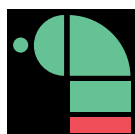


Guide des  
Restaurants  
Certifiés de la  
**Lezíria do Tejo**



**Ribatejo**  
Viva a festa

**Guide des Restaurants Certifiés de la Lezíria do Tejo**

**Édition et droits d'auteur :**

Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo  
[www.visitribatejo.pt](http://www.visitribatejo.pt)

**Édition, conception graphique et mise en page :**

Caminho das Palavras

**Dépôt légal :** 446210/18

**ISBN :** 978-989-8784-73-5

**Septembre 2018**



Organisme certificateur :





# Préface

Peuple « coriace » par nature, à une époque reculée, les habitants du Ribatejo se sont avérés ingénieux dans l'art de créer avec les modestes ressources disponibles des produits aussi différents que variés et qui se sont affirmés par leur singularité au fil du temps, en particulier dans le domaine de la gastronomie.

La qualité des produits endogènes de la *leziria* du Ribatejo n'a cessé d'inspirer maîtres cuisiniers et curieux qui, à leur insu, ont fini par laisser un riche et vaste legs dans les cartes des grands et petits restaurants, des bistrotts, des tavernes et des auberges de la région.

Attentifs à l'importance historique et culturelle de ce patrimoine gastronomique, ainsi qu'au potentiel d'attraction de la Gastronomie et des Vins en tant que produit touristique auprès des visiteurs, la nouvelle génération de cuisiniers et de chefs cuisiniers a perpétué l'utilisation de ce qui est authentique dans la confection des mets qui composent les menus. De leur côté, les restaurateurs ont également su parier sur la présentation d'espaces qui font honneur à la marque Ribatejo et favorisent son rayonnement.

Consciente de cette réalité, l'Entité régionale du tourisme Alentejo/Ribatejo s'est vue dans le devoir d'aider à préserver l'un des symboles de l'identité de ce territoire à travers un projet de reconnaissance et de certification des restaurants de la *leziria* dont le concept fondamental mise sur la tradition, le savoir-faire et les saveurs du Ribatejo. En réponse au projet de certification

élaboré par l'Entité régionale du tourisme, 35 restaurants de la *leziria* ont pris l'engagement de respecter et mettre en œuvre un référentiel de qualité commun applicable aux produits employés dans la confection des plats, au service et à l'accueil, se dotant ainsi d'un label distinctif. La valorisation du terroir, l'authenticité de la confection, l'inspiration puisée dans les recettes ancestrales, l'utilisation de produits endogènes, l'excellence du service et des informations fournies, la décoration, l'ambiance, la présentation des menus composés majoritairement de plats typiques du Ribatejo et une carte de vins de la région sont autant de valeurs immanquablement présentes dans les établissements certifiés. Ces derniers contribuent, en parfaite harmonie avec la Confraria da Gastronomia do Ribatejo – auteure de la Charte Gastronomique de la Leziria do Tejo –, à la diffusion de ce précieux patrimoine. Ce livre est avant tout un hommage aux professionnels, aux entrepreneurs et aux élus locaux qui, en étroite collaboration avec l'Entité régionale du tourisme, attachent de l'importance à la mise en valeur, à la sauvegarde et au rayonnement des produits identitaires et des trésors gastronomiques du Ribatejo, aussi bien au Portugal qu'à l'étranger.

Cet ouvrage sera également disponible en livre numérique – *eBook* –, ce qui permettra d'inclure d'autres établissements qui entretemps auront été certifiés. Somme toute, ce guide est une invitation aux visiteurs et aux touristes à oser s'aventurer dans la dégustation des saveurs du Ribatejo.

António Ceia da Silva  
Président de Turismo do Alentejo/Ribatejo



# Au commencement était le Tage

« Non, Tage,  
ce n'est pas toi qui te vois en moi,  
- mais moi qui me vois en toi ! »  
Alexandre O'Neill

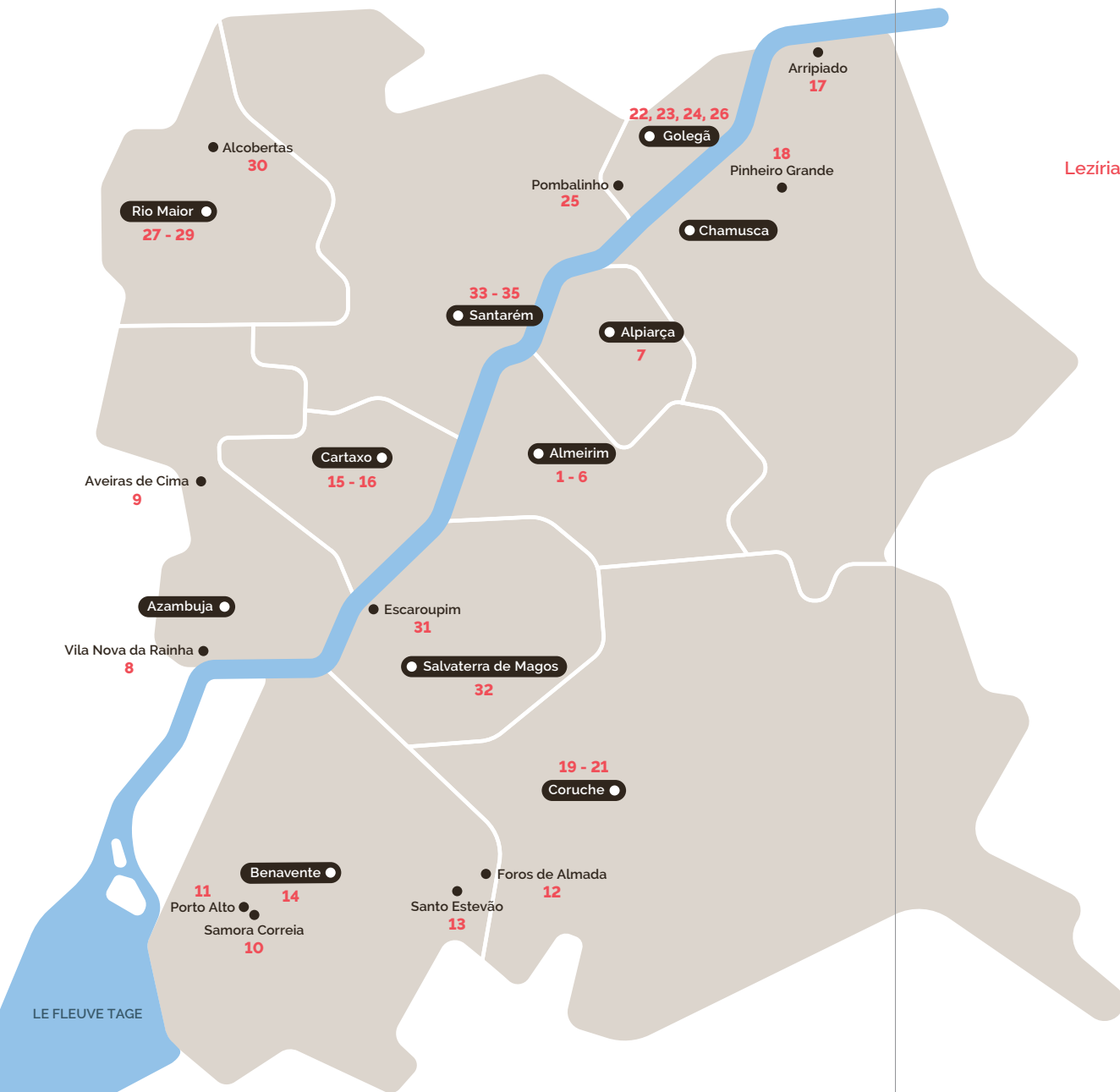
Le Tage, *Tejo* en portugais, est l'axe structurant d'une région naturelle et culturelle portant son nom, augmenté du mot *riba* qui signifie « rive » : le Ribatejo. De tous temps, cette région a été à la fois un lieu de passage, facilité par ses vastes terres de faible altitude, et un point d'arrivée dont le sol fertile et les eaux riches en poisson attiraient la main d'œuvre. Journaliers, brassiers et manouvriers en tout genre y accouraient d'autres régions, dénommés *ratinhos*, *caramelos*, *avieiros*, *varinos*, *cagaréus*, *gaibéus*, *barrões*, certains pour des tâches saisonnières, d'autres pour s'y fixer. Tous ont contribué, par leurs goûts et leurs traditions, à façonner le mode de vie du Ribatejo.

Le Tage traverse la région de part en part. Sur les terres très fertiles bordant le fleuve – *leziria*, champs –, s'étendent les cultures de maïs, de tomate, de melon et autres, entre vignobles et pâturages de taureaux et de chevaux devenus, avec le *campino* (gardien de troupeau à cheval), les symboles du Ribatejo. Mais ces terres ne sont qu'une infime partie de la région, complétées par le *bairro* sur la rive droite, avec son relief marqué, ses oliveraies, ses vignes, ses cultures de céréales et ses pâturages de chèvres et de brebis et, sur la rive gauche, la *charneca* qui s'étire jusqu'à l'Alentejo, vaste zone sablonneuse où cohabitent suberaies, cultures pluviales, vignes, céréales et quelques terres irriguées. Avec une production si variée, une population si composite, des contacts si faciles avec les autres régions, la gastronomie du Ribatejo est inévitablement riche. Le pain de blé (de type *ribatejano* ou *caralhot*), le pain de maïs, indispensable au *mangusto*, l'huile d'olive, assaisonnement de prédilection, la tomate, indispensable à l'économie et à la gastronomie de la région, les poissons et crustacés de rivière et de

barrage, la viande bovine, de taureau brave, de porc, de mouton, de chèvre – le chevreau est emblématique – et de gibier, la charcuterie, les fromages, les desserts, les fruits frais et secs et le vin sont autant de produits de qualité dont le Ribatejo regorge ! Associés et élaborés selon des recettes ancestrales transmises de génération en génération ou revisités en usant de techniques culinaires innovantes, ils donnent naissance à des mets sans pareils. Dans la gastronomie du Ribatejo, tradition et innovation avancent à l'unisson sur les sentiers qui mènent à la culture régionale. Les audaces d'antan sont des classiques d'aujourd'hui, mais les valeurs fondamentales de la tradition sont respectées, aussi bien à la maison, lors des repas de famille, que dans les restaurants revendiquant une cuisine régionale du Ribatejo. Ces derniers sont nombreux, et c'est avec une fierté légitime que nous recensons ici certains des meilleurs. La gastronomie régionale les rassemble, mais chacun a ses caractéristiques propres et ils se répartissent en quatre groupes :

- **Restaurant contemporain** : utilisant des techniques contemporaines de confection et de présentation des plats. Le service y est particulièrement valorisé.
- **Restaurant typique** : où l'on attache de l'importance à la décoration rustique et typique. On y respire l'atmosphère caractéristique de la région.
- **Restaurant traditionnel** : associé à la valorisation d'une image nostalgique du Ribatejo. Recettes et présentation traditionnelles.
- **Restaurant familial** : un repas maison, « tout en saveur », caractérisé par une nourriture de qualité servie dans un cadre informel et familial.





#### Almeirim

- 1 David Parque
- 2 O Forno
- 3 O Pinheiro
- 4 O Toucinho
- 5 O Zézano
- 6 Tertúlia da Quinta

#### Alpiarça

- 7 O Cavalo do Sorraia

#### Azambuja

- 8 Mercearia do Peixe e Cia
- 9 Oficina dos Sabores

#### Benavente

- 10 A Coudelaria
- 11 Chico do Porto
- 12 O Telheiro
- 13 Santo Gula
- 14 Vila Hotel

#### Cartaxo

- 15 Taberna do Gaio
- 16 Taxo

#### Chamusca

- 17 O Moinante
- 18 Taberna da Rita

#### Coruche

- 19 Coruja Chef
- 20 O Farnel
- 21 Sabores de Coruche

#### Golegã

- 22 Café Central
- 23 Lusitanus
- 24 O Barrigas
- 25 O Peso
- 26 Rédea Curta

#### Rio Maior

- 27 O Pancinhas
- 28 Palhinhas Gold
- 29 Salarium
- 30 Terra Chã

#### Salvaterra de Magos

- 31 O Escaroupim
- 32 Quinta do Parque Real

#### Santarém

- 33 Dois Petiscos
- 34 Taberna do Quinzena
- 35 Taberna Ô Balcão

# David Parque

*Situé dans la zone où se concentrent les restaurants de la sopa da pedra, face aux arènes d'Almeirim, le David Parque se caractérise par une décoration sobre, sans appareil particulier, et par une cuisine honnête, sans artifice, mais proposant des produits et des plats de qualité.*

Sitôt entrés dans la salle, ample et blanche, un grand comptoir de service et une cuisine ouverte se déploient sur la gauche, ce qui permet d'observer l'organisation du lieu et le soin apporté au traitement et à la confection des plats. En face et à droite, la zone des repas avec des tables de bonne taille et bien espacées. C'est de bon augure. La dimension de cet espace a exigé l'installation de colonnes pour soutenir le plafond, dépourvues

d'ornement. Un choix délibéré puisque la décoration dans son ensemble est très discrète, avec de rares tableaux et miroirs aux murs, trahissant l'intention de faire en sorte que l'attention des clients se porte sur ce qu'ils vont manger. Le menu est varié, sauf en ce qui concerne les entrées, peu nombreuses et rarement demandées. En revanche, la *sopa da pedra* l'est toujours, aussi bien en guise de potage que de plat principal – et bien

souvent aussi comme plat à emporter. De savoureux plats de poisson, notamment la recette de morue maison, lentement grillée à la braise après avoir été roulée dans l'huile d'olive et la chapelure, et la brochette de calamars et gambas, tous deux accompagnés de pommes de terre cuites et de légumes, ou encore le riz de lotte et l'*açorda* aux crevettes. Quant aux plats de viande, les travers de porc noir comptent parmi les favoris, mais le

## Restaurant familial

**Adresse** Largo da Praça de Touros, 15, 2080-030 Almeirim  
**Téléphone** +351 243 591 475 et +351 918 210 299  
**Site web** www.davidparque.rbx.pt  
**Courriel** davidparque90@sapo.pt **GPS** 39°12'08,5"N 8°37'39,0"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h00-22h30 **Fermeture** Mercredi  
**Capacité** 110 places **Stationnement** Sur la voie publique (parkings publics) **Prix moyen** 15 € **Non-fumeur**  
**Wi-Fi disponible**

bifteck maison, poêlé avec des crevettes et de la crème fraîche, ou le bifteck maison agrémenté de champignons et la brochette de filets mignons de porc et gambas figurent également dans la liste des plats les plus convoités. Les desserts sont traditionnels, avec en tête de liste l'entremets de la maison, le flan aux œufs et la mousse au chocolat. La cave à vins est constituée de vins du Tejo et de l'Alentejo. Service efficace et sympathique.



## Plat emblématique

Les travers de porc noir se démarquent parce qu'ils viennent de l'échine et sont grillés à point, ainsi que pour leur texture et leur saveur uniques.

# O Forno

*Un établissement vaste et accueillant, une cuisine copieuse et savoureuse, un service attentionné et cordial. O Forno est doté de plusieurs centaines de places, d'une bonne organisation, et la clientèle ne cesse d'affluer pour y déguster les spécialités qu'elle connaît, apprécie et dont elle ne saurait se passer.*

Bien situé sur la célèbre place des arènes d'Almeirim, O Forno est une référence de la gastronomie locale en raison de sa taille et de sa qualité qui attirent une grande affluence de clients. Ses trois grandes salles, deux au rez-de-chaussée et une à l'étage supérieur, sont souvent insuffisantes pour offrir une table dès leur arrivée aux nouveaux venus. Les deux salles du bas communiquent grâce à un

couloir avec la cuisine ouverte d'un côté et, de l'autre, avec l'arrière-cuisine. Les voûtes atténuent la sensation d'immensité du lieu, tout comme la décoration sobre. En tout état de cause, c'est pour sa nourriture que les gens fréquentent ce lieu, et ni le bruit ni l'attente ne leur font rebrousser chemin. La *sopa da pedra* et un plat constituent le repas idéal pour deux personnes, mais certains font également de la *sopa*



## Plat emblématique

La *tiborna* de morue, un plat typique du Ribatejo aussi simple que naturel et agréable, trouve ici l'une de ses expressions les plus abouties.

