, como el lomo. Repostería casera donde destacan el flan de huevo, el postre de la casa, el arroz con leche y la mousse de chocolate. Carta de vinos alentejana, excepto algún que otro vino de la región de los vinos verdes. Servicio familiar y simpático.

O Moinho Restaurante Familiar

Dirección Rua do Arco, 38-B, Almodôvar
Teléfono +351286400156 y +351966010708 **GPS** 37.512539, -8.059749 **Medios de Pago** No se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-16:00; 19:00-23:00
Día(s) de Cierre Domingo, excepto si hay una reserva **Capacidad** 50 personas **Precio Medio** 12 € **No fumadores • Red wifi disponible**



País das Uvas

El cante alentejano se deja oír, a veces de forma espontánea en las voces de los clientes, y otras veces a través de las reserva que realizan grupos, concretamente, se suelen escuchar los coros de Vila de Frades y de Vidigueira.

Se presenta como Bodega-Restaurante y cualquiera de las denominaciones son adecuadas. Ocupa un espacio muy pintoresco dividido en tres salones: el principal con una enorme altura de techo, que es de madera, pavimento antiguo de barro cocido, paredes blancas, sillas y mesas de madera maciza, y siete grandes tinajas de barro alineadas a la derecha ocupando toda la longitud del salón; de aquí se llega a uno más pequeño y recogido, con muebles tradicionales alentejanos; y desde este se pasa al tercero, más simple, pero no menos acogedor, al que da la cocina, que es amplia y bien organizada, también hay una terraza exterior. Merece la pena visitarlo. Las tinajas, además de ser muy decorativas, también tienen su utilidad, porque todavía sirven para hacer vino, vino de tinaja. De ahí el nombre de bodega, de la misma forma que la buena comida le hace merecedor de la designación restaurante.

Especialidad

Cocido de garbanzos, plato sustancial y aromático, con garbanzos, calabaza, zanahoria, col, carne de cerdo (aguja, manitas, oreja), de de ternera y embutidos.

La carta es muy extensa y, más que el número de delicias, sorprende su variedad, sobre todo en lo que se refiere a las especialidades, caza y platos vegetarianos. Entre los favoritos, como entrantes, hay: quesos y embutidos de la tierra, torreznos de *rissol* y revuelto de gurumelos o gurumelos al horno; como plato principal: cocido de garbanzos, *ensopado* de cordero, alubias con cardo (puede ser un plato vegetariano o llevar carne de cerdo, en cualquier caso, lo que lo distingue es el aroma y el sabor de las plantas aromáticas), carne de *alguidar* con guarnición de migas con espárragos y *açordas* de tomate y de perdiz; todos los postres son caseros: *encharcada*, pastel de requesón, tocino de cielo y *sericaia*. Dispone de una carta de vinos con cerca de cincuenta caldos de una docena de productores, todos ellos del concejo de Vidigueira. Servicio simpático.

País das Uvas Restaurante Típico

Dirección Rua General Humberto Delgado, nº 19, 7960-446 Vila de Frades **Teléfono** +351284441023 y +351968793121 **Página Web** **E-mail** adega-restaurantepaisdasuvas@hotmail.com **GPS** 38.213967, -7.821461 **Medios de Pago** Solo se aceptan tarjetas de la red Multibanco **Horario** 12:00-15:00; 19:30-23:00 **Día(s) de Cierre** Miércoles **Capacidad** 90 personas en el interior y 50 en la terraza **Aparcamiento** Fácil **Precio Medio** 12,50 € **No fumadores, excepto en la terraza • Red wifi disponible**



Pavilhão de Caça

El ambiente familiar, que no choca con la sofisticación del hotel de cuatro estrellas en el que se encuentra, la opción firme por la gastronomía regional y la apuesta fuerte por los vinos de producción propia convierten el Pavilhão de Caça en un restaurante singular.