*da pedra* un repas complet. Côté plats, les options sont aussi nombreuses que variées, la *tiborna* de morue est l'un des plus appréciés : grillée et arrosée d'huile d'olive chaude et d'ail, elle est agrémentée d'une fondue d'oignons et de poivrons et accompagnée de pommes de terre au four tapées et de salade. D'autres plats sont aussi très demandés : mérrou grillé, seiche et poulpe à *lagareiro*, côtelettes d'agneau grillées, escalopes et *secretos* de porc grillés, médaillons de veau et de porc, filet, saveurs de la mer (mérrou

et crevette tigrée) ou de la terre et de la mer (bifteck de veau et crevette tigrée), agneau rôti au four ou en ragoût, pour n'en citer que quelques-uns. Les desserts faits maison et selon les règles de l'art sont remarquables : entremets traditionnels aux amandes, gâteau et duo au chocolat, mousses variées et *toucinho do céu* (littéralement « lard du ciel »). Côté cave prédominent les vins de la région du Tejo ainsi que le vin de la maison, également du terroir, servi au verre. Service attentionné et efficace.

## Restaurant familial

**Adresse** Largo da Praça de Touros, 23, 2080-030 Almeirim **Téléphone** +351 243241163 et +351 243592916

**Site web** [www.restauranteoforno.pt](http://www.restauranteoforno.pt) **Courriel** [geral@restauranteoforno.pt](mailto:geral@restauranteoforno.pt) **GPS** 39°12'08,0"N 8°37'38,6"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 11h30-15h30 ; 18h30-22h **Fermeture** mardi **Capacité** 380 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 13 €

**Non-fumeur** • **Wi-Fi disponible**



# O Pinheiro

*Bien situé, au cœur de la zone des « restaurants de la sopa da pedra », face aux arènes d'Almeirim, O Pinheiro est un établissement de type familial à l'ambiance typique, qui allie aux plats régionaux une forte composante de poissons frais, également excellents, dont la variété et la qualité sont remarquables.*



Le présentoir à poissons est l'un des éléments les plus attrayants du restaurant et il est difficile de résister en observant de près la fraîcheur des exemplaires exposés. Mais ici, tout est agréable : trois salles accueillantes, dont deux sont reliées par un grand couloir face à la cuisine et la cave à vins, un salon, des chaises rembourrées, des tables de bonne dimension, des nappes en tissu sous les nappes en papier, une décoration sobre et des couleurs douces mais gaies. L'atmosphère informelle et détendue complète le cadre plaisant du restaurant O Pinheiro. Sur la carte où figurent la *sopa da pedra* et une grande diversité de poissons et de viandes, il reste moins de place pour les entrées, mais une petite assiette avec du beurre, du pâté de sardine, du fromage et du pain arrive toujours sur la table pour distraire les convives et les mettre en appétit. Puis vient la *sopa da pedra*, évidemment. Ensuite, si le choix se porte



sur le poisson, les poissons grillés à la braise s'imposent, à commencer par la tête de mérrou ou, au choix, la dorade, le loup de mer, le mérrou, le poisson-sabre, le poulpe, la seiche, les calamars et tout ce que le marché aura fourni, sans oublier la morue à *lagareiro* et la morue à la crème. Les viandes les plus demandées sont également grillées à la braise, en particulier les côtelettes d'agneau, les côtelettes de veau et la *rinzada* d'agneau, mais la *carne de porco alentejana*, le jambonneau rôti avec de petites pommes de terre rissolées et le veau à l'étouffée figurent aussi toujours sur la carte. Les desserts comme le dessert de la maison, le gâteau aux biscuits (biscuits et crème fraîche) et le *Molotov* sont confectionnés sur place. La carte des vins est intéressante, avec une prédominance de vins du Tejo, dont ceux de la maison servis au pichet et au verre. Service efficace et sympathique.

## Restaurant familial

**Adresse** Largo da Praça de Touros, 41. 2080-030 Almeirim **Téléphone** +351 243592052  
**Site web** [www.facebook.com/Restaurante-O-Pinheiro-125080587561562/](http://www.facebook.com/Restaurante-O-Pinheiro-125080587561562/) **GPS** 39°12'05,5"N 8°37'36,5"W  
**Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 11h45-15h ; vendredi, samedi et dimanche : 11h45-15h et 18h30-22h **Fermeture** Jeudi  
**Capacité** 270 places **Stationnement** Voie publique ou parkings publics **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 15 €  
**Non-fumeur** • **Wi-Fi disponible**

## Plat emblématique

La morue à *lagareiro* n'est pas identique partout, sa qualité et son succès dépendent à la fois du produit, du rôtisseur et de l'huile d'olive, trois conditions qui sont réunies ici.





# O Toucinho

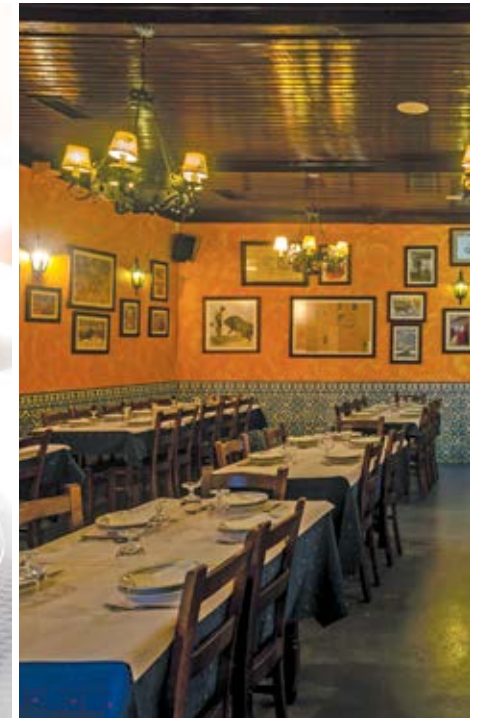
*La relation que le restaurant O Toucinho entretient avec la sopa da pedra est une saga de famille : Mariana faisait la sopa da pedra traditionnelle chez elle, là où le couple Manuela et Manuel Toucinho, ses héritiers, ont ouvert le restaurant en 1962. Leur fille, Hélia Costa, et son mari, João Simões, leur ont succédé, et ont été rejoints depuis par leurs fils diplômés en hôtellerie, João Miguel et André. Cette relation est donc vouée à perdurer.*

C'était une maison minuscule, de tout juste 10 places, qui existe toujours dans la partie ancienne, avec son sol recouvert de pavés et ses tabourets, en plus des trois autres salles possédant 30, 35 et 50 places, la cuisine et le four à bois, où l'on peut voir le pain en train de cuire. Dans la nouvelle aile, acquise plus tard, il existe une autre salle de 150 places. Toutes fonctionnent à plein régime. Le secret de ce succès réside dans les produits nationaux sélectionnés et transformés sur place. La viande, par exemple, est livrée en carcasse pour y être découpée. La cuisine est traditionnelle, avec un menu riche et varié. Deux thèmes principaux, le plat du jour et les grillades, et une variation le dimanche avec l'agneau d'Hélia, qui est fabuleux (mariné pendant deux jours, il passe 15 heures au four). En entrée sont proposés du jambon de *pata negra*, du fromage sec de l'Alentejo, des champignons, des poivrons et d'autres délicieux *petiscos*. Mais ce que tout le

monde attend, ce sont les *caralhotas*, les pains rustiques cuits à l'ancienne et sous les yeux des clients, et la *sopa da pedra*. Le repas idéal pour deux personnes se compose le cas échéant d'une *sopa da pedra* et d'un plat. Parmi les plats de résistance figurent les poissons du jour, qui varient en fonction de l'arrivage, la crevette tigrée et la morue, grillées bien sûr. Ou encore des viandes savoureuses, également grillées : côtelettes d'agneau, côtelettes de longe, côtes de bouvillon, brochettes de porc sur pics en bois de laurier, biftecks et bien d'autres spécialités. Les abats méritent aussi une mention spéciale : foie et rognons à l'huile d'olive, vinaigre, citron et coriandre. Excellents desserts traditionnels, parmi lesquels se distinguent le dessert de la maison et le flan cuits au feu de bois. Cave constituée des vins de toutes les régions, dont les meilleurs vins du Tejo. Service soigné et sympathique.

## Restaurant typique

**Adresse** Rua de Macau, 12, 2080-095 Almeirim **Téléphone** +351 243592237 **Site web** www.toucinho.com  
**GPS** 39°12'11.4"N 8°37'38.5"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 11h30-15h ; 18h30-22h  
**Fermeture** Jeudi **Capacité** 280 places **Stationnement** Voie publique et parkings publics  
**Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 17 €  
**Fumeur et non-fumeur**



## Plat emblématique

Aussi caractéristiques de la gastronomie d'Almeirim que la *sopa da pedra*, les *caralhotas*, petits pains rustiques et typiques que le restaurant O Toucinho confectionne et sert avec les plats.



# O Zézano

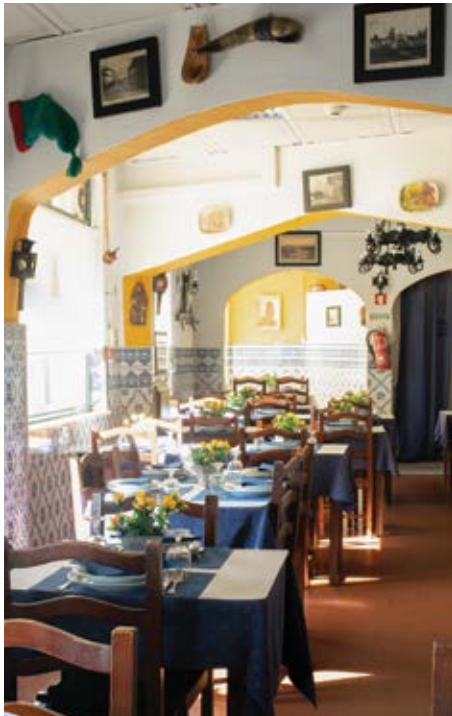
**Probablement le plus petit des restaurants qui entourent les arènes d'Almeirim, et certainement l'un des meilleurs en ce qui concerne la qualité des produits, la maestria avec laquelle ils sont grillés et la façon de les servir, soucieux de faire en sorte que « quiconque frappant à la porte se sente chez soi ».**

Le restaurant dispose d'une salle étroite et toute en longueur avec de grandes fenêtres donnant sur la rue qui l'inondent de lumière naturelle, ravivant le bleu des lambris d'azulejos. Aux murs, au-dessus de ces derniers, sont accrochés des assiettes réalisées par la mère d'Andrea, la propriétaire (un nom bien de l'Alentejo, comme Zézano, augmentatif de Zé, le nom de son père), et des tableaux avec des reproductions évoquant les crues d'Almeirim. Dans

l'ensemble la décoration est sobre, adaptée à l'atmosphère familiale et sereine du lieu. Pour ce qui est de la gastronomie, la qualité des produits, les assaisonnements et de la confection sont remarquables, quoique celle-ci se limite presque exclusivement aux grillades. À son arrivée, le client trouve sur sa table du pain, des olives et des petits fromages de l'Alentejo. Ensuite, il peut choisir entre l'une des trois soupes – la *sopa da pedra*, qui peut faire office de plat

principal, la soupe de légumes et la soupe de poisson – ou des *petiscos* en guise d'entrée – charcuteries de l'Alentejo grillées, œufs brouillés avec de la *farinheira*, parfois des gésiers, entre autres. Comme poisson sont proposés uniquement des calamars, de la seiche et de la morue grillés sur la braise et présentés à *lagareiro*, ou des anguilles frites servies avec des *migas ribatejanas*. Les viandes sont presque toutes grillées : *secretos*, *lagartos* et *plumas* de porc noir

accompagnées de *migas* et de frites à l'ancienne (découpées au couteau), la côte de taureau brave, la brochette de sanglier grillé et le bifteck du chef. S'y ajoutent le plat du jour (généralement deux, un de poisson et un de viande) et des en-cas comme les *bitoques* et les *bifanas* préparés sur la pierre. Desserts traditionnels faits maison et savoureux. La cave à vin est modeste, le vin de la maison (Quinta do Casal Branco) étant le plus demandé. Service efficace et agréable.



## Plat emblématique

La côte de taureau brave faisant 800 à 950 g, en règle générale pour deux personnes ou plus, grillée selon le goût du client.



# Tertúlia da Quinta

*Un moine bien enveloppé et jovial devant un bol de soupe illustre la carte de visite du restaurant, avec la légende suivante : « Même le moine recommande la sopa da pedra de Tertúlia ». La soupe est vraiment incontournable, mais ce restaurant a bien plus à offrir et tout mérite d'être recommandé, comme nous allons le voir.*

Le restaurant a hérité de l'ancienne cave à vins de la Quinta de Sant'Ana où se tenaient jadis des *tertúlias* (rencontres-débats). C'est de là qu'il a tiré son nom au moment de la reconversion de la cave en restaurant. L'emplacement est idéal, dans la zone où se concentrent la plupart des restaurants, à côté des arènes d'Almeirim. Il possède une salle en longueur à l'entrée, où se trouvait la cave autrefois, et une salle plus ample

à l'intérieur, toutes deux abondamment décorées de motifs faisant allusion à Almeirim et au Ribatejo – à la ville et à la *leziria*. Deux éléments témoignent de cet attachement aux racines : la recette de la *sopa da pedra*, affichée de façon bien visible à l'entrée de la salle principale et détaillant les ingrédients et les étapes à suivre pour la confectionner, et la carte des vins, ouverte sur un chevalet et contenant de précieuses



## Plat emblématique

Le taureau au four surprend par sa texture tendre et la saveur intense de sa chair. La viande, provenant d'un jeune animal, est marinée dans du vin rouge et impeccablement rôtie au four.

informations sur les cépages, les vignobles et les crus.

La cuisine est portugaise, traditionnelle, centrée sur le Ribatejo et ses produits les plus nobles, en privilégiant les viandes de taureau brave. Ce choix est perceptible dès les entrées, avec la charcuterie de la *sopa da pedra*, bien sûr, mais aussi avec les fromages du Ribatejo et de l'Alentejo présentés sur une carte à part et servis de façon différente, poêlés avec des champignons. La *sopa da pedra* est servie telle quelle, mais vu sa nature copieuse, de nombreux clients en font un plat unique. Le taureau rôti au four est aussi un plat emblématique, mais ses viandes

– côtelettes, filet mignon et faux-filet – donnent également d'excellentes grillades. Les grillades de *lagartos* et d'échine de porc noir sont aussi remarquables, de préférence accompagnées de riz aux haricots d'Espagne. Le week-end, l'agneau rôti au four apprêté selon une recette de grand-mère est un régal. Les tripes de mouton typiques d'Almeirim surprennent agréablement, tout comme les poissons frais grillés et accompagnés de *migas*. La morue au pain de maïs est un délice, surtout lorsqu'elle est bien préparée comme c'est le cas ici. Desserts variés et savoureux. Bonne cave à vins qui fait honneur à l'histoire de la maison. Service efficace et sympathique.

## Restaurant typique

**Adresse** Largo Praça de Touros, 37-A, 2080-030 Almeirim **Téléphone** +351 243593008

**Site web** [www.tertuliadaquinta.com](http://www.tertuliadaquinta.com) **Courriel** [reservas@tertuliadaquinta.com](mailto:reservas@tertuliadaquinta.com) **GPS** 39°12'05,8"N 8°37'37,2"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; 19h-22h30 **Fermeture** Lundi **Capacité** 92 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 12 €

**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



# O Cavalo do Sorraia

*Situé au sein de la Réserve naturelle du cheval Sorraia, en véritable symbiose avec la nature, ce restaurant invite à savourer la gastronomie régionale, de préférence en famille, et avant ou après, peu importe, à visiter un ex-libris de la région, le Musée d'Alpiarça, dénommé Casa dos Patudos.*



Depuis Almeirim jusqu'à Alpiarça, il n'y a qu'une demi-douzaine de kilomètres. En arrivant au premier rond-point, où se trouve la *Casa dos Patudos* sur le côté gauche, un panneau indique le barrage des Patudos, le camping et la Réserve naturelle du cheval Sorraia sur la droite. C'est dans cette Réserve, où les chevaux de cette race en voie d'extinction vivent en toute liberté, que se trouve le restaurant qui porte leur nom (on y trouve également une école canine qui suscite l'intérêt de beaucoup de monde). La salle principale, spacieuse et lumineuse, ainsi que celle du bar, plus petite, disposent de tables de différentes tailles et configurations, certaines plus familiales que d'autres, mais toutes très accueillantes avec du beau linge de table et baignées de lumière naturelle. Le menu, fixé de façon hebdomadaire, comprend six plats de poisson et cinq de viande, deux suggestions du jour (viande



et poisson) et aussi des spécialités sur commande. Parmi elles, soulignons la morue accompagnée de *mangusto* ; la morue-langouste à la sauce cocktail, crevettes et palourdes, gratinée au four et décorée de crevettes ; le poulpe à *lagareiro*, riche en huile d'olive et en saveur ; le riz de canard ; l'agneau rôti au four avec de petites pommes de terre et servi sur des légumes cuits ; et le mouton à la mode d'Alpiarça, plat emblématique de la région. Les desserts traditionnels sont faits maison, dont le riz au lait, la crème brûlée, le flan délicieux et la montagne russe. La cave à vin se centre sur les vins de la région du Tejo. Le service est efficace et sympathique. La salle du bar a un horaire d'ouverture plus étendu, de 9h à 17h tous les jours. Elle propose un service de cafétéria, ce qui peut convenir à ceux ayant choisi de faire le circuit culturel d'Alpiarça, en particulier la Réserve et la *Casa dos Patudos*.

## Restaurant familial

**Adresse** Reserva Natural do Cavalo do Sorraia, Alpiarça

**Téléphone** +351 243558121 et +351 961553759

**Site web** [www.ocavalodosorraia.com](http://www.ocavalodosorraia.com)

**Courriel** [catering@ocavalodosorraia.com](mailto:catering@ocavalodosorraia.com)

**GPS** 39°14'32.3"N 8°34'34.0"W **Moyens de paiement**

Cartes acceptées **Horaires** 12h-17h ; Cafétéria : 9h-17h

**Fermeture** Lundi **Capacité** 60 places en salle et 20

au bar **Parking** Privé **Accessibilité** Accessible aux

personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 18 €

**Non-fumeur** • **Wi-Fi** disponible

## Plat emblématique

Le mouton à la mode d'Alpiarça est un ragoût légendaire qui puise ses saveurs uniques dans les secrets de sa confection. Traditionnellement, c'était un mets réservé aux nobles. Tombé en désuétude, il est aujourd'hui de plus en plus (re)connu et apprécié.



# Mercearia do Peixe e Cia

*L'excellence du poisson, de la viande et des autres ingrédients utilisés, alliée à la qualité du service et de l'ambiance, explique le succès de ce restaurant situé à Vila Nova da Rainha, sur la route entre Carregado et Azambuja.*

Des produits du marché frais du jour, confectionnés de manière traditionnelle, sur le grill ou à la cocotte, et un service cordial et rapide, voilà les caractéristiques qui ont donné sa renommée au Mercearia do Peixe e Cia, aujourd'hui renforcée par son lien avec un autre restaurant, le Kottada. Il possède une salle confortable, avec des chaises et des tables en bois de bonne taille auxquelles les chemins de table apportent une certaine légèreté. La décoration rustique confère aux innombrables bouteilles de vin la double fonction d'objets de promotion et de décoration. L'ambiance est familiale, tranquille et accueillante. Néanmoins, ce qui impressionne le plus c'est le présentoir à poissons, stratégiquement placé dans la pièce pour attirer le regard de celui qui entre et le faire s'arrêter sur la fraîcheur des espèces exposées, des plus nobles au plus

populaires. Le grill se trouve juste derrière. Du point de vue culinaire, on remarque l'ambition d'inclure de plus en plus de spécialités du Ribatejo telles que les *migas ribatejanas* avec des pousses de navets pour accompagner le poisson, la morue sur un lit de *torricado*, les anguilles frites et les petites soles du Tage, ces dernières surtout pendant le week-end. Mais les plats emblématiques restent le poisson frais de la criée, grillé et désormais servi avec des *migas ribatejanas*, des tomates rissolées et des pommes de terre cuites, la sublime tête de mérrou, les langues de morue cuites à l'étuvée dans du riz aux pousses de navets, ou encore le pavé de veau du Ribatejo grillé à la médiévale. Sans oublier les bons desserts comme la tarte au fromage avec du sorbet à la framboise. La cave à vins est bien achalandée.

## Restaurant traditionnel

**Adresse** EN 3, km 6.6, Arneiro, 2050-522 Vila Nova da Rainha **Téléphone** +351 263418464  
**Site web** [www.merceariadopeixe.pt](http://www.merceariadopeixe.pt) **Courriel** [merceariadopeixe@sapo.pt](mailto:merceariadopeixe@sapo.pt) **GPS** 39°02'57.72"N 8°54'46.30"W  
**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h30 (dîners de groupes sur réservation)  
**Fermeture** Jamais, hormis du 13 au 26 août pour congés **Capacité** 50 places **Stationnement** Privé  
**Accessibilité** Rampe d'accès ; Toilettes non aménagées **Prix moyen** 30 € **Non-fumeur** • **Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

La tête de mérrou grillée est une gourmandise sans pareil et, contrairement à ce que beaucoup peuvent penser, elle se mange facilement en délicieuses petites bouchées.



# Oficina dos Sabores

*Un hangar agricole en ruine soigneusement restauré avec goût a donné naissance à ce restaurant qui a forgé sa renommée sur sa bonne cuisine, ses prix abordables, sa bonne ambiance et la qualité de son service, et qui n'a pas voulu en rester là. Aujourd'hui, suite à la rénovation des installations et l'introduction de nouveaux plats régionaux, il est encore plus attrayant et accueillant.*

C'est une imposante bâtisse blanche bordée de jaune située en bord de route en rase campagne dans la périphérie d'Aveiras de Cima. Elle dispose d'un salon destiné à accueillir des événements (290 personnes) et de trois nouvelles salles occupant l'espace de l'ancienne salle, autrefois très grande et dotée d'un seul cloison au milieu. Désormais, de nouvelles cloisons délimitent clairement trois zones, plus intimes et moins bruyantes : trois salles pour ainsi dire. La

cuisine reste visible et les bouteilles intégrées dans les cloisons ont également une fonction décorative. Le résultat est bien plus accueillant. Quant à la cuisine, typiquement portugaise, elle conserve sa qualité tout en mettant l'accent sur la dimension régionale. Le menu comporte des suggestions variées : parmi les entrées, outre les *petiscos* habituels tels que les petites salades ou les œufs à la *farinheira*, on citera la petite portion de *torricado* servi habituellement comme un

plat principal. Dans les plats de poisson, le *torricado* de morue affiche cette fois toute sa splendeur, alors que le poulpe à *lagareiro* fait fureur auprès des clients, tout comme les grillades de poisson frais. S'agissant des plats à base de viande, la certification est une garantie et un gage de volonté de bien servir. C'est le cas avec la viande de bœuf de race *mirandesa*, qu'il s'agisse du pavé et des côtes à la braise ou de l'entrecôte au four, avec les *secretos*, les *lagartos* et les

## Restaurant familial

**Adresse** EN 366, km 23,6, Ladeira, 2050-000 Aveiras de Cima **Téléphone** +351 263478153 et +351 963027719

**Courriel** canteijo@gmail.com **GPS** 39°7'53,59 "N

8°53'41,36" W **Moyens de paiement** Cartes acceptées

**Horaires** 12h-15h ; 19h-23h **Fermeture** Dimanche soir et

lundi **Capacité** 80 places **Stationnement** Privé

**Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 15 €

**Non-fumeur** • **Wi-Fi disponible**

brochettes de porc noir grillés, auxquels il convient d'ajouter des spécialités telles que les joues de porc au four, le canard à l'orange, les côtes de bouvillon à la braise et le filet sur la pierre. Tous méritent une bonne note. Les desserts sont faits maison, parmi lesquels des îles flottantes à ne pas manquer. La carte des vins se centre sur la région du Tejo, avec aussi deux bons vins de la maison régionaux servis au pichet. Service soigné et sympathique.



## Plat emblématique

La réputation de la morue sur lit de *torricado* vient de la façon dont elle est grillée et se marie au pain braisé passé à l'huile d'olive et à l'ail, aux *migas* et aux pommes de terre tapées.



# A Coudelaria

*Le succès du buffet champêtre le samedi et du pot-au-feu de viandes sauvages, également servi en buffet le dimanche, est tel qu'il vaut mieux réserver assez à l'avance si l'on veut être sûr d'avoir une table, sachant que les autres jours où le service se fait à la carte, l'affluence est aussi grande et la réservation toujours recommandée.*

Située sur le domaine de la Companhia das Lezírias, qui s'étend sur 18 mille hectares de la Lezíria do Tejo, avec ses terres agricoles, d'élevage et de forêt, le restaurant est en pleine symbiose avec la nature. Situé aux abords de l'hippodrome, il dispose d'une salle ample, entièrement vitrée et inondée de lumière naturelle, qui fait face au manège et au parcours

d'obstacles – d'où son nom qui signifie « haras » –, avec en arrière-plan la suberaie où broutent les chevaux. L'entrée se fait par le bar avec sa cheminée et ses sièges confortables permettant d'attendre sa table et/ou de prendre un apéritif. Dans la salle, à droite, se déploie le comptoir qui rappelle les jours de buffet les banquets royaux des gravures anciennes, tant les



## Plat emblématique

Le pot-au-feu de viandes sauvages dont la renommée n'est plus à faire, un *ex-libris* de la province du Ribatejo, atteint ici son apogée en termes de qualité, de présentation et de saveur.



mets présentés sont abondants et variés. La décoration correspond à ce à quoi l'on pourrait s'attendre : centrée sur les taureaux et les chevaux. La carte privilégie la viande, mais ne néglige ni la morue, ni le poulpe, accommodés chaque jour de manière différente, ni le grillades de poisson frais. Côté viande, que ce soit du bouvillon (à l'étouffée accompagné de riz aux haricots, en brochette ou en escalopes sur fondue d'oignons), du porc noir (*secretos* grillés ou échine au four), du canard musqué (dans

un riz succulent) ou autre, la qualité est toujours au rendez-vous. Au sommet se trouvent les buffets, si riches, copieux et savoureux qu'il est impossible de les décrire ici. C'est un passage obligé, à condition de réserver à l'avance. Les desserts sont délicieux et variés : îles flottantes, puddings au pain et à la patate douce, *tigelada*, dessert aux amandes, entre autres. La cave fait naturellement honneur à la Companhia das Lezírias, mais d'autres vins y ont également leur place. Service efficace et chaleureux.

## Restaurant typique

**Adresse** Monte de Braço de Prata, Porto Alto, 2135-318 Samora Correia **Téléphone** +351 263654985

**Site web** [www.acoudelaria.com](http://www.acoudelaria.com) **Courriel** [rest.coudelaria@clix.pt](mailto:rest.coudelaria@clix.pt) **GPS** 38°52'45.9"N 8°51'43.8"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; dîners sur réservation pour un minimum de 20 personnes **Fermeture** Lundi et jours fériés nationaux **Capacité** 75 places **Parking** Privé **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 18 € **Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**

# Chico do Porto

*Référence de la gastronomie régionale du Ribatejo, Chico do Porto se distingue par la qualité de ses produits, en particulier la viande de taureau de race brave, par le soin apporté aux assaisonnements et à l'élaboration des plats, sans oublier la générosité des portions ni la convivialité et l'efficacité du service qui en font une adresse très convoitée.*



Il est facile de l'identifier grâce à son auvent sur le trottoir qui sert d'abri à ceux qui attendent. De là, on accède à la première salle, équipée sur la droite d'un petit présentoir suivi d'un comptoir, puis de la cuisine entièrement ouverte. À côté se trouve une deuxième salle plus intime et, au fond, une troisième destinée à accueillir des événements. Il s'agit d'un espace très agréable, où ressortent le bleu et le blanc des lambris et des colonnes, les allusions à l'art de la taumachie, d'autant qu'il est très fréquenté par les toreros, les hommes d'affaires et les aficionados, et la cuisine dont le spectacle mérite d'être vu. Le menu est très équilibré, avec des propositions sérieuses à tous les niveaux. Côté entrées, il convient de signaler les *peixinhos da horta* à la pâte et la friture exemplaires, le jambon de *pata negra*, les beignets et la petite salade de morue, tous posés sur la table en guise de mise



en bouche et méritant d'y rester. Côté plats de poisson, la *cataplana* de mérout s'impose, à moins que l'on préfère le mérout à *Marinheira*, les gambas à *Brás*, le poulpe à *lagareiro*, les anguilles frites, en *caldeirada* ou en *ensopado* et, en saison, l'alose frite servie avec une *açorda* aux œufs de poisson et le riz de lamproie, tout aussi appétissants. Quant aux viandes, l'accent est mis sur le pavé de taureau de race brave qui est excellent, tout comme la côte de veau sur le grill, les filets mignons de porc frits dans de l'huile d'olive et l'ail à l'ancienne, le bifteck de bouvillon brave dans l'huile d'olive et l'ail, la *cabidela* de poule et le riz de canard. Pour finir, de bons desserts faits maison : mousses à la mangue, au citron vert et au chocolat, riz au lait, îles flottantes, pour n'en citer que quelques-uns. La carte des vins accorde une large place à trois régions : Alentejo, Douro et Tejo. Service chaleureux et professionnel.

## Restaurant familial

**Adresse** Avenida Mário Mendes Delgado, 22, 2135-115 Porto Alto **Téléphone** +351 263651371 et +351 933482850  
**Site web** [www.restaurantechicodoporto.pt](http://www.restaurantechicodoporto.pt)  
**Courriel** [restaurantechicodoporto@gmail.com](mailto:restaurantechicodoporto@gmail.com)  
**GPS** 38°55'28.9"N 8°53'10.8"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; 19h-22h  
**Fermeture** Dimanche **Capacité** 90 places  
**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite  
**Prix moyen** 15 € **Fumeur et non-fumeur** **Wi-Fi** disponible

## Plat emblématique

Plat régional par excellence, le pavé de bouvillon brave grillé s'impose tant par la qualité de la viande que par la sauce à l'ail, à l'huile d'olive et au vinaigre qui l'accompagne.





# O Telheiro

**Restaurant typique de bord de route, situé à l'intersection de la nationale 119 et de la route dite Estrada dos Alemães, doté d'une grande salle et d'une carte très achalandée. Il propose une cuisine traditionnelle portugaise simple et savoureuse, des prix raisonnables, une atmosphère familiale et un service informel qui donne l'impression aux nouveaux venus d'être des connaissances ou des amis de longue date de la maison.**

En pénétrant dans la salle, on aperçoit derrière deux comptoirs réfrigérés la cuisine où s'affaire la maîtresse de maison, Cecília Marques. Son mari, Joaquim, se charge de la salle, très grande en dépit des paravents délimitant différents espaces, avec des tables bien espacées, les unes rondes couvertes des nappes en tissu, plus familiales, les autres rectangulaires ornées des chemins de table. Il y a un petit espace fumeurs sur le côté droit. L'atmosphère est simple et décontractée. La cuisine, fidèle à la tradition portugaise et aux recettes régionales, est aussi simple que savoureuse.

Dans un restaurant de ce type, le petit fromage frais ne pouvait pas manquer en entrée, mais la primauté revient aux champignons sautés et aux petites tourtes à la perdrix. Côté poissons, le mérrou excelle, tout simplement grillé ou cuisiné

à *marinheira*, avec une poêlée d'oignons. D'autres plats populaires figurent sur la carte comme les *pataniscas* de morue accompagnées de riz aux haricots, le *torricado* de morue, les seiches et les calamars à *algarvia*, les petites soles et, parfois, les *joaquinzinhos* servis avec un riz aux haricots ou à la tomate. Côté viandes, l'offre est encore plus généreuse, avec notamment la *cabidela* de poulet fermier, les rissoles avec du riz aux haricots, les joues de porc noir accompagnées de *migas* aux asperges, le pavé à *mirandesa* et les *presas* ou *lagartos* de porc noir grillés. Les desserts faits maison font honneur à la pâtisserie conventuelle (*fidalgo*, *sericaia*) et traditionnelle (riz au lait, crème brûlée, flan, etc.). La cave à vins est intéressante, surtout en ce qui concerne les vins de l'Alentejo et du Douro. Service très sympathique.

## Restaurant familial

**Adresse** EN 119, 80, 2130-121 Foros de Almada **Téléphone** +351 263949937 et +351 960306472  
**Courriel** rest.otelheiro@gmail.com **GPS** 38°51'59,8"N 8°41'30,6"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-22h **Fermeture** Lundi **Capacité** 80 places **Parking** Privé **Prix moyen** 17,50 € **Fumeur et non-fumeur**  
**Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

Le succès de la *cabidela* de poulet fermier provient, d'après la cuisinière, de « son mode de préparation ». Cette dernière se garde bien d'en confier le secret, si ce n'est qu'elle utilise du riz de la variété *carolino* cultivé dans la *leziria*.