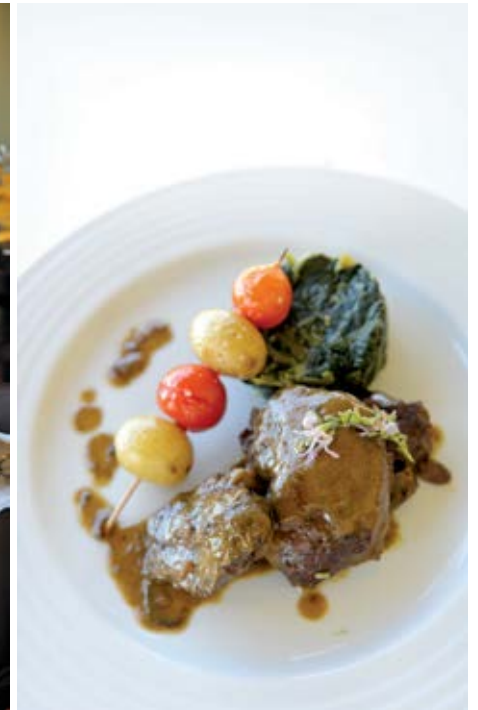
Integrado en el Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo y en el enoturismo de la Casa de Santa Vitória, que se extiende a lo largo de 1.620 hectáreas, entre grandes viñedos y olivares, a 25 kilómetros de Beja, el restaurante Pavilhão de Caça ofrece un ambiente rústico con discreta sofisticación. Un amplio salón con suelo de gres, columnas y techo revestidos de madera, sillas y mesas también de madera, mantelería blanca, chimenea, botellero, barra y grandes ventanas con cortinas para controlar los excesos de luz, conjuga la ruralidad con la comodidad y elegancia adecuados al lugar en el que se encuentra y a la función que representa. Su cocina es tradicional portuguesa, en la que predominan los sabores alentejanos. Si el espacio deleita a la vista, la cocina hace lo propio con el paladar. Siempre que el número de comensales así lo justifica funciona en sistema de bufé y cuenta con una oferta muy amplia, a base de platos alentejanos, sin

Especialidad

Carrillada de cerdo asada con vino Santa Vitória, plato de elaboración genuinamente alentejana, bien guarnecido con patata menuda y tomate cherry.

renunciar nunca al servicio a la carta. Es muy interesante observar que la carta incluye, delante de cada plato, un maridaje de vino como sugerencia. Entre las delicias más apreciadas están los entrantes: el crujiente de *farinheira* caramelizado con naranja y los espárragos verdes con huevos revueltos. En los platos principales destaca el pulpo asado *à lagareiro*, la carrillada de cerdo asada, y el jabalí estofado, estos dos últimos con vino tinto Santa Vitória. Y, entre los postres, protagonismo para el requesón con compota casera de calabaza y la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP. Carta de vinos de la Casa Santa Vitória, excepto un champán y un vino espumoso. Hay dos visitas diarias gratuitas y guiadas a la bodega, que está a unos 150 metros del restaurante. Servicio atento y simpático.

Pavilhão de Caça Restaurante Tradicional
Dirección Herdade da Figueirinha, Santa Vitória, 7800-730 Beja **Teléfono** +351284970100 **Página Web** **E-mail** campo@vilagale.com **GPS** 37.888889, -8.020556 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:30-22:30 **Día(s) de Cierre** Mes de enero **Capacidad** 130 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 20 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Castelo de Alvito

Mezcla de estructura militar y de residencia palaciega, el Castillo de Alvito es un monumento único con influencias musulmanas, góticas y manuelinas de una riqueza sin igual, oportunamente convertido en hotel con un restaurante encantador, tanto por la gastronomía, como por las instalaciones.

El restaurante está situado en las antiguas mazmorras del Castillo de Alvito. Es un espacio admirable: alegre y luminoso durante el día, y, por la noche, gracias a las luces del patio, intimista y romántico. Está decorado con sobriedad, únicamente con un cuadro o un candelabro justo en el lugar donde hace falta. Probablemente de esta manera queda más patente la originalidad de la construcción y la singularidad de su belleza. Puestas a rigor y convenientemente lejos unas de las otras, para garantizar la privacidad y la comodidad deseadas, las mesas invitan a una comida en pareja o en familia o con un grupo de amigos, con la seguridad de que la comida también es de gran calidad.