# Santo Gula

*Installé dans un ancien pressoir à huile d'olive restauré avec beaucoup de goût, ce restaurant surprend par la touche sophistiquée de ses installations et par sa gastronomie contemporaine qui ne renonce en rien à son ancrage régional, sur un terroir où la Lezíria do Tejo s'étire vers l'Alentejo.*

Disons, pour simplifier, que si l'espace plaît autant, c'est parce qu'il est beau, mais aussi parce qu'il est différent, un rien rustique, un peu moderne, avec une audace maîtrisée et juste ce qu'il faut de sophistication pour ne pas l'empêcher d'être informel et décontracté. Il incite au regard et s'en éprendre est inévitable. Il est constitué de deux espaces : la salle du pressoir, pour les fumeurs, avec un bar et trois longues tables ; la salle principale, avec

la même architecture et une décoration minimaliste, des tables faites de caisses de vin, des assiettes dépareillées, des verres colorés et un service classique, avec certaines particularités comme le fait d'apporter les cocottes et les poêles à table. La gastronomie a changé en passant du gourmet au classique et, aussi étrange que cela puisse paraître, cela signifie une évolution. Au gré de l'appel du terroir. La carte en témoigne, composée de différents



plats des alentours comme la morue, le *torricado* et le de riz de la Lezíria do Tejo, décliné en plusieurs versions : aux palourdes à *Bulhão Pato*, aux couteaux, aux langues de morue et pousses de navets, ou encore aux champignons et aux asperges sauvages pour les végétariens. Les riz se suffisent à eux-mêmes, mais peuvent accompagner des plats tels que les filets de saint-pierre, les filets de poulpe ou les dés de bouvillon aux légumes. Parmi les spécialités figurent



## Restaurant contemporain

**Adresse** Rua Manuel Martins Alves, 41, 2130-143 Santo Estevão **Téléphone** +351 263948003

**Site web** [www.santogula.com](http://www.santogula.com)

**Courriel** [geral@santogula.com](mailto:geral@santogula.com) **GPS** 38°51'40,3"N

8°44'51,5"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées

**Horaires** 12h-15h ; 19h-22h **Fermeture** Lundi et mardi

**Capacité** 70 places **Stationnement** Sur la voie publique

**Prix moyen** 20 € **Fumeurs et non-fumeurs**

**Wi-Fi disponible**

le poulpe à *lagareiro* avec la touche du chef, la crevette tigrée à la plancha, les tourtes rustiques à la viande façon Santo Gula, la panse de cochon de lait dans sa sauce, l'onglet de bouvillon cuisiné à basse température et différents types de biftecks. Desserts très intéressants, allant du riz au lait à la mousse au chocolat, qui se distingue par son goût prononcé. Une bonne cave à vins, avec en vedette des vins du Tejo, de l'Alentejo et du Douro.

## Plat emblématique

La panse de cochon de lait dans sa sauce est une gageure pour tous les amateurs de viande de porcelet, parce qu'elle est différente et exquise.



# Vila Hotel

*Un espace moderne aux lignes simples et attrayantes, presque minimalistes, alliant élégance et sobriété, et proposant une cuisine actuelle inspirée de la tradition, avec des produits d'une grande qualité mis en valeur par l'éminente technique culinaire du chef José Maria Lino et par son sens esthétique. La façon dont il travaille, par exemple, le riz de la variété carolino de la lezíria en est la preuve éclatante.*

Le restaurant est au dernier étage du Vila Hotel, au centre de Benavente. Il possède une salle et une terrasse d'où l'on jouit d'une vue surprenante sur la ville et la *lezíria*. La salle est petite, lumineuse, élégante. Les couleurs sont neutres, le blanc et le noir se conjuguent avec le vert, et la décoration, résolument *clean*, ne laisse pas de place au superflu. C'est un espace agréable, reposant, délibérément

dépouillé afin que l'attention se concentre dans un premier temps sur le paysage, puis sur la nourriture. La cuisine du Vila Hotel est également moderne, même si elle s'inspire de la tradition gastronomique du Ribatejo et de la cuisine portugaise. Le chef a d'ailleurs été formé à cette école, ce qui ne l'empêche pas de chercher à introduire dans chaque plat sa touche personnelle, en



## Plat emblématique

La mille-feuille de morue illustre à la perfection le concept du chef cuisinier qui met l'accent sur la qualité du produit, l'apport d'une note contemporaine et la dimension esthétique.

lui apportant quelque chose de nouveau et en se souciant de sa dimension esthétique. C'est flagrant sur la carte, qui change constamment. Chaque semaine, deux plats sont remplacés, un de poisson et un de viande. Les autres plats ne changent pas, à l'instar des entrées : croquettes d'*alheira* et jambon cru dans une sauce au yaourt grec, gambas croquantes dans une mayonnaise asiatique, ou encore filets de maquereau sur lit de *torricado* et oignons caramélisés dans un vin doux de la Companhia das Lezírias. Côté plats principaux figurent le mille-feuille de morue, le mille-feuille de

gibier et le mille-feuille de fruits de mer (trois mille-feuilles et pas des moindres !), le bifteck façon Vila Hotel avec du fromage, du jambon cru et sa sauce spéciale, et le riz carolino de la Lezíria do Tejo, crémeux, aux crevettes et au citron vert ou aux champignons et à la saucisse. Des desserts variés, notamment les mousses (au citron vert meringuée et au chocolat belge avec des amandes grillées). La cave se centre sur les vins du Tejo avec quelques crus des principales régions portugaises. Service efficace et sympathique.

## Restaurant contemporain

**Adresse** Praça da República 39-40, 2130-037 Benavente **Téléphone** +351 263518210

**Site web** [www.benaventevilahotel.pt](http://www.benaventevilahotel.pt) **Courriel** [reservas@benaventevilahotel.pt](mailto:reservas@benaventevilahotel.pt) **GPS** 38°58'58,6"N 8°48'34,8"W

**Moyens de Paiement** Cartes acceptées **Horaires** 19h30-22h **Fermeture** Dimanche **Capacité** 40 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 16 €

**Non-fumeurs, excepté sur la terrasse** • **Wi-Fi disponible**



# Taberna do Gaio

*Dans le présentoir à poisson, à l'entrée de la salle principale de la Taberna do Gaio, de grandes darnes de morue attirent l'attention, comme pour rappeler qu'elles sont l'un des points forts de la cuisine, parallèlement au poisson frais, aux viandes de veau et de porc et aux spécialités, dont les desserts de la maison font évidemment partie.*



C'est un jalon gastronomique sur la route qui mène d'Azambuja à Cartaxo, équidistant de ces deux villes typiques du Ribatejo : cinq kilomètres. Le parking juste devant l'établissement incite à garer la voiture et la réputation de sa cuisine invite à entrer dans l'une des trois salles aux couleurs chaudes et à la décoration foisonnante où les bouteilles et les caisses de vin sont omniprésentes : sur des étagères, dans des vitrines et dans des armoires à vin qui garantissent une température idéale au moment de servir. C'est un projet familial des frères Mário et Jorge Silva, qui se chargent respectivement de la cuisine et de la salle. Les produits et les saveurs culinaires sont indubitablement portugais et, dans une large mesure, d'origine régionale et locale. Parmi les entrées se distinguent : le fromage frais découpé en tranches agrémenté de confiture de potiron, sel, poivre, origan et huile d'olive, plus gras et



## Restaurant familial

**Adresse** EN 3, Cruz do Campo, 2070-214 Cartaxo

**Téléphone** +351 243759883

**Site web** [www.facebook.com/taberna.do.gαιο.cartaxo](http://www.facebook.com/taberna.do.gαιο.cartaxo)

**Courriel** [tabernadogaio@hotmail.com](mailto:tabernadogaio@hotmail.com)

**GPS** 39°07'46,38"N 8°48'50,96"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées

**Horaires** 12h-15h ; vendredi et samedi : 12h-15h ;

19h-23h **Fermeture** Dimanche et jours fériés et le soir du lundi au jeudi **Capacité** 60 places

**Stationnement** Privé **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 17 €

**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**

plus savoureux qu'à l'accoutumée, raison pour laquelle il est si convoité ; le poulpe à *bulhão pato*, autre variante très intéressante d'un *petisco* traditionnel ; les fromages secs, les charcuteries et le jambon cru. Parmi les plats principaux, la morue est reine, figurant tous les jours au menu accommodée selon une recette différente : de la morue sur lit de *torricado* à la morue effilée avec une purée de pois chiches, en passant par la morue à *brás*, à *Gomes de Sá*, au four, à la marmite (darne dans un délicieux bouillon), ou encore les *pataniscas* accompagnées de riz aux haricots. L'offre alléchante se poursuit avec d'autres plats : grillades de poisson frais du jour, brochettes et côtes de bœuf, *cabidela* de coq fermier, filets mignons de porc avec une sauce à la coriandre fraîche, queue de bœuf aux pois chiches et bien d'autres. Des desserts faits maison, avec une mention spéciale pour les îles flottantes. Une très bonne cave. Service efficace et sympathique.

## Plat emblématique

Morue sur *torricado* : une darne entière braisée, accompagnée de *mangusto*, avec un assaisonnement à l'huile d'olive et à l'ail.



# Taxo

*Dans la Quinta do Letrado, à la sortie de Cartaxo en direction de l'autoroute A1, à proximité du terrain de football, il existe un espace d'excellence pour savourer un repas bien confectionné avec des produits de qualité, mais aussi pour se détendre pendant que les enfants s'amusent dans le jardin.*

Le restaurant Taxo réserve de bonnes surprises à ceux qui s'y arrêtent, à commencer par l'espace en plein air où les enfants peuvent jouer pendant que les parents se détendent. Vient ensuite la salle principale – il en existe une autre, appelée « gourmet », qui accueille des groupes et des événements comme des dégustations de vin –, grande, colorée, baignée de lumière naturelle, avec une décoration sobre qui rassemble des éléments du Ribatejo (réceptif à huile d'olive, machine d'embouteillage), des pièces Art déco (en verre, téléphone), un étal de fruits et légumes qui apporte de la fraîcheur, un autre de produits gourmets qui renvoie à la boutique, et un cellier qui suggère la nourriture. Pour finir, la gastronomie traditionnelle et régionale, avec une présentation contemporaine. Sans être trop copieux, le menu est très alléchant, avec plusieurs entrées, sept ou huit plats de poisson, tout autant de viande et six desserts. En outre, tous les jours sont proposés un plat de poisson et un plat de

viande, deux salades, ainsi qu'un plat et une salade végétariens. Tous ces plats sont très bien confectionnés avec des produits de grande qualité. Les entrées sont variées et appétissantes, à l'instar des *peixinhos da horta*, des moules gratinées au fromage de l'île de São Jorge aux Açores, de la seiche frite à *setubalense* ou du parmentier d'*alheira* de Miranda do Douro. Séduisant par leur présentation, les plats persuadent par leurs saveurs : le filet de morue au pain de maïs, le poulpe du littoral à *lagareiro*, le risotto de crevettes et champignons frais, les côtelettes d'agneau de l'Alentejo avec leurs pommes de terre rissolées sur un lit d'oignons, de poivrons et de safran, le pavé de veau de race *mirandesa* et le magret de canard de la Quinta da Marinha illustrent la qualité des mets proposés. À cela s'ajoutent de bons desserts, en particulier les îles flottantes et la crème brûlée. La cave à vins recense quasiment tous les vins du Tejo et quelques crus d'autres régions. Service à la fois jeune et très professionnel, soigné et efficace.

## Restaurant contemporain

**Adresse** Quinta do Letrado, Sítio da Pata-Choca, 2070-118 Cartaxo **Téléphone** +351 243052187 **Site web** www.taxo.pt  
**Courriel** taxorestaurante@gmail.com **GPS** 39°10'26.4"N 8°47'35.7"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-23h **Fermeture** Ne ferme pas **Capacité** 50 places **Stationnement** Privé  
**Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 15 € **Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

Le filet de morue au pain de maïs est un succès facile à expliquer : une grande dame qui, après avoir été dessalée dans du lait, est enfournée avec du pain de maïs émietté et en ressort à la fois fondante et croquante.



# O Moinante

*Le poisson frais, aussi bien de mer que d'eau douce, est la grande attraction de ce restaurant qui se situe dans un village pittoresque de l'intérieur du Ribatejo, au nord de la commune de Chamusca, sur un coteau descendant vers le grand fleuve. Le poisson de mer arrive directement de la criée de Peniche, les mardis et jeudis, pour le plus grand plaisir de clients.*

Arripiado est une petite agglomération riveraine qui s'inscrit dans un cadre naturel d'une beauté indescriptible sur la rive sud du Tage et qui jouit d'une vue panoramique sur la forteresse d'Almouroul et la *lezíria*. C'est là que se trouve le Moinante, un restaurant spécialisé dans le poisson frais et dont la réputation est plus que méritée. Il dispose d'une petite salle avec des tables et des chaises en bois, des nappes en tissu revêtues de carrés en papier, un comptoir de service

la séparant de la cuisine et des fenêtres offrant une belle vue, bien que partielle, sur la Tage. À l'extérieur se trouve une petite terrasse. C'est un établissement modeste, agréable et familial, à 6 km de l'A23, en prenant la sortie de Constança Oeste et en franchissant le pont, à mi-chemin entre Chamusca et Tramagal, sur la route du côté sud.

Dina et Luís Amaral se partagent les tâches, elle aux fourneaux, lui en salle, tous deux avec brio. D'une cuisine résolument

portugaise sortent des plats simples et savoureux, avec un penchant déclaré pour le poisson, même si les plats de viande ne sont pas en reste. Sur la table, le pain et le beurre demandent à être accompagnés de crevettes frites, d'une petite salade de poulpe ou d'autres mises en bouche en guise d'entrée. Ensuite, la plupart des clients optent pour la poêlée de la mer, un incontournable, mais la recette de poulpe de la maison (poêlé à l'ail, à la coriandre et au vin rouge), les calamars frites aux

## Restaurant familial

**Adresse** Rua 25 de Abril, 2140-609 Arripiado  
**Téléphone** +351 249740716 et +351 967645790  
**Courriel** moinante.luis@gmail.com **GPS** 39°27'15,3"N 8°23'55,2"W **Moyens de paiement** Ne prend pas les cartes de crédit, prévoir des espèces ou chèques  
**Horaires** 12h-14h30 ; 19h-22h **Fermeture** Mercredi  
**Capacité** 35 places en salle et 16 sur la terrasse  
**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Rampe d'accès ; Toilettes non aménagées  
**Prix moyen** 15 € **Non-fumeur** • **Wi-Fi disponible**

crevettes, le riz de poulpe, l'*açorda* de gambas, le simple poisson grillé (de trois ou quatre espèces) et l'alose de saison frite avec son *açorda* aux œufs de poisson méritent tous un éloge. Il en va de même avec les viandes, les longes de porc maison à la sauce moutarde et la viande de porc frite accompagnée d'*açorda de coentros*, un plat typique de la région. Les desserts traditionnels sont confectionnés avec soin, comme à la maison. Cave adéquate. Service compétent et chaleureux.



## Plat emblématique

La poêlée de la mer a tout pour séduire : de belles palourdes, des moules, des crevettes décortiquées, de petites seiches et des calamars revenus au vin blanc, à l'ail, à la coriandre avec une touche de piment... Un vrai régal.

# Taberna da Rita

*La grande maison rustique assez imposante que l'on aperçoit au bord de la route après avoir parcouru 3,4 km à peine en direction de Tramagal à partir du pont de Chamusca se révèle très hospitalière pour ceux qui s'installent au premier étage pour un repas tranquille, plein de saveurs portugaises et fait maison.*

Ceux qui ont des problèmes de locomotion ou qui se déplacent en groupe ne sont pas obligés de monter au premier étage car une salle au rez-de-chaussée est prévue à cet effet, dénommée « Adega do Matias » (cellier de Matias), donnant sur un patio intérieur très agréable avec l'escalier d'accès à l'étage supérieur. En face se trouve la « sala de costura » (salle de couture) avec ses 12 places, idéale pour des réunions, des

fêtes ou des repas privés. À droite, la « casa de jantar » (salle à manger) qui est la plus spacieuse et la plus fréquentée, suivie de la « sala da ponte » (salle du pont), un espace plus intime orné de photos datant de la construction du pont de Chamusca. Autrefois cette maison abritait une taverne et une épicerie qui vendait de la viande et des fruits – il y avait un abattoir et une salle de découpe – appartenant à Dona Rita.



## Plat emblématique

La dame de morue braisée garnie de chou *a soco*, désignation faisant référence au mode de préparation et d'assaisonnement de ce dernier.

Tombée en ruine, la maison a été restaurée et reconvertie en restaurant géré par Maria de Lurdes Nunes depuis 2006. Elle est aussi simple qu'accueillante et avenante, mais ce n'est ni une taverne, ni à Rita, mais bien le restaurant de Lurdes avec sa cuisine traditionnelle et régionale.

Le menu est affriolant. En entrée, il y a toujours du fromage frais de chèvre et du fromage sec de brebis, des *alheiras* rôties et la cassolette de *linguiça*, poitrine de porc et poivrons grillés. Dans les plats, soulignons l'*ex-libris* de la maison, la morue au four avec du chou dit *a soco* (haché et cuisiné d'une manière particulière), ou encore les *pataniscas* avec du riz aux

pousses de navets, le riz de poisson (en général du mérrou), le poulpe à *lagareiro*, la *chanfana* de chèvre, la *cabidela* de poule, le lapin chasseur, et le *cozido à portuguesa* (en hiver surtout). En saison, des poissons d'eau douce sont proposés tels que la perche truite grillée, le mulot frit et l'alose accompagnée d'*açorda* aux œufs de poisson. Pour finir, des desserts maison tels que le riz au lait, la crème brûlée et le flan confectionnés avec maestria par la mère de la maîtresse de maison, l'octogénaire Dona Felismina. La cave est constituée de vins de la région du Tejo et d'un vin de la maison en pichet du Ribatejo également. Service très sympathique.

## Restaurant familial

**Adresse** Largo Bernardino José Monteiro, 15, 2140-307 Pinheiro Grande **Téléphone** +351 249740000 et +351 249740001  
**Site web** [www.facebook.com/taberna.darita](http://www.facebook.com/taberna.darita) **Courriel** [taberna.rita@mail.telepac.pt](mailto:taberna.rita@mail.telepac.pt) **GPS** 39°23'42.19"N 8°26'16.84"W  
**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; 19h-22h **Fermeture** Dimanche soir et lundi  
**Capacité** 125 places **Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Rampe d'accès ; Toilettes non aménagées  
**Prix moyen** 12,50 € **Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



# Coruja Chef

Sur l'emplacement d'une bâtisse agricole de la Quinta de São Martinho située au bord de la route à la sortie de Coruche en direction d'Almeirim, un nouveau restaurant à l'aménagement et à la cuisine contemporaines a vu le jour en 2015. Sa cuisine s'inspire des traditions régionales, s'attachant à reprendre des recettes locales et, surtout, à tirer le meilleur parti des produits du terroir.



Son nom traduit l'attachement à leur terroir des artisans de ce projet, les frères Ricardo et Filipe Aleixo, qui rendent ainsi hommage à un ancien restaurant de renom de la ville : le Coruja (hibou). Ces derniers ont créé de toutes pièces un espace très agréable à l'endroit où se trouvait la bâtisse agricole, avec des tables confortables et dressées à la perfection, une décoration rustique, sobre et discrète, une atmosphère calme, familiale et accueillante. Filipe en est le chef cuisinier et sa cuisine est pétrie de saveurs méditerranéennes, dans le profond respect de la qualité et de l'origine des produits, comme l'illustrent ces exemples : emploi exclusif d'huile d'olive vierge, les autres huiles sont exclues ; découpe des viandes sur le moment, de sorte à éviter l'oxydation ; herbes aromatiques cueillies directement dans le petit potager biologique jouxtant le restaurant. La passion des produits



régionaux et locaux est perceptible dès les entrées, avec les champignons (cueillis au pied des chênes-lièges) sautés, la fricassée de *túberas*, ainsi que le jambon de *pata negra* et le fromage de brebis affiné, tous deux de la région. Sur la carte, plutôt longue au regard de la taille de l'établissement, les suggestions du jour méritent une mention spéciale. Outre les grillades de bouvillon et de porc noir, elles incluent des plats comme la morue braisée à la mode de Coruche et sa sauce aux fines herbes, ou les joues de porc noir, préparées elles aussi selon une recette de Coruche et enduites d'une pâte aux poivrons rouges maison. Les desserts traditionnels sont très bons. Qualité des produits et rigueur dans l'élaboration des plats, tel est le secret de la maison. La cave à vin est constituée essentiellement de crus du Tejo et de quelques vins d'autres régions. Service attentionné et sympathique.

## Restaurant familial

**Adresse** EN 114/IC10, Quinta de S. Martinho, 2100-042 Coruche **Téléphone** +351 936826311  
**Site web** [www.facebook.com/CorujaChef](http://www.facebook.com/CorujaChef)  
**Courriel** [corujachef@gmail.com](mailto:corujachef@gmail.com) **GPS** 38°57'48.2"N 8°31'57.1"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-15h30 ; 19h-22h30 **Fermeture** Mercredi  
**Capacité** 56 places en salle et 36 en terrasse  
**Stationnement** Privé **Accessibilité** Rampe d'accès ; Toilettes non aménagées **Prix moyen** 14 €  
**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**

## Plat emblématique

Enduites d'une pâte aux poivrons rouges, les joues de porc noir cuisent au four avec leur os, qui est ensuite retiré lors de la mise en plat, et sont servies avec des légumes sautés. Résultat : un mets irrésistible !



# O Farnel

*Du haut de son presque demi-siècle d'activité, le restaurant O Farnel nous invite à visiter la ville de Coruche, à franchir son grand portail en fer forgé, à prendre place à une table et à découvrir « les secrets de la gastronomie du Ribatejo ». Voilà un défi qui finira certainement bien.*

L'établissement dispose de deux salles, l'une donnant sur la rue principale, parallèle à la rivière Sorraia – bien qu'à cet endroit elle s'écarte un peu de la berge –, et l'autre, à laquelle on accède par un portail en fer forgé, donnant sur une rue latérale. C'est par là que tout le monde entre en empruntant une petite rampe dont la décoration évoque les travaux agricoles. Au fond, à gauche, on aperçoit une impressionnante cuisine et, de l'autre côté, une salle très haute sous plafond, spacieuse, blanche, encadrée de bleu, avec des piliers et une voûte au milieu, deux panneaux d'azulejos dépeignant des scènes du Ribatejo (le *campino* sur son cheval et la cigogne sur son nid), et des rangées successives de tables couvertes de nappes en tissu protégées par du papier. Grande, mais accueillante. La cuisine est régionale et la viande de race brave est l'un de ses fleurons. La grillade mixte de génisse brave sur la

tuile (filet, entrecôte et tranche grasse), tendre et juteuse, et les délicieux pavés de taureau au *carqueja* cuisinés à l'étouffée témoignent de la qualité des produits et du soin apporté à la confection des plats. Toujours côté viandes, l'onglet de veau à l'étouffée, les médaillons de porc avec des *migas* et du chou, l'agneau rôti au four avec des pommes de terre, le chevreau fermier, lui aussi rôti au four mais avec un autre assaisonnement, le ragoût d'agneau (en été) et le *cozido à portuguesa* (en hiver) sont autant de plats qui font l'histoire de ce restaurant. Il en va de même pour le poisson : la morue façon O Farnel, la morue accompagnée de *migas* et, en saison, l'aloise frite avec son *açorda* aux œufs de poisson. Les desserts traditionnels sont très bien confectionnés. La cave à vins se répartit entre vins du Tejo et vins de l'Alentejo, ponctuée d'un ou deux crus d'autres terroirs. Service sympathique.

## Restaurant typique

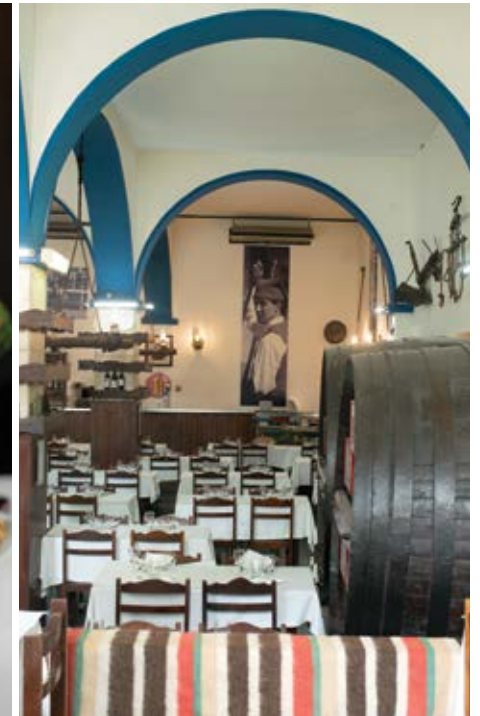
**Adresse** Rua Vasconcelos Porto, 9, 2100-201 Coruche **Téléphone** +351 243675436 et +351 933534945

**Site web** [www.ofarnel.pt](http://www.ofarnel.pt) **Courriel** [geral@ofarnel.pt](mailto:geral@ofarnel.pt) et [carlospeheiro@ofarnel.pt](mailto:carlospeheiro@ofarnel.pt) **GPS** 58°57'23,5"N 8°31'49,5"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; 19h-22h **Fermeture** Lundi **Capacité** 142 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Rampe d'accès ; Toilettes non aménagées **Prix moyen** 15 €

**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

Le succès de la morue façon O Farnel s'explique sans mal : une darne épaisse se liant parfaitement à une sauce riche, avec beaucoup d'oignons, à la saveur intense et à la texture très agréable.





# Sabores de Coruche

*Dans la grande maison blanche encadrée de bleu et précédée d'un grand parking au bord de la route 119, au carrefour giratoire avec l'IC 10 situé presque à l'entrée de la ville de Coruche, se trouve un restaurant tranquille misant sur la cuisine régionale avec des produits de grande qualité, des saveurs maison et une présentation très soignée.*

Le parking accueille les voitures et protège le restaurant du bruit. En entrant, l'harmonie et la beauté des deux salles surprennent. Toutes deux exposent des tableaux sur leurs murs blancs, sous des plafonds en bois. Les tables et les chaises de bonne dimension sont aussi en bois, garantissant un certain confort. Des nappes colorées, des bouteilles de vin disposées avec soin pour se fondre dans la décoration, un présentoir à viandes situé dans la première salle au

fond de laquelle est installé un grand grill, une atmosphère tranquille et un charme indéniable. La cuisine est traditionnelle, avec une forte influence du Ribatejo, et mise sans détour sur les grillades de viandes. Le menu séduit, dès les entrées, avec les *peixinhos da horta* et les champignons des bois qui démontrent à quel point des aliments simples et naturels peuvent rimer avec excellence, à l'instar des *túberas* et des asperges sauvages en saison. Parmi

les poissons se démarquent la soupe de roussette, le poulpe au four, les chinchards frits avec du riz aux haricots, le thon, l'espadon, la morue et d'autres poissons du jour grillés. Les grillades de viande de taureau de race brave, de porc noir et d'agneau sont excellentes, tant par leur qualité intrinsèque que par la maîtrise de leur cuisson. Elles sont complétées par de délicieuses spécialités comme l'échine de taureau brave avec des pois chiches et du chou de Milan, l'étouffée

## Restaurant familial

**Adresse** Monte da Barca, 2100-051 Coruche

**Téléphone** +351 243618319

**Courriel** antoniosousamacedo1@sapo.pt

**GPS** 38°56'48.8"N 8°30'00.9"W **Moyens de paiement**

Cartes acceptées **Horaires** 12h-16h ; 19h-23h

**Fermeture** Lundi **Capacité** 90 places

**Stationnement** Privé **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 15 €

**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**

d'aiguillette au chou de Milan, le veau brave rôti au four avec des pousses de navets sautées, la queue de taureau brave aux petits pois, l'agneau rôti et le ragoût d'agneau. Bons desserts traditionnels et régionaux, tels que le riz au lait de Coruche et la crème dite de la suberaie à base de farine de glands. Cave à vin bien achalandée avec des crus des principales régions et où le Tejo occupe une place de choix. Service efficace et sympathique.



## Plat emblématique

La richesse des arômes et des saveurs de l'échine de taureau brave avec ses pois chiches et son chou de Milan justifie à elle seule de rendre visite au restaurant Sabores de Coruche.

# Café Central

*Le steak façon Café Central est la carte de visite de l'établissement, et l'on comprend pourquoi à entendre les louanges des uns sur la viande moelleuse et savoureuse, et les éloges des autres sur la sauce veloutée et gourmande ou sur les vraies frites maison à l'ancienne. Mais le plus célèbre café de Golegã a bien davantage à offrir.*

Tous ceux qui connaissent Golegã savent où se situe le Café Central et y sont déjà allés savourer sa spécialité : le steak. Le restaurant est une institution de la ville et le steak façon Café Central son *ex-libris*, tout le monde le sait. Ce que beaucoup de gens ignorent, en revanche, c'est qu'au départ ce lieu accueillait une *tertúlia*, un cercle de réflexion fréquenté par des toreros comme Manuel dos Santos et Ricardo Chibanga. Côté

nourriture, on y faisait du poulet grillé, puis est venu le steak façon Café Central, qui a fini par être agrémenté de la sauce *Brogueira* à base de moutarde et de lait. C'est ainsi qu'est né le restaurant. Aujourd'hui, il dispose d'une salle accueillante aux couleurs chaudes et à l'atmosphère familiale, d'une deuxième salle à l'étage pour les événements, d'une terrasse extérieure très agréable et d'une cuisine traditionnelle, maîtrisée et sobre.



## Plat emblématique

Le steak façon Café Central, une belle pièce de gîte, et sa sauce *Brogueira*, fine et savoureuse, est le produit phare de la maison.

Le menu commence avec un *couvert* intéressant : pain frais et grillé, olives marinées, pâté maison et trilogie d'huiles d'olive, dont une au vinaigre balsamique et une autre à la fleur de sel. En entrée, on retrouve les *petiscos* traditionnels tels que gésiers ou *peixinhos da horta*. Côté plats du jour à base de poisson : petites sardines frites et filets de merlan avec du riz à la tomate, calamars, seiche et espadon grillés, riz aux fruits de mer, à la lotte ou au mérrou et, en saison, alose frite avec son

*açorda* aux œufs de poisson. Pour ce qui est des viandes : steak façon Café Central, steak façon *Durão*, semblable au steak à la portugaise, côtelettes d'agneau, *plumas* et *secretos* de porc à la braise, veau à l'étouffée et l'incoronable poulet grillé de la maison. Pour finir, de bons desserts maison comme le succulent flan maison, la *baba de camelo*, ou encore la traditionnelle tarte aux amandes. Côté vins, une cave composée de crus du Tejo et de l'Alentejo. Service professionnel.

## Restaurant familial

**Adresse** Largo da Imaculada Conceição, 8, 2150-125 Golegã **Téléphone** +351 249 976 345

**Site web** [www.facebook.com/CafeCentralGolega](http://www.facebook.com/CafeCentralGolega) **Courriel** [samuelmbarradas@gmail.com](mailto:samuelmbarradas@gmail.com)

**GPS** 39°24'07,7"N 8°29'12,6"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées **Ouvert** 12h-15h 19h-21h30 **Fermeture** Aucune

**Capacité** 64 places en salle et 36 sur la terrasse **Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 14 € **Non-fumeur excepté en terrasse** • **Wi-Fi disponible**



# Lusitanus

*La salle du restaurant est comme une véranda donnant sur la carrière de la foire, désignation courante de la place Marquês de Pombal à Golegã. L'accueil y est chaleureux et la cuisine, réalisée avec des produits de qualité, allie la simplicité et la richesse des saveurs de la gastronomie portugaise, traditionnelle et régionale.*



Il s'agit d'une salle calme, lumineuse, au premier étage d'un immeuble reconstruit au tournant du siècle, ce qui suppose de monter plusieurs marches d'escalier. Un effort récompensé par la vue sur la place et la petite ville pittoresque typique du Ribatejo avec, en arrière-plan, les massifs d'Aire et de Candeeiros. Dans cet espace discret avec son sol en tomettes, son plafond en bois, ses murs blancs, sa décoration simple, ses grandes fenêtres, ses chaises et ses tables en bois recouvertes des chemins de table rouges, l'atmosphère nous séduit par son charme. La carte aussi est séduisante, avec sa douzaine de plats de poisson et tout autant de viande. Les entrées varient, plus légères en été avec de petites salades aux œufs de poisson, aux encornets ou aux poivrons et plus consistantes en hiver, à l'instar des champignons sautés au chorizo et au bacon. Côté poisson, les petites pâtes à la lotte et aux crevettes sont peut-être



le plat qui se distingue le plus, mais la morue façon Lusitanus aux épinards et à la crème (le dimanche) et la morue à Brás (le lundi) méritent aussi d'être applaudies, tout comme le poulpe pané ou la seiche à setubalense (le jeudi), les croquettes de morue avec du riz aux haricots d'Espagne (le vendredi), les poissons frais grillés et, en saison, l'alose frite avec son riz. En tête des plats à base de viande, on trouve le tournedos façon Lusitanus et d'autre plats du même acabit : marmite de bœuf mariné ou à l'étouffée dans du vin rouge, cabidela de poule, riz au canard (le samedi) et agneau rôti au four garni de petites pommes de terre et de pousses de navets (le dimanche). D'excellents desserts comme des tartes au chocolat croquant, à la caroube et à la figue, ou des flans confectionnés selon la recette de l'abbé de Priscos ou celle de la région des Beiras. Cave à vin composée de vins du Tejo, de l'Alentejo et du Douro. Service sympathique.