La cocina se basa en la tradición portuguesa, sobre todo alentejana, y recurre a los buenos productos regionales de temporada. Por ello, la carta va cambiando en función de la

estación y los productos de la misma, como se ve con la caza, que reina durante dos o tres meses al año, o con las sopas, cada una de las cuales típica de una estación: sopa de tomate alentejana, *açorda* alentejana o gazpacho a la alentejana. También hay platos que resisten a los cambios de la carta, como la sopa de cazón con pan alentejano, el bacalao a la Marqués de Alvito con patata, o el *ensopado* de Cordero del Noreste Alentejano IGP. Entre los postres también hay especialidades locales que nunca faltan: *queijinhos de hóstia* y tarta de chocolate de Alvito, a los que se suman delicias de repostería conventual portuguesa, entre ellas la *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP, la *encharcada* y la sopa dorada. El bufé de postres y quesos permite al cliente elegir libremente lo que desee. Carta de vinos seleccionada, en la que predominan los vinos del Alentejo.

Especialidad

El bacalao a la Marqués de Alvito es un plato que los clientes del restaurante de la Pousada Castelo de Alvito no dejan salir de la carta, por la calidad del lomo de bacalao, que se asa a rigor junto con la patata que lo acompaña, ambos regados con buen aceite de oliva alentejano.

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

Dirección Castelo de Alvito, 7920-999 Alvito
Teléfono +351284480700 **Página Web** **E-mail** recepcao.alvito@pestana.com **GPS** 38.257867, -7.992117 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas
Horario 13:00-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 60 personas
Aparcamiento Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 33 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Restaurante da Pousada Convento de Beja

El establecimiento hotelero es, en sí mismo, un valor añadido: instalado en un antiguo convento franciscano del siglo XIII, con una ubicación privilegiada en el centro de la ciudad, un espacio muy amplio y la tranquilidad absoluta que allí se respira.

Instalado en el espacio que sirvió de refectorio a los frailes franciscanos en la época del antiguo convento, el restaurante impresiona por la amplitud del salón - con paredes altas y techo abovedado, inmaculadamente blancos -, por la armoniosa disposición de las sillas y mesas, que inspiran comodidad, y por la belleza de la luz natural, que entra por el lado del jardín. En la estancia se distinguen dos áreas: la que da al jardín, más luminosa y alegre, dedicada a los desayunos, y la zona interior, más intimista y recogida, donde se sirven las demás comidas. Marcado por la sobriedad y el buen gusto, el ambiente, en ambas zonas, es de total tranquilidad y mucho encanto. La cocina es tradicional portuguesa con fuerte influencia regional y con elaboración y presentación contemporáneas. Entre los platos más apreciados, y que por ese mismo motivo no salen de la carta y ya son considerados clásicos, encontramos: el Queso Serpa DOP gratinado con manzana,

Especialidad

El Queso Serpa DOP gratinado con manzana, frutos secos y miel de romero es una entrada ineludible y que se ha convertido en imagen de marca de la gastronomía del restaurante de la Pousada Convento de Beja.

frutos secos y miel de romero, como entrada, el cazón con salsa de cilantro y el *ensopado* de cordero a la pastora, con Cordero del Noreste Alentejano IGP. También merecen especial atención las sopas tradicionales, como la de tomate, la *açorda* de poleo con bacalao o el gazpacho, cada uno en su época. Otro punto fuerte de la carta es el bufé de postres y fruta, muy variado y muy rico, en el que prima la confitería conventual. Además del servicio a la carta, también hay un menú del día con entrante, plato de carne o pescado y bufé de postres por 33 €, precio fijo. Carta de vinos bien dimensionada y seleccionada en la que predominan los vinos del Alentejo.

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

Dirección Largo D. Nuno Álvares Pereira, 7801-901 Beja **Teléfono** +351284313580 **Página Web** **E-mail** recepcao.sfrancisco@pestana.com **GPS** 38.012767, -7.860183 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 13:00-15:00; 19:30-22:00 **Día(s) de Cierre** No cierra **Capacidad** 62 personas **Aparcamiento** Privado **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 33 € **No fumadores** • **Red wifi disponible**



Sabores com Memória

Entrepiso muy agradable en el que se celebran eventos de la más diversa índole, normalmente seguidos de cena en el salón principal.

De un mesón que llevaba cerrado muchos años y del taller de un herrero situado en el piso inferior nació, después de una profunda remodelación, un restaurante con modernas instalaciones y cocina tradicional portuguesa y regional alentejana. Del mesón solo conserva la memoria; de la herrería aún conserva la forja y el ladrillo burrito en la pared. El espacio es atractivo y el ambiente tiene encanto: salón a lo largo, paredes blancas rasgadas a media altura para servir de botellero, barra, mesas amplias, sillas muy cómodas, mantelería de tela, buena cristalería. Además del salón principal, existe otro reservado en el sótano, con entrada independiente, y un entrepiso con *lounge* y terraza, destinado a la celebración de eventos.

La carta es extensa y diversificada, y en ella destacan los platos alentejanos. Tiene entrantes típicamente regionales, como los huevos con espárragos, el chorizo casero alentejano o los platos de Queso Serpa DOP y de lomo embuchado, y otras comunes a diversas regiones de Portugal,

Especialidad

Migas a la alentejana con costillar frito, que también puede ser a la parrilla, tal como otras carnes de cerdo alentejano, cuyo resultado es siempre un plato típico muy apreciado.

como las judías verdes rebozadas y las setas salteadas con jamón. Cabe destacar los platos alentejanos, desde las sopas de tomate con bacalao hasta la *açorda* de ajo, la sopa de cazón, y las migas con carne de cerdo alentejano a la parrilla. Pero también hay que incluir en las especialidades el bacalao a la Dr. Faustino - frito con cebolla y pimientos -, o el pulpo à *lagareiro* y las carnes de cerdo alentejano a la parrilla (abanicos, solomillo y secretos). Repostería tradicional en la que destaca un trío: *encharcada*, *sericaia* con Ciruela de Elvas DOP y queso fresco con miel y canela. Carta de vinos centrada en el Alentejo, pero con un poco de todo.

Sabores com Memória Restaurante Familiar

Dirección Rua António José de Almeida, nº 41, 7900-583 Ferreira do Alentejo **Teléfono** +351965095672 **Página Web** **E-mail** retratodamemoria@gmail.com **GPS** 38.058093, -8.118460 **Medios de Pago** Se aceptan tarjetas **Horario** 12:00-15:00; 19:00-22:00 **Día(s) de Cierre** Martes **Capacidad** 55 personas **Accesibilidades** Instalaciones para personas con movilidad reducida **Precio Medio** 18 € **No fumadores • Red wifi disponible**



Glosario

À lagareiro Asados al horno – habitualmente bacalao o pulpo – con salsa a base de aceite de oliva, cebolla y ajo.

Abafado Vino a cuyo mosto se adiciona aguardiente o alcohol vínico para impedir su fermentación.

Açorda Sopa a base de pan, caldo, majado de ajo, aceite de oliva, cilantro o poleo, y huevo escalfado.

Aldrabado de castaña Dulce típico elaborado con castaña, yemas de huevo, azúcar, calabaza de cidra, anís estrellado y huevo hilado.

Alheira Embutido a base de ajo, pan y carne de aves de corral, cerdo o caza.

Almejas à Bulhão Pato Técnica para cocinar las almejas en una salsa a base de aceite de oliva, ajo, limón, vino blanco y cilantro.

Bacalao à Braz/Bacalao dorado Bacalao à *Braz* es bacalao deshilado cocinado en un sofrito de cebolla y ajo. Se finaliza añadiendo patatas paja y huevos revueltos. El bacalao dorado es semejante pero las patatas y la cebolla están cortadas aun más finamente. Los huevos se cocinan de forma a quedar cremosos sin perder su humedad. Se ha de servir de inmediato.

Biscocho rançoso Dulce conventual a base de yemas de huevo, almendras, azúcar y calabaza de cidra.

Boleima de manzana Postre a base de manzana, harina, aceite de oliva y canela.

Broa Tipo de pan, mezcla de maíz y trigo o maíz y centeno.

Cabidela Gallina o gallo cocinados en su sangre. Con arroz o no.

Cabrito de cachafrito Guiso de cabrito, con aceite de oliva, cebolla, ajo, y al que se interrumpe la cocción, que finaliza en vino blanco.