## Restaurant familial

**Adresse** Largo Marquês de Pombal, 25, 2150-153 Golegã  
**Téléphone** +351 249977572 et +351 969095226  
**Courriel** rest.lusitanus@hotmail.com **GPS** 39° 24' 06,1"N 8° 28' 56,4"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-15h ; 19h-22h **Fermeture** Dimanche soir et mardi **Capacité** 75 places **Stationnement** Sur la voie publique **Prix moyen** 15 € **Non-fumeur**  
**Wi-Fi disponible**

## Plat emblématique

Le tournedos façon Lusitanus est un filet de veau farci, servi avec des épinards à la crème et des frites. Sa qualité fait honneur à sa réputation.



# O Barrigas

*Une référence de la gastronomie régionale, tout d'abord à Entroncamento où il a ouvert ses portes en 1994, puis à Golegã où il a déménagé 14 ans plus tard. O Barrigas est un restaurant singulier, proposant un service quotidien à la carte renforcé le week-end par un copieux buffet.*

Bien situé sur la place sur laquelle débouche la principale voie d'accès à la ville. Une fois franchie la porte d'entrée, une réception et un bar nous attendent, avec de confortables canapés, suivis d'une première salle décorée d'anciens postes de radios, puis d'une autre avec une cheminée et un patio où est dressé le célèbre buffet le week-end. La décoration est rustique mais personnalisée, alliant tradition et modernité dans une atmosphère familiale aussi plaisante que la nourriture qui y est servie. En cuisine, rigueur et savoir-faire sont de mise. Cela va du choix et de l'assortiment des ingrédients jusqu'à la confection et à la présentation des plats. Au menu du jour, des entrées appétissantes telles que des fromages et de la charcuterie régionale, des poivrons farcis et une variété de petites salades, entre autres *petiscos*. Les plats sont savoureux, comme la friture de crevettes qui remonte à l'époque d'Entroncamento, l'aloise frite et son *açorda* aux œufs de poisson

qui a beaucoup de succès en saison, la morue en croûte, le poisson frais grillé ou en croûte de sel, les filets mignons de viande de porc régionale certifiée, les pavés de bœuf et de porc au barbecue, deux spécialités de la maison, et la viande au sel, qui en préserve la saveur la plus pure. Les desserts faits maison et présentés sur un chariot sont tous appétissants, en particulier la crème brûlée, le riz au lait, les *fatias de Tomar* et le flan de l'abbé de Priscos. Le buffet est la grande attraction du week-end, du vendredi soir jusqu'au dimanche midi avec le « menu Barrigas » composé de 20 à 30 entrées, d'un plat et de desserts avec deux formules au choix : « Barriguinha pour 2 » avec entrées, une portion pour deux et desserts, et « Barriguinha » avec entrées, demi-portion et des desserts. La cave mise sur les vins les plus représentatifs du Tejo ainsi que sur quelques vins des principales régions portugaises. Service exemplaire.

## Restaurant familial

**Adresse** Av. 5 de Outubro, 55, 2150-124 Golegã **Téléphone** +351 249717631 **Site web** www.obarrigas.com

**Courriel** restaurant@obarrigas.com **GPS** 39°24'22"N 8°29'10.7"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées

**Horaires** 12h30-15h ; 19h30-22h **Fermeture** Dimanche soir et lundi **Capacité** 90 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 20 €

**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

La fricassée de crevettes à l'ail et à la coriandre fraîche accompagnée d'*açorda* à l'ail, en dépit de son apparente simplicité, est devenue un symbole du restaurant. Un plat indispensable tant à la carte que dans le buffet.



# O Peso

*Une maison rustique, une ambiance conviviale, une cuisine familiale et la grâce des choses simples et naturelles, autant d'attributs qui caractérisent ce restaurant où Américo Fernandes reçoit avec bienveillance, tandis que sa femme, Lucilia, et sa belle-sœur, Aurelina, préparent les repas avec des ingrédients et selon des recettes qu'elles connaissent depuis leur enfance.*

C'est une cuisine familiale qui nous renvoie aux produits et aux saveurs des cuisines de nos mères et de nos grands-mères. Tout aussi simple et tout aussi bonne. Rien d'étonnant à ce qu'il en soit ainsi, car lorsqu'ils ont ouvert le restaurant au début des années 1990, ni Américo ni Lucilia n'avaient d'expérience dans cette branche, hormis ce qui leur avait été transmis par leurs parents. L'entrée du restaurant se fait par le café. Une armoire à vin attire l'attention sur la droite, suivie d'un

vaisselier rustique précédant la salle à manger. Cette dernière est spacieuse, très lumineuse, avec des lambris en azulejos. Le plafond, les chaises et les tables sont en bois et les nappes en tissu sont recouvertes de carrés en papier. La cuisine est portugaise, du Ribatejo, traditionnelle et authentique. Elle est aussi d'emblée généreuse avec un *couvert* composé de pain, d'olives, de pâté au thon et de fromages crémeux et secs. Les entrées se déclinent entre anguilles frites, fricassée

de crevettes à l'ail et œufs brouillés avec de la *farinheira*. Côtés plats, la morue grillée façon Peso est reine, mais d'autres plats sont aussi à retenir comme les anguilles frites ou grillées avec du riz aux haricots d'Espagne, des *migas* et de la salade, ou le ragoût d'anguilles. Côté grillades, on retient la côte de bouvillon, l'aiguillette baronne et le pavé de veau, le médaillon façon Peso (généreux et agrémenté d'une tranche d'ananas), les côtelettes d'agneau, les escalopes, les côtes

de longe et les filets mignons de porc et l'assortiment de viandes de porc noir. Les deux plats du jour voient défiler la morue aux pois chiches, la *cachola*, la *fejjoada*, la fricassée de poulet et d'autres plats du même acabit. Les desserts sont traditionnels, simples, faits maison. La carte des vins propose des vins d'entrée et milieu de gamme à bon prix, ainsi qu'un Cartaxo très gouleyant en guise de cuvée du patron. Service informel et chaleureux.



## Plat emblématique

La morue façon Peso est préparée à *lagareiro* avec des pommes de terre au four non « tapées » et du *mangusto*, confectionné ici avec des *migas* au pain de blé, du chou, de l'huile d'olive et de l'ail.

# Rédea Curta

*Conçu au départ comme un établissement de petiscos, il a rapidement évolué vers un restaurant proposant des plats variés, dont certains reprennent d'anciennes recettes de la région. Il peut ainsi offrir deux sortes de repas, aussi bons l'un que l'autre : l'un est composé de petiscos et l'autre, plus conventionnel, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.*

La vocation initiale des amuse-gueules se maintient et la cuisine du restaurant Rédea Curta est conçue pour satisfaire la volonté de ses clients, qu'ils optent pour les *petiscos* dont ils peuvent faire un repas complet, ou qu'ils demandent la séquence habituelle entrée, plat de résistance, dessert. La salle étroite convergeant vers un comptoir, les tables hautes avec leurs tabourets qui en côtoient d'autres

plus conventionnelles et la décoration exubérante basée sur des motifs tauromachiques renforcent l'idée d'un lieu convivial où l'on peut grignoter ou prendre un repas à loisir. L'établissement propose deux cartes, l'une de *petiscos* et l'autre de plats, toutes deux très achalandées. La première affiche des propositions aussi variées que les anguilles et le mullet frits, la seiche à *setubalense*,



## Plat emblématique

Le *Picadilho* à base de cubes de filet de bœuf frits dans l'huile d'olive avec de l'ail, du laurier et du piment et servis avec des frites spéciales, une fondue d'oignons et un œuf au plat. Un régal !



les palourdes à *bulhão pato*, les gésiers de volaille, la *morcela de arroz* cuite, les rognons de porc grillés, la salade de foie, entre autres assiettes typiques. Le menu conventionnel propose des soupes originales comme la soupe de *cagarrinhas* et viande de porc (sorte de *sopa da pedra* à base de tiges de chardon), la soupe de *saramagos*, ou encore la soupe au chou et aux haricots servie avec de la morue rôtie et effilochée (comme cela se faisait à la campagne). Certains *petiscos* y sont également proposés accompagnés d'une garniture. C'est le cas des anguilles et du mullet frits servis avec un riz à la

tomate, ou de la *morcela de arroz* servie avec des pousses de navets. On trouve aussi des poissons, comme l'alose frite avec son *açorda* d'œufs de poisson, et de bonnes viandes avec l'emblématique ragoût d'agneau, des escalopes de foie à la portugaise, des joues et de la langue de bœuf à l'étouffée avec de la purée de pommes de terre, ou encore du jarret de bœuf aux pois chiches. Les desserts sont traditionnels, parmi lesquels le dessert de la maison, le riz au lait, la crème brûlée et la glace au *requeijão* avec des fraises. Carte des vins composée de crus du Tejo et du Douro. Service sympathique.

## Restaurant typique

**Adresse** Rua João de Deus, 17, 2150-167 Golegã **Téléphone** +351 249404488

**Site web** [www.facebook.com/redeacurta.golega](http://www.facebook.com/redeacurta.golega) **Courriel** [reda\\_curta@hotmail.com](mailto:reda_curta@hotmail.com) **GPS** 39°24'12.1"N 8°29'00.9"W

**Moyens de paiement** Cartes de débit uniquement **Horaires** 10h-24h **Fermeture** Lundi **Capacité** 80 places

**Stationnement** Sur la voie publique **Prix moyen** 13,50 € **Fumeurs et non-fumeurs** · **Wi-Fi disponible**



# O Pancinhas

Basé sur le concept du menu renouvelé tous les jours, ce restaurant propose plusieurs alternatives qui vont des salades et des omelettes aux plats de poisson, de viande et aux formules vegan. Tous ces plats présentent des saveurs raffinées et sont joliment présentés, le tout à un prix correct. L'atmosphère est simple, informelle et moderne, tout en restant accueillante.



De la pierre, du verre, des lignes géométriques, y compris dans le mobilier, des couleurs gaies et un bon éclairage. Vu du dehors, à travers la porte vitrée, le restaurant O Pancinhas a un air aéré qui donne envie d'entrer. Au fond à droite, les murs en pierre ressortent. À gauche, sur le comptoir de service où sont exposés quelques mets trône un beau bouquet. Au centre, des chaises rembourrées et des tables sombres agrémentées de chemins de table colorés. Il s'en dégage une impression de modernité, de fonctionnalité et de convivialité au sens actuel des termes. Il est facile de le trouver, à proximité de la mairie et du centre-ville. La cuisine se base sur la gastronomie traditionnelle portugaise. Il propose un menu quotidien composé de pain et d'olives, d'un plat, d'un dessert et d'une boisson – eau, soda, verre de vin – à des prix variant entre 7,5 et 9 euros. L'écart de prix dépend des plats choisis.



## Restaurant familial

**Adresse** Rua da Nazaré, 28, 2040-272 Rio Maior  
**Téléphone** +351 243993312 **Site web** www.facebook.com/O-Pancinhas-Lda-301341779987757  
**Courriel** opancinhas.lda@gmail.com **GPS** 39°20'09,4"N 8°56'11,4"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-14h30 ; vendredi: 12h-14h30 ; 20h-22h30  
**Fermeture** Dimanche toute la journée et tous les soirs excepté le vendredi **Capacité** 46 places  
**Prix moyen** 12 € **Non-fumeur**  
**Wi-Fi disponible**

## Plat emblématique

Oignons, tomates, pommes de terre en fines rondelles, œuf, pain grillé et coriandre sont les ingrédients avec lesquels est confectionnée la soupe à la morue, aussi simple que délicieuse.

En règle générale, il y a deux plats de viande et un de poisson, dont deux sont confectionnés à la cocotte, en plus des omelettes et des salades. Parmi ces plats, deux sont proposés à jour fixe : le *cozido à portuguesa* le jeudi, exclu du menu en été lorsque la température augmente, et le poulpe à *lagareiro* le vendredi. Les autres plats surgissent à l'improviste, y compris les plus appréciés comme la soupe à la morue, aussi simple qu'originale et savoureuse, la morue au four, le lapin chasseur, les tripes, le jarret de bœuf aux pois chiches et la *sopa da pedra*. Les desserts aussi sont imprévisibles. Ils varient beaucoup et surprennent agréablement, à l'image des entremets à base de fruits, des mousses ou du *branquinho* fait de blancs montés en neige passés au four et présentés sur une planche nappés de crème aux œufs et de caramel. L'offre de vin est limitée compte tenu du concept d'ensemble. Service attentionné et sympathique.



# Palhinhas Gold

**Bien situé dans une petite rue étroite dans le centre de Rio Maior, cet établissement possède une salle chaleureuse, une cuisine misant sur de bons produits et le savoir-faire, un bon rapport qualité-prix et un service sympathique, ce qui justifie amplement le prestige dont il jouit dans la ville et dans la région.**

Quand il a repris le restaurant en 2008, l'actuel propriétaire voulait qu'il soit « beau et accueillant ». En plus de changer le mobilier, il a ajouté aux plats traditionnels des plats plus élaborés, qui depuis font la renommée de ce restaurant dans la ville et au-delà. Il se situe au premier étage d'un immeuble ancien et l'on y accède par un escalier en bois : une salle unique, en longueur avec un plafond en bois, des tables sombres couvertes de chemins de table blancs (des nappes le week-end), des chaises rembourrées très confortables, un éclairage tamisé complété par deux lustres, un comptoir de service au fond séparant la cuisine et une ambiance informelle au charme inégalable.

La cuisine se base sur la gastronomie traditionnelle portugaise, avec une présentation soignée et, parfois, une note de modernité. Le menu est riche et varié, avec des propositions très alléchantes : en entrée,

des œufs brouillés avec de la *farinheira* dans une coupelle de pâte feuilletée, une sélection de cinq champignons frais et un filet de maquereau fumé sur le moment et dressé sur du pain de maïs ; dans les plats de poisson, la morue au four en croûte de pain de maïs et olives, le poulpe à *lagareiro* et les petits rouleaux de sole fourrés aux crevettes et accompagnés d'un risotto sauce crustacés ; dans les plats de viande, le curry de poulet et crevettes, le feuilleté farci au filet de porc et chair à saucisse, et les biftecks de faux-filet agrémentés de différentes sauces. De bons desserts, dont le croquant au chocolat, le *manjar do abade* (entremets abbatial, sorte de *toucinho du céu* en plus léger) et la *panacotta* au chocolat blanc et fruit de la passion. La carte des vins se répartit entre des crus du Tejo et de l'Alentejo, ainsi que quelques références d'autres régions, le tout à des prix modérés. Service efficace et sympathique.

## Restaurant contemporain

**Adresse** Travessa do Palhinhas, 5, 2040-250 Rio Maior **Téléphone** +351 243241247 et +351 967925837

**Site web** www.palhinhasgold.pt **Courriel** reservations@palhinhasgold.pt **GPS** 39°20'8,53"N 8°56'13,36"W

**Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-14h30 ; 19h-22h30 **Fermeture** Dimanche soir et lundi

**Capacité** 55 places **Stationnement** Sur la voie publique **Prix moyen** 15 € **Fumeurs et non-fumeurs**

**Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

La morue au four en croûte de pain de maïs et olives est une darne à la texture fondante et à la saveur très agréable, recouverte de pain de maïs croustillant et accompagnée de pommes de terre au four tapées et de fanes de navets sautées.



# Salarium

*Le restaurant est installé dans une maison en bois, littéralement sur les marais salants. Toute sa thématique tourne autour du sel qui est la raison d'être de ce petit village situé au pied du massif de Candeeiros, à trois kilomètres de Rio Maior. La cuisine hérite de la tradition et s'appuie sur les produits locaux.*

Une maison entièrement en bois – planchers, murs, plafonds, portes, fenêtres, serrures – dans la tradition des constructions de marais salants, en raison de la corrosion due au sel. Elle est équipée de deux salles, de deux terrasses panoramiques surplombant les compartiments ou bassins où le sel est produit (impossible de trouver de meilleure vue sur les marais !), d'un bar et d'une boutique de produits régionaux (sel, fleur de sel, confiseries, vins et huiles d'olive locaux). Deux couleurs prédominent :

le blanc, du sel, et le bleu, de l'eau. Les tables, blanches, sont agrémentées de sets individuels instructifs portant sur quatre thèmes – les marais salants, la fleur de sel, les Templiers et le Salarium. La vaisselle en terre cuite colorée est typique de la région. Les saveurs sont typiquement régionales. Pour commencer arrive sur la table une planche garnie de pain de blé et de pain de maïs, d'huile d'olive au sel et aux aromates, d'olives marinées et de fromages eux aussi aromatisés. Viennent ensuite, à la demande,

plusieurs *petiscos* chauds ou froids. Parmi les « plats de la maison », certaines références sont incontournables : la *tiborna* de morue, les calamars sautés, les joues de porc braisées au vin rouge avec leur purée de pommes de terre au safran, le médaillon de veau à la fleur de sel (300 g de viande tendre et succulente, bien grillée, dont le goût est rehaussé par la fleur de sel), le bifteck façon Salarium (poêlé, avec de l'ail bien portugais). Ou alors, à condition de passer commande la veille, le somptueux

## Restaurant typique

**Adresse** Rua Principal, Salinas, Marinhas do Sal, 2040-133 Rio Maior **Téléphone** +351 243995180 et +351 964250610 **Site web** www.salarium.pt  
**Courriel** salarium.salinas@gmail.com **GPS** 39°21'50,0"N 8°56'44,9"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 12h-14h30 ; 19h-21h30 **Fermeture** Mardi  
**Capacité** 50 places en salle **Stationnement** Sur la voie publique **Accessibilité** Accessible aux personnes à la mobilité réduite **Prix moyen** 17,50 €  
**Non-fumeurs** sauf sur l'une des terrasses  
**Wi-Fi** disponible

pavé des Templiers (1 kg, pour deux à quatre personnes), cuit à la pierre de sel et débité à table par les convives à leur convenance. Des desserts originaux reprenant le thème du sel, comme la tarte crémeuse au caramel salé et la mousse au chocolat à la fleur de sel, sans oublier l'incontournable *pão de ló* de Rio Maior. La carte des vins se concentre sur les vins du Tejo et un intéressant « vin d'accueil » de la Quinta da Badula dont l'étiquette porte le nom de l'établissement, Salarium. Service sympathique.



# Terra Chã

*La proposition est aussi originale que séduisante : grimper au sommet du massif de Candeeiros et savourer les plats traditionnels des villages de la région dans le restaurant d'une coopérative qui, entre autres projets de développement local, se consacre à la gastronomie et s'applique à préserver les arômes, les saveurs et les savoir-faire ancestraux tout en redonnant vie aux produits.*

Le restaurant porte le nom de la coopérative : Terra Chã. Son emplacement est stratégique, partageant les cimes avec les éoliennes et jouissant d'un très vaste et très beau panorama sur les versants montagneux (signalons à ce propos que la célèbre grotte d'Alcobertas se trouve à proximité et que les visites ne peuvent se faire qu'en groupe et sur réservation auprès de la Coopérative Terra Chã, dont les

visites interprétatives présentent un grand intérêt). Outre la vue, le restaurant est doté d'installations simples mais accueillantes et propose des plats accompagnés de gesses et de *migas*, de viande de chevreau et de chevrette de montagne, tous confectionnés à base de produits et de recettes locaux qui les rendent uniques.

Inutile de lire la carte pour connaître les premières suggestions puisqu'elles



## Plat emblématique

Le chevreau de montagne parce que c'est un produit noble en soi, mais aussi parce qu'il est parfaitement assaisonné et rôti au four avec de petites pommes de terre, comme le veut la tradition. Toujours au menu le week-end, les autres jours il faut le commander.



arrivent spontanément sur la table : pain, olives aux aromates, fromage de chèvre, *morcela* grillée et petits gésiers de volaille. D'autres charcuteries et fromages régionaux figurent sur la carte et sont servis sur demande. Le plat le plus noble est sans aucun doute le chevreau de montagne au four façon Terra Chã, servi les week-ends ou sur commande. Mais il y en a d'autres, tout aussi appétissants : la chevrette de montagne qui rappelle la *chanfana*, avec un goût moins prononcé ;

le coq aux noix, entre le ragoût et le civet, très savoureux ; brochette de viande de porc bien assaisonnée et très goûteuse sur pic en bois de laurier ; et morue accompagnée de *migas* ou des gesses grillées à la braise ou frite avec des oignons à la façon de Ti Margarida. Côté desserts, un entremets original à base de gesses, un flan traditionnel fait maison et l'éternelle *requeijão* au miel de pays. Petite cave, composée essentiellement de vins de la région du Tejo. Service très sympathique.

## Restaurant contemporain

**Adresse** Lg. Centro Cultural de Chão, 1, Chãos, 2040-018 Alcobertas **Téléphone** +351 243405292, +351 967224406 et +351 968889287 **Site web** [www.cooperativaterracha.pt](http://www.cooperativaterracha.pt) **Courriel** [geral@cooperativaterracha.pt](mailto:geral@cooperativaterracha.pt) **GPS** 39°25'3.44"N 8°55'11.194"W **Moyens de paiement** Cartes de débit uniquement **Horaires** 12h-15h ; samedi : 12h-15h ; 20h-22h30 **Fermeture** Lundi **Capacité** 70 places **Stationnement** Privé **Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 13 € **Non-fumeurs** · **Wi-Fi disponible**



# O Escaroupim

*Situé au bord du Tage quasiment les pieds dans l'eau, dans un village de pêcheurs lacustres typique et singulier, l'Escaroupim voue un grand respect aux valeurs traditionnelles de la région et arbore les poissons du fleuve comme étendard de sa cuisine, sans omettre naturellement de joindre les poissons de mer et les viandes à sa carte alléchante.*



La maison en bois entièrement vitrée est telle un belvédère offrant une vue magnifique sur le Tage et la *leziria*. À l'intérieur, les chaises en bois capitonnées de bleu reprennent la couleur des chemins de table qui enjambent deux nappes superposées, l'une jaune, l'autre blanche, comme les serviettes. L'ambiance est colorée et gaie.

Le menu est abondant : plus d'une douzaine de plats de poisson et environ une douzaine de plats de viande. Le fleuve fournit les anguilles, servies soit frites accompagnées de riz aux haricots, soit simplement grillées ou mijotées en *caldeirada* ou en ragoût, les petites soles frites connues dans la région sous l'appellation de « feuilles d'olivier » avec du riz à la tomate ou aux haricots, la lamproie qui permet de confectionner



un riz succulent et aussi l'alose frite en tranches fines et croquantes, garnie d'une *açorda* d'œufs de poisson au goût raffiné en saison. Toujours côté poissons, mention doit être faite du bar et de la sole grillés, du savoureux riz *malandrino* à la morue et *farinheira*, et de la morue au four à *tagareiro*. Quant aux viandes, on commencera par mentionner le gibier avec une tarte aux perdrix digne de tous les éloges, sans oublier la viande mijotée dans une cocotte en terre cuite accompagnée de pommes de terre tapées, les *migas* de l'Alentejo avec du porc noir et la palette de biftecks. Parmi les desserts, deux sortent du lot : la *panacotta* et le *toucinho do céu*. La carte des vins mise sur les vins du Tejo, bien secondés par ceux du Douro et de l'Alentejo. Quatre vins sont servis au verre. Service efficace et sympathique.

## Restaurant typique

**Adresse** Largo dos Avieiros, Escaroupim, 2120-013 Salvaterra de Magos

**Téléphone** +351 263107332 et +351 912539228

**Courriel** [restaurantoescaroupim@gmail.com](mailto:restaurantoescaroupim@gmail.com)

**GPS** 39°03'58.7"N 8°45'27.7"W **Moyens de paiement**

Cartes acceptées **Horaires** 12h-15h ; vendredi et

samedi: 12h-15h ; 19h30-21h30 **Fermeture** Jeudi

**Capacité** 80 places **Stationnement** Sur la voie publique

**Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité

réduite **Prix moyen** 20 € **Non-fumeur**

## Plat emblématique

Les anguilles frites avec du riz aux haricots, toujours fraîches et frites à point, sont appétissantes et ne trouveraient pas de meilleur compagnon que le riz *malandrino*.



# Quinta do Parque Real

*Que ce soit dans les trois salles et dans le patio intérieur où est proposé un service à la carte, ou sur la terrasse extérieure où est servi le rodízio de poissons (uniquement le week-end), le confort et les bons plats de la cuisine traditionnelle portugaise sont de mise. La gastronomie du Ribatejo n'est pas en reste, surtout en ce qui concerne les produits.*

L'établissement se trouve au bord de la route à Vale Queimado, à mi-chemin entre Salvaterra de Magos et Marinhas – à peine plus de deux kilomètres de part et d'autre. Précédé d'un parking et d'un jardin, il est doté de deux portes d'entrée qui laissent deviner la dimension du restaurant, où tout est bien agencé et organisé. Le client est accueilli à la porte par le chargé de relations publiques qui le conduit selon ses préférences vers un espace plus intime (salle VIP) ou plus ouvert. L'espace présente des chaises et des tables confortables, des nappes en tissu, une décoration sobre et une ambiance agréable. La consultation du menu, abondant et varié, est superflue lorsqu'on y va le week-end (samedi et dimanche) pour le *rodízio* de poissons servi en terrasse : le serveur passe de table en table et sert 6 espèces de poissons grillés. Pour le service à la carte, le *couvert* est composé de pain, d'olives, de beurre, de fromage frais et sec, de pâté et

de salades d'œufs de poisson et de poulpe, de quoi occuper les papilles. Mais rien n'empêche de commander des entrées, comme le jambon de *pata negra*, les œufs brouillés avec de la *farinheira*, la *morcela* ou du chorizo rôtis. Dans les poissons, outre les anguilles, il y a toujours l'alose (importée hors saison) frite avec son *açorda* aux œufs de poisson, la *cataplana* de fruits de mer contenant différents mollusques, du crabe et de la langouste, le riz et l'*açorda* aux fruits de mer, qui par bonheur sont déjà décortiqués. Côté viandes, on signalera le pavé de veau originaire de Barroso, épais, tendre et savoureux ; le succulent filet cuisant lentement à la pierrade sur la table. D'excellents desserts faits maison, comme le *cheesecake* ou les profiteroles. Une partie de la carte des vins est consacrée aux vins du Tejo, et l'autre aux vins des différentes régions portugaises, avec des crus de milieu de gamme. Service professionnel.

## Restaurant familial

**Adresse** EN 118, km 51, Vale Queimado, 2120-114 Salvaterra de Magos **Téléphone** +351 263501235 et +351 961631865

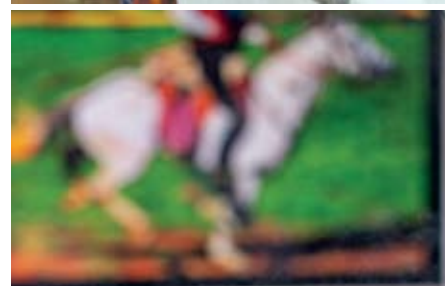
**Site web** [www.quintadoparqueareal.pt](http://www.quintadoparqueareal.pt) **Courriel** [geral@quintadoparqueareal.pt](mailto:geral@quintadoparqueareal.pt) et [reservas@quintadoparqueareal.pt](mailto:reservas@quintadoparqueareal.pt)

**GPS** 39°01'47.1"N 8°45'06.3"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées **Horaires** 12h-16h ; 19h-23h

**Fermeture** Ne ferme pas **Capacité** 150 places dans les trois salles **Stationnement** Privé

**Accessibilité** Accessible aux personnes à mobilité réduite **Prix moyen** 15 € **Fumeur et non-fumeur**

**Wi-Fi disponible**



## Plat emblématique

La friture d'anguilles accompagnée de riz aux haricots ou d'*açorda* aux œufs d'alose. Les anguilles viennent du Tage et sont frites à point, légères, croustillantes, à manger intégralement. À chacun de choisir sa garniture.



# Dois Petiscos

*Il faut entendre le terme petisco au sens noble, comme désignant un mets très appétissant – et non au sens courant, comme simple entrée, amuse-gueule ou repas léger – pour comprendre ce restaurant ouvert par le couple Margarida Rosa et João Correia à Santarém en 2015.*

Margarida vient de l'hôtellerie, João de la haute cuisine où il a fait une brillante carrière mais dont il s'est lassé, estimant que « l'important, c'est le produit et la saveur ». Tous deux avaient envie de proposer des choses simples, bien préparées et de qualité. Un pari réussi. En salle comme en terrasse, l'espace est petit, la décoration épurée, le confort limité. En revanche l'accueil, le service et, surtout, la cuisine portent la marque des

choses faites avec amour et talent. C'est pourquoi ils suscitent l'admiration. Le menu, qui ne se limite évidemment pas aux *petiscos*, s'ouvre sur un *couvert* agréable : pain, beurre à l'ail, olives et tapenade. Les *petiscos* leur emboîtent le pas avec d'authentiques délices : steak de thon, steak tartare, croquettes de bouvillon, sandwich à la queue de taureau, « bombes » de *nuestros hermanos* (délicieuses boulettes

de purée de pommes de terre farcies à la viande, spécialité d'un quartier de Barcelone à laquelle João n'a su résister), pané de Maçussa (fromage de chèvre frit et compotée d'oignons), *peixinhos da horta*, coquilles Saint-Jacques braisées, *alheira* à la moutarde et bifteck de la maison, entre autres. Parmi les plats figurent la morue cuite au four avec du pain de maïs, des épinards et de la *farinheira*, le magret de canard cuit

## Restaurant familial

**Adresse** Cerca da Mecheira, 20, 2005-142 Santarém

**Téléphone** +351 916307389 et +351 918903582

**Site web** www.doispetiscos.pt

**Courriel** doispetiscos@gmail.com **GPS** 39°14'16,9"N

8°41'18,0"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées,

sauf American Express **Horaires** 12h-15h ; 19h-23h

**Fermeture** Ne ferme jamais **Capacité** 40 places en

salle et 16 en terrasse **Stationnement** Sur la voie

publique **Prix moyen** 22 € **Non-fumeurs**

**Wi-Fi disponible**

dans sa graisse comme il se doit – ce qui arrive rarement –, et le steak d'ailou, tendre et savoureux, accompagné d'une excellente sauce. Pendant la semaine, deux plats du jour plus traditionnels et réconfortants sont proposés (poisson et viande). Cinq ou six bons desserts d'auteur, dont notamment un *Pavlova* et une tarte au citron revisités. Cave à vins avec une sélection de vins sur mesure. Service exemplaire.



## Plat emblématique

Le sandwich à la queue de taureau illustre parfaitement le concept de nourriture simple et sans prétention de ce restaurant qui met l'accent avant tout sur la qualité des produits et les saveurs, sans artifices.

# Taberna do Quinzena

*C'est probablement le restaurant le plus connu de Santarém, avec une longévité d'un siècle et demi et un prestige sans cesse réaffirmé au fil du temps. C'est un fleuron de la cuisine régionale, doté d'une capacité remarquable à se réinventer dans les trois établissements qui portent son nom dans la capitale du Ribatejo et à Cartaxo.*

C'est une longue et belle histoire, écrite autour de la cuisine régionale du Ribatejo et s'insérant dans un cadre typique qui lui va à la perfection. La Taberna do Quinzena I, où tout a commencé, possède cinq salles communiquant entre elles, la plus petite pour six personnes à peine, la plus grande avec 40 places. Il y a des tables avec des bancs, d'autres avec des tabourets ou des chaises, des nappes à carreaux,

et l'ambiance est colorée, gaie, typique, totalement informelle. La cuisine est simple, copieuse et savoureuse comme le veut l'usage dans la région.