Cacholeira Embutido que se caracteriza por llevar pedazos de hígado de cerdo, además de la carne gorda.

Carne de alguidar Pequeños trozos de carne de cerdo condimentados con pimentón dulce y fritos en aceite de oliva o manteca.

Carne de cerdo à alentejana Pequeños cubos de carne de cerdo (condimentados con pimentón dulce o no) fritos en aceite de oliva, ajo y cilantro. Se sirve acompañado de cubos de patatas fritas y, en algunas recetas, de almejas.

Casadinhos alentejanos Patatas asadas, abiertas por la mitad, servidas con una loncha de chorizo.

Catalão Pariente de la butifarra.

Cataplana Plato que lleva el nombre del singular utensilio donde se cocina, cuyo material dominante es el cobre. Tiene dos medias lunas articuladas a un lado y con cierre al otro. Cierra casi herméticamente.

Couvert En Portugal el *couvert* es el precio que se cobra por ciertos alimentos que se ponen en la mesa antes de empezar y que no se han pedido. Habitualmente suele consistir en pan, aceitunas, mantequilla y queso. Para no pagar hay que pedir al camarero o a la camarera que los retire.

Chanfana Guiso de cabra vieja elaborado con vino tinto.

Encharcada Postre elaborado con yemas de huevo y claras (en una proporción de 12 a 4) azúcar y canela. Al final se tuesta la superficie.

Enspado Tradicional guiso de carne, normalmente cordero, con mucho caldo. La carne se saltea en aceite de oliva o manteca, añadiéndose a continuación el sofrito de cebolla y ajo. Se adiciona agua y se deja cocinar.

Se sirve con trozos de pan duro.

Farinheira Embutido elaborado con carne de cerdo y harina.

Farófiás Natillas con merengue.

Fartes Postre elaborado con huevos, azúcar y canela.

Fidalgo Postre elaborado a base de muchas yemas, pocas claras, azúcar y canela.

Jeropiga Un tipo de *abafado*.

Manjar das Chagas Dulce conventual que, además de los tradicionales ingredientes (azúcar, huevos, almendras), lleva carne de conejo.

Manjar real Postre conventual elaborado con carne de pollo, almendras y huevos.

Maranhos Callos rellenos de carne de cabra, cebolla, jamón y arroz, condimentados con hierbabuena, pimentón dulce entre otros.

Migas gatas *Migas* de bacalao.

Pão de rala Postre de almendra cubierto con huevo hilado.

Papa ratos Buñuelos de *farinheira*.

Pastel de tocino Los pasteles de tocino están rellenos con tocino, azúcar, yemas, almendras y canela. La masa lleva harina, yemas y mantequilla.

Pica-pau Carne frita cortada en pequeños trozos y condimentada con vinagre y encurtidos.

Pipis Guiso de menudencias de pollo que se toma como picoteo.

Queijada Pequeño pastel dulce elaborado con huevos, queso fresco y azúcar.

Queijinhos de hóstia Pequeño pastel elaborado con yemas de huevo y azúcar, cubiertos de barquillo u oblea.

Sarapatel de borrego Estofado de cordero, servido como sopa, preparado con la sangre y las vísceras del animal, manteca, cebolla, ajo, clavo de olor, vinagre y vino. Se sirve en una sopera sobre rebanadas de pan.

Sericaia/Sericá Postre conventual muy sencillo elaborado a base de huevos, azúcar y harina. El preparado se vierte con una cuchara en un plato de barro en diversas direcciones para que al crecer la masa se rasgue dándole su presentación característica. Habitualmente se sirve con ciruela en almíbar, pero también puede acompañarse con miel, compota, entre otras opciones.

Serradura Postre preparado con leche condensada, nata montada y galletas.

Sopa da panela Sopa elaborada con varias carnes, embutidos y hierbabuena. En el plato se añaden trocitos de pan.

Sopa dorada Finas rebanadas de pan fritas, cubiertas de almíbar con huevo y almendras.

Tecolameco Postre a base de almendra, huevos y canela (Norte Alentejo).

Tigelada Postre elaborado con huevos, leche y azúcar.

Torreznos do rissol Redaño frito.