Le menu est varié, même s'il penche plutôt en faveur de la viande. Côté entrées se distinguent les charcuteries régionales, les œufs brouillés à la *farinheira*, les gésiers, le *pica-pau* et les chincharde en escabèche. Côté plats à base de poisson : la morue



## Plat emblématique

Le pavé de bouvillon de race brave, mariné pendant deux jours au vin et à l'ail puis cuit à l'étouffée avec brio, est très relevé et affiche une saveur unique.



rôtie sur *torricado*, la morue façon Quinzena (panée, frite, garnie d'une fondue d'oignons et de rondelles de pommes de terre frites), les calamars en sauce, le poulpe à *lagareiro*, les grillades de poissons frais du jour. Côté viande : le pavé de bouvillon de race brave mariné au vin, les travers de porc noir avec du riz aux haricots d'Espagne et les gorges de porc rôties au four. Les plats proposés à jour fixe méritent également d'être signalés :

le lundi, *mangusto* avec de la morue rôtie ; le mardi, canard rôti avec du riz aux abats ; le mercredi, *cozido à portuguesa* ; le jeudi, chevreau rôti ; le vendredi, jarret de porc rôti ; le samedi, émincé de bouvillon brave. Les desserts, traditionnels, sont faits maison. Cave composée de vins de la région du Tejo et d'un vin régional tiré du tonneau servi au pichet ou au verre. Service attentionné et sympathique.

## Restaurant typique

**Adresse** Rua Pedro Santarém 93-95, 2000-223 Santarém **Téléphone** +351 243322804 **Site web** [www.quinzena.com](http://www.quinzena.com)  
**Courriel** [tabernadoquinzena@hotmail.com](mailto:tabernadoquinzena@hotmail.com) **GPS** 39°13'52.2"N 8°41'10.4"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées  
**Horaires** 10h-22h **Fermeture** Dimanche **Capacité** 120 places **Stationnement** Sur la voie publique **Prix moyen** 13 €  
**Non-fumeurs** • **Wi-Fi disponible**



# Taberna Ó Balcão

*Ce restaurant se distingue des autres par la qualité de son accueil, de son service et surtout de sa cuisine. Le chef Rodrigo Castelo fait des merveilles avec des produits locaux uniques comme les fruits de mer, les poissons de rivière ou les viandes sauvages et de bouc castré pour lesquels il nourrit une véritable passion. Sa créativité est sans limites et il fait preuve d'une parfaite maîtrise des techniques culinaires actuelles.*



L'idée du chef Rodrigo Castelo était d'avoir une vieille taverne avec tout le confort moderne. Il est parvenu à faire bien plus que cela, si bien qu'en un temps record, la Taberna Ó Balcão est devenue l'une des références de la gastronomie de Santarém. Pour beaucoup, c'est la référence. Les chaises anciennes tapissées, les tables en marbre garnies de sets individuels, les carreaux de faïence traditionnels, les assiettes et les objets décoratifs d'antan créent une atmosphère détendue pétrie de réminiscences familiales et des souvenirs d'enfance. Mais c'est surtout la cuisine qui ravive les souvenirs avec des plats traditionnels portugais et une forte influence du Ribatejo, facilement reconnaissables grâce à leur saveur et à des produits comme les poissons de rivière et les viandes de taureau, enrichis par une technique très poussée et un grand sens esthétique. À titre d'exemple :



la galette de la rivière à la mer ; le cône de poissons de rivière et de mer avec un petit hachis à la texture agréable et à la saveur délicieuse ; les croquettes de queue de taureau, servies avec une mayonnaise qui rehausse le parfum intense de la viande ; la panse de castré, un délice à base de viande de bouc ; la soupe de poisson de rivière aux œufs de barbeau d'une onctuosité, un équilibre et une rapidité parfaites ; l'entrecôte, les joues et le filet mignon de taureau mûré ; ou encore le porc tacheté d'Alcobaça grillé. Autant de plats aussi remarquables les uns que les autres. Sur les cinq desserts proposés, deux démontrent l'attachement aux valeurs régionales et leur font honneur : le *pão de ló* de Rio Maior servi avec de la glace au fromage de brebis et l'*arrepiação* d'Almoester accompagné de glace à la figue. Vins du Tejo, en bouteille et au verre, du même calibre que tout le reste : de très haut niveau.

## Restaurant typique

**Adresse** Rua Pedro de Santarém, 73, 2000-223

Santarém **Téléphone** +351 243055883

**Site web** [www.facebook.com/tabernaobalcao](http://www.facebook.com/tabernaobalcao)

**Courriel** [tabernaobalcao@gmail.com](mailto:tabernaobalcao@gmail.com) **GPS** 39°13'55,0"N

8°41'09,3"W **Moyens de paiement** Cartes acceptées

**Horaires** 12h-22h **Fermeture** Dimanche

**Capacité** 40 places **Stationnement** Sur la voie publique

**Prix moyen** 25 € **Non-fumeurs**

**Wi-Fi disponible**

## Plat emblématique

La soupe de poisson de rivière aux œufs de barbeau, de par la simplicité des ingrédients qui la composent et la richesse de ses saveurs, révèle l'immense savoir de celui qui l'a créée.



# Glossaire

---

**À Algarvia** Spécialité culinaire de la région de l'Algarve dont l'ingrédient principal, généralement des calamars ou de la seiche, est cuisiné à la poêle avec de l'ail, de l'huile d'olive, des feuilles de laurier et du vin blanc. Le tout est ensuite parsemé de persil ou de coriandre et accompagné de pommes de terre à l'eau.

**À Brás** Spécialité culinaire composée d'un ingrédient principal, généralement de la morue, cuisiné à la poêle avec des oignons, de l'ail, de l'huile d'olive, et auquel sont ajoutées des pommes de terre allumettes étuvées. En fin de cuisson, des œufs brouillés sont intégrés au mélange.

**À Bulhão Pato** Spécialité culinaire à base d'huile d'olive, ail, citron, vin blanc, et parsemée de feuilles de coriandre fraîche.

**À Caçador (coelho)** Spécialité culinaire dont l'ingrédient principal, généralement du lapin, est mijoté à la casserole avec des tomates et du vin rouge. Certains cuisiniers y ajoutent du lard, et certains établissements la servent sur des tranches de pain grillé.

**À Gomes de Sá (bacalhau)** Morue cuite au four avec de l'huile d'olive, des pommes de terre à l'eau et une quantité généreuse d'oignons. Au moment de servir, l'ensemble est garni d'œufs durs découpés en tranches, de persil et d'olive noires.

**À Lagareiro** Spécialité culinaire à base, le plus souvent, de morue ou de poulpe rôti au four avec de l'huile d'olive, de l'ail et des oignons.

**À Marinheira** Spécialité culinaire à base de poisson ou de fruits de mer sautés à l'huile d'olive avec des oignons, de l'ail, des tomates, et parfois des poivrons. Le tout est souvent parsemé de feuilles de coriandre fraîche.

**À Setubalense (choco)** Seiche panée à la farine de blé ou de maïs, à la mode de Setúbal.

**Açorda** Savoureuse panade à l'ail, huile d'olive, vin blanc (optionnel) et coriandre avec, comme principal ingrédient, des œufs de poisson, des fruits de mer ou des crevettes.

**Açorda Alentejana** Soupe à base de pain, de bouillon, d'ail et d'aromates tels que la menthe pouliot ou la coriandre. Elle est habituellement servie avec un œuf poché.

**Açorda de Alho/Coentros** Savoureuse panade à l'ail, huile d'olive et coriandre. Elle est parfois agrémentée de paprika et d'un jaune d'œuf.

**Alheira** Saucisse fumée à base d'ail, de volaille, de porc et de gras. Elle est aussi parfois confectionnée avec du gibier.

**Arrepiado** Petit gâteau à la forme irrégulière à base d'amandes, de sucre et de blancs d'œuf.

**Arroz Malandrinho** Riz noyé dans sa sauce.

**Baba de Camelo** Crème au caramel.

**Broa de Milho** Pain de maïs.

**Cabidela** Ragoût de poulet ou coq (avec ou sans riz), avec une touche finale de sang frais de poulet/coq et de vinaigre.

**Cachola** Plat élaboré lors de l'abattage du porc avec le sang et les abats, notamment la fressure et le foie. Il se rapproche de la *rechina* mais cette dernière est préparée avec des épices et sa préparation est plus raffinée.

**Cagarrinha** Tiges de chardon. Les chardons poussent spontanément dans la campagne en hiver. C'est aussi le nom d'un petit poisson d'eau douce.

**Caldeirada** Plat composé de différents types de poissons. On y ajoute parfois des pommes de terre découpées en rondelles.

**Caralhota** Pain de blé d'Almeirim, ville et municipalité du district de Santarém, qui est considérée comme la capitale de la *sopa da pedra*.

**Carne de Alguidar** Porc macéré dans une pâte de poivrons rouges puis sauté.

**Carne de Porco à Alentejana** Petits morceaux de porc (macérés dans une pâte de poivrons rouges dans certaines recettes) et palourdes poêlées à l'huile d'olive et à l'ail et assaisonnés de feuilles de coriandre fraîche. Le tout est agrémenté de pommes de terres sautées.

**Carqueja** Herbe aromatique au goût puissant.

**Casa de Pasto** *Casa de pasto* était un terme communément utilisé au Portugal et au

Brésil à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au cours du XX<sup>e</sup> siècle pour désigner les établissements servant des déjeuners et des dîners. Le terme *pasto* est un archaïsme de la langue portugaise, dérivé du latin *pastas* qui désigne tout type de nourriture. Une *casa de pasto* est un établissement à mi-chemin entre la taverne et le restaurant.

**Cataplana** Casserole en cuivre en forme de palourde. Ce terme désigne également un plat mijoté dans cette casserole.

**Chanfana** Vieille chèvre mijotée au vin rouge dans un plat en terre cuite fermé.

**Chouriço** Saucisse confectionnée à partir de viande et de gras de porc.

**Cozido (à Portuguesa)** Espèce de pot-au-feu composé de différents types de saucisses, de viande de bœuf, de porc, de poulet, de navets, de pommes de terre, de carottes, de haricots, de chou vert et de chou frisé. Du riz cuit dans le bouillon de la viande et/ou des saucisses est servi en accompagnement.

**Enopado** Ragoût traditionnel à base de viande, le plus souvent de l'agneau. La viande est tout d'abord saisie à l'huile d'olive ou au saindoux, puis agrémentée d'oignons et d'ail fondus. Le tout est ensuite arrosé d'eau et mijoté à feu doux. Le ragoût est servi accompagné de tranches de pain.

**Escabeche** Marinade à base d'oignons, d'ail, d'huile et de vinaigre utilisée pour conserver certains aliments comme le poisson ou les perdrix. On y ajoute parfois des tomates.



# Glossaire

---

**Escondidinho (de alheira)** *Alheira* enveloppée dans du bacon et une feuille de pâte filo puis cuite au four.

**Farinheira** Saucisse à base de gras de porc, de poivrons rouges et de farine.

**Farófiás** Meringue pochée servie avec une crème anglaise qui rappelle les îles flottantes.

**Fatias de Tomar** Dessert conventuel originaire du Couvent du Christ à Tomar, réalisé avec des jaunes d'œufs battus cuits au bain-marie et nappés de sirop de sucre.

**Fidalgo** Dessert composé d'une superposition de plaques à base de jaune d'œufs et de sucre, recouvert d'une crème d'œuf sucrée puis saisi au four.

**Iscas à Portuguesa** Fines tranches de foie de porc marinées au vin et au vinaigre puis poêlées.

**Joaquinzinhos/Jaquinzinhos** Petits chinchards frits.

**Lagartos** Lanières de longe de porc. Les *secretos*, *presas* et *plumas* sont des parties plus grasses.

**Lezíria** Plaine inondable et fertile longeant un cours d'eau, en l'occurrence le Tage.

**Linguíça** Saucisse à base de viande de porc.

**Mangusto/Magusto** Accompagnement destiné à utiliser les restes de pain de blé ou de maïs, réalisé avec du chou et parfois des pommes de terre à l'eau.

**Migas** Restes de pain ou de pommes de terre frits à l'ail et à l'huile d'olive (ou saindoux). On leur donne une forme ovale avant de les servir en accompagnement ou comme plat principal.

**Migas Ribatejanas** Pain de maïs dense du Ribatejo humidifié à l'eau et mélangé avec de l'ail, de l'huile d'olive, et parfois du chou émincé. Le mélange est façonné en rouleau avant d'être cuit.

**Molotov** Meringue moelleuse caramélisée.

**Montado** Écosystème agricosylvopastoral multifonctionnel implanté dans les régions situées au sud de la vallée du Tejo, occupées à l'origine par des forêts méditerranéennes. Il est planté de chênes lièges et de chênes verts (espèces protégées par la loi depuis le VII<sup>e</sup> siècle) qui poussent dans des conditions édaphiques et climatiques extrêmes sur des sols très pauvres.

**Morcela** Boudin noir à base de sang de porc.

**Morcela de Arroz** Boudin noir à base de porc et de riz.

**Pataniscas** Galettes de morue.

**Peixinhos da Horta** Tempura de haricots verts.

**Pica-pau** Viande frite découpée en lanières, assaisonnée de vinaigre et agrémentée de pickles.

**Prego** Sandwich de bifteck.

**Rinzada de Borrego** Côtelettes de longe d'agneau.

**Saramagos** Plante sauvage comestible.

**Sericaia/Sericá** Dessert conventuel très simple à base d'œufs, de sucre et de farine. Il est cuit au four à haute température dans un plat en terre cuite légèrement concave afin que la *sericaia* se fissure en surface. Ce dessert est accompagné de prunes au sirop (Prunes d'Elvas AOP), mais peut également être servi avec du miel, de la confiture ou autre.

**Sopa da Pedra** Soupe épaisse et nourrissante composée de viande, de pâtes, de haricots et de saucisses.

**Tasca/Tasquinha** établissement modeste vendant des boissons et des repas légers, comparable à une taverne.

**Tiborna** Morue effilée grillée, servie sur du pain de maïs grillé frotté à l'ail et accompagnée de pommes de terres au

four. L'ensemble est arrosé d'huile d'olive chaude et agrémenté d'ail et parfois de feuilles de coriandre. Certains restaurants le servent avec une fondue d'oignons et de poivrons. Dans certains endroits de la Lezíria do Tejo, ce plat est aussi appelé *tibornada*.

**Tigelada** Dessert à l'œuf cuit dans des ramequins en terre cuite.

**Torricado** Tranches de pain grillées, généralement trempées dans l'huile d'olive et parfois frottées à l'ail.

**Toucinho do Céu** Dessert confectionné essentiellement à partir de jaunes d'œuf, d'amandes et de sirop de sucre.

**Túbera** La *túbera* est l'une des 86 espèces de truffes appartenant au genre *Tuber*, dans la famille des *Tuberaceae*. On peut la trouver en Alentejo et dans le Ribatejo.

# Table des matières

---

- 5 Préface
- 7 Au commencement était le Tage

## Almeirim

- 10 David Parque
- 12 O Forno
- 14 O Pinheiro
- 16 O Toucinho
- 18 O Zézano
- 20 Tertúlia da Quinta

## Alpiarça

- 22 O Cavalo do Sorraia

## Azambuja

- 24 Mercearia do Peixe e Cia
- 26 Oficina dos Sabores

## Benavente

- 28 A Coudelaria
- 30 Chico do Porto
- 32 O Telheiro
- 34 Santo Gula
- 36 Vila Hotel

## Cartaxo

- 38 Taberna do Gaio
- 40 Taxo

## Chamusca

- 42 O Moinante
- 44 Taberna da Rita

## Coruche

- 46 Coruja Chef
- 48 O Farnel
- 50 Sabores de Coruche

## Golegã

- 52 Café Central
- 54 Lusitanus
- 56 O Barrigas
- 58 O Peso
- 60 Rédea Curta

## Rio Maior

- 62 O Pancinhas
- 64 Palhinhas Gold
- 66 Salarium
- 68 Terra Chã

## Salvaterra de Magos

- 70 O Escaroupim
- 72 Quinta do Parque Real

## Santarém

- 74 Dois Petiscos
- 76 Taberna do Quinzena
- 78 Taberna Ó Balcão

- 80 Glossaire
